

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения. Профиль «Технология мясных и молочных продуктов»

РАЗДЕЛ 1. Основы пищевых технологий.

Общая характеристика пищевой промышленности. Ассортимент продукции и сырье пищевой промышленности. Современные требования к технологиям пищевых продуктов. Основы науки о питании. Пища и питание. Потребность организма в энергии. Значение минеральных веществ в организме и в технологии производства продуктов питания. Значение белков в организме человека. Значение углеводов в организме человека. Значение жиров для организма человека. Нормирование качества пищевых продуктов. Биохимические основы технологии пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ 2. Технология производства мясных продуктов.

Мясная продуктивность. Факторы, влияющие на производство мяса и пути его повышения. Классификация, состав и пищевая ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Количественные и качественные показатели мяса. Особенности мяса разных видов животных. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Классификация колбасных изделий. Основное, вспомогательное сырье и другие материалы для производства колбас, мясных продуктов и полуфабрикатов. Основы технологии производства колбас. Основы технологии производства ветчинных изделий. Основы технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.

РАЗДЕЛ 3. Технология производства молочных продуктов.

Молочная продуктивность. Молочная продуктивность крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Значение молока в питании человека. Состав молока и его технологические свойства. Химический состав молока разных видов животных. Основы переработки молока в молочные продукты. Классификация молочных продуктов. Переработка молока на молокозаводе. Основы производства кисломолочных продуктов смешанного брожения. Основы производства творога и сметаны. Основы производства разных видов сыров. Производство мороженого. Основы производства сухих и детских молочных продуктов.

Критерии оценки знаний по вступительному испытанию по дисциплине «Основы пищевых технологий»

Баллы **«81-100»** выставляются абитуриенту, который:

- глубоко, осмысленно и в полном объеме владеет материалом,
- излагает его на высоком уровне, освещает необходимые теоретические и прикладные вопросы пищевых технологий;
- грамотно использует специальную терминологию, принятую в пищевом производстве;
- умеет подтвердить теоретические положения соответствующими примерами;
- дает исчерпывающий ответ на дополнительные вопросы.

Баллы **«61-80»** выставляются абитуриенту, который:

- полно раскрыл содержание материала, излагает его грамотно,
- владеет терминологией принятой в пищевом производстве;
- при изложении материала допускает отдельные нарушения логической последовательности.

Баллы **«39-60»** выставляется абитуриенту, который:

- владеет материалом в должном объеме;
- умеет увязывать с практикой теоретические положения пищевых технологий;
- при ответе допускает неточности и несущественные ошибки,
- недостаточно аргументирует теоретические положения, испытывает незначительные трудности при подборе терминов.

Баллы **«0-38»** выставляются абитуриенту, который:

- обнаруживает значительные пробелы в знаниях учебного материала, допустил принципиальные ошибки;
- имеет объем знаний, недостаточный для поступления в вуз на выбранное направление подготовки.

Рекомендуемая литература при подготовке к экзамену

1. Технология продукции общественного питания. / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др. – Москва : Мир, 2003. - 351 с:
2. Клунова С.М. Биотехнология / Т.А. Егорова, Е.А. Живухина. – Москва : Академия, 2010. - 256 с.
3. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского - Москва : ИНФРА-М, - 2018.
<http://znanium.com/catalog/product/939538>.
4. Крусъ Н.Г. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.Г. Крусъ, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина. – Москва : Колос, 2006 – 455 с.
5. Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие / Л.В.Калинина, В.И. Ганина, Н.И.Дунченко. СПб.: ГИОРД. - 2008.- 232 с.
6. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В.Г. Зонин. - СПб.: Профессия, 2006. - 224 с.
7. Костромкина Н. В. Технология производства колбас, мясных продуктов и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс / Костромкина Н. В. - Саранск : Изд-во Мордов. ун-та, 2014.
8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 24 с.

.