

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по воспитательной работе и
молодежной политике

А.В. Приловиков
«14» _____ 2024 г.



**Программа вступительного испытания
по технологии пищевых производств
для поступающих на программы бакалавриата:**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программа вступительных испытаний составлена на базе обязательного минимума содержания основной образовательной программы и требований к уровню подготовки выпускников, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте РФ 10.06.2022 г. № 68840, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 N 455, зарегистрированного в Минюсте России 04.07.2014 N 32969 и федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1041), 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 17 июля 2017 г, № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. N 47688.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

К вступительным испытаниям допускаются лица, имеющие документ государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Приём осуществляется на конкурсной основе по результатам вступительных испытаний.

Программа вступительных испытаний составлена на основании Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – бакалавриат, по направлениям подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Программа содержит описание формы вступительных испытаний, перечень вопросов для вступительных испытаний и список литературы, рекомендуемой для подготовки.

Цель вступительных испытаний - вступительные испытания призваны определить степень готовности поступающего к освоению бакалавриата по направлениям подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Форма проведения испытания:

Вступительные испытания по профильным дисциплинам проводятся в письменной форме на языке Российской Федерации, в соответствии с установленным приёмной комиссией ГАУ Северного Зауралья расписанием.

Вступительное испытание проводится в письменной форме (тестирование).

Продолжительность вступительного испытания 1 час (60 минут).

Задания вступительного испытания предусматривают проверку усвоения знаний, умений и практических навыков. Вступительное испытание позволяет экзаменационной комиссии оценить глубину знаний выпускников по базовым и смежным дисциплинам.

Тестовое задание содержит 25 вопросов по каждой теме, в которых могут быть верными разное количество ответов. Всего вступительное испытание содержит 100 тестовых заданий.

Шкала оценивания.

Показатели оценивания	Сумма баллов
Слабая сформированность знаний, умений и практических навыков по профильным дисциплинам.	0-38 (абитуриент не участвует в конкурсном отборе)
Сформированность умений применять полученные знания при решении практических задач; сформированность компетенций по профильным дисциплинам	39-100 (абитуриент участвует в конкурсном отборе)

Требования к уровню подготовки абитуриентов по технологии пищевых производств

Требования стандарта	Контролируемые знания и умения
Навыки	<ul style="list-style-type: none"> - Выполняет основные работы по профессии; - Проводит основные технологические расчеты; - Использует нормативную документацию, определяющую требования к технологическому процессу производства продуктов питания из растительного сырья
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - Применяет методы расчета и подбора технологического оборудования; - Пользуется нормативно-технической документацией; - Выполняет основные технологические операции на производстве; - Заполняет производственно-техническую документацию.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> - Назначение и устройства технологического оборудования хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности - Основных этапов технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; - Химического состава сырья, требований к качеству и способы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Технология хранения и переработки растительного сырья

Виды растительной продукции, их характеристика. Морфологическое строение и химический состав зерна и семян. Показатели качества зерна, их классификация, методы определения. Физические свойства зерновых масс. Режимы и способы хранения зерновых масс. Виды помолов и сорта муки. Технологический процесс на мукомольных заводах. Виды круп. Переработка зерна в крупы и схемы технологического процесса. Оценка качества крупы. Хранение муки и крупы. Способы получения растительного масла из семян масличных культур. Оценка качества растительного масла. Химический состав плодов и овощей. Основы хранения картофеля, плодов и овощей. Производство крахмала. Другие способы переработки картофеля. Способы переработки плодоовощной продукции. Технология переработки плодов и овощей.

2. Основы хлебопечения

Значение хлеба в питании населения. Ассортимент хлебных изделий. Последовательность и назначение отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Роль рецептурных компонентов в образовании теста. Способы приготовления пшеничного

теста. Отличительные особенности технологии приготовления ржаного теста. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Выпечка хлеба как заключительный этап технологического процесса. Выход хлеба и факторы, обуславливающие его. Черствение и факторы, влияющие на него. Технология производства сухарных и бараночных изделий. Дефекты и болезни хлебных изделий.

3. Технология макаронных изделий

Состояние и перспективы развития макаронной промышленности. Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий. Виды макаронных изделий. Сырье для макаронного производства и его качественная характеристика. Хранение и подготовка сырья для производства макаронных изделий. Технология приготовления макаронных изделий. Рецептуры и технологические режимы приготовления макарон. Формовка макаронных изделий. Сушка макаронных изделий и режимы сушки. Контроль качества готовой продукции и ее хранение. Показатели качества готовых изделий.

4. Технология кондитерских изделий

Классификация кондитерских изделий. Технология производства карамели. Виды и технология производства ириса. Технология производства глазированных конфет. Классификация пастильно-мармеладных изделий. Виды мармелада и технология производства желейного мармелада. Технология производства пастилы. Технология производства шоколада. Технология производства халвы. Классификация печенья. Технология производства затяжного и сахарного печенья. Технология производства заварных пряников. Технология производства вафель с начинкой. Технология производства тортов и пирожных.

Примеры тестовых заданий для вступительного испытания:

1. Макароны изделия – это:

- а) изделия из сдобного теста
- а) полуфабрикат, который готовят из упруго-пластичного слоеного теста путем замеса муки, соли, воды с последующей закаткой в него сливочного масла
- а) пищевой продукт, полученный высушиванием до 13%-ной влажности и ниже отформованного теста из пшеничной муки и воды
- а) изделие из дрожжевого теста

2. Все сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на:

- а) обычное и сдобное;
- а) пресное и подкисленное
- а) опарное и безопарное;
- а) основное и дополнительное

3. Выход хлеба – это:

- а) количество хлеба, полученное из одной дежи теста
- а) количество хлеба, полученное из 100 кг сырья
- а) количество хлеба, полученное из 100 кг муки
- а) количество хлеба, полученное за одну смену

4. Вид макаронных изделий с круглым сечением, диаметром около 2 мм, длиной более 13 см:

- a) рожки
- a) перья
- a) паутинка
- a) спагетти

5. На этом этапе технологического процесса в карамель вводится начинка:

- a) охлаждение карамельной массы
- a) проминка и вытягивание карамельной массы
- a) формирование карамельного батона
- a) варка карамельной массы

6. Какие причины потерь массы и качества растительной продукции при хранении являются оправданными?

- a) развитие микроорганизмов
- a) дыхание
- a) прорастание
- a) развитие насекомых и клещей

7. Какой из этапов производства макаронных изделий лишний?

- a) сушка
- a) прессование
- a) расстойка
- a) охлаждение

8. Какой вид крупы вырабатывают из целых ядер гречихи:

- a) пшено
- a) хлопья
- a) продел
- a) ядрица

9. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу, называется:

- a) аминокислоты
- a) клейковина
- a) углеводы
- a) липиды

10. Чем является патока в производстве мармелада?

- a) натуральным подкислителем
- a) подсластителем
- a) антикристаллизатором
- a) ароматизатором

Методические рекомендации для абитуриентов

Основная литература

1. Пучкова, Л. И. Хлебобулочные изделия. Учеб.-метод. пособие / Л.И. Пучкова - М.: МГУПП, 2009. - 59 с.
2. Хромеевков, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик./ В. М. Хромеевков. - М: Гиорд, 2008. - 480 с.
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий./ Т.Б.Цыганова – М., Издательский центр «Академия», 2013.- 448с.

Дополнительная литература

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. / А. И. Драгилев. - М: ПрофОбрИздат, 2001 – 475с.
2. Ковальская Л.Н., Мелькина Т.М. Общая технология пищевых производств. – М.: Колос. 1993. – 384 с.
3. Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. Технология мучных кондитерских изделий учебник / Санкт - Петербург: Троицкий мост, 2011 г. - 408 с.
4. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства. М.: Колос, 2005. – 271 с.
5. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 2006. 490 с.
- 6 .Журналы «Хлебопродукты», «Хлебопечение России»

Программа вступительных испытаний по технологии пищевых производств для абитуриентов, поступающих на базе СПО для направлений подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, образовательная программа Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов и 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов рассмотрена и утверждена на кафедре «Технологии продуктов питания» (протокол № 4 от 14 декабря 2023)

И.о. зав. кафедрой _____  Г.А. Дорн

Разработчик программы _____  Т.Л.Шевелева