

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

# **ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*Программа вступительного испытания для поступающих на первый курс по  
программам бакалавриата и программам специалитета  
(2023/2024 учебный год)*

Красноярск 2022

## **Пояснительная записка**

Вступительное испытание «Технологии перерабатывающих и пищевых производств» для поступающих по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ представляет собой экзамен, проводимый в письменной форме (бланковое или компьютерное тестирование).

Программа составлена на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальностям 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .

### **Примерный перечень вопросов**

#### **Общая характеристика отрасли.**

Характеристика пищевой и перерабатывающей промышленности и ее место в системе национальной экономики, промышленности, и агропромышленного комплекса. Классификация отраслей пищевой промышленности.

#### **Характеристика сельскохозяйственного сырья.**

Классификация сельскохозяйственного сырья, используемого в пищевых производствах. Основные свойства сельскохозяйственного сырья и продуктов питания. Классификация химических веществ, входящих в состав сельскохозяйственного сырья и продуктов питания. Вода, белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.

#### **Хранение сельскохозяйственного сырья и продуктов питания.**

Факторы, влияющие на сохранение качества сырья и продуктов питания при хранении: исходное качество, упаковка, транспортирование, хранение. Основные изменения, происходящие в продуктах при хранении. Биохимические, микробиологические, химические, физические, биологические процессы. Способы хранения сельскохозяйственного сырья.

#### **Методы переработки сельскохозяйственного сырья.**

Физические методы переработки пищевого сырья: измельчение, сортирование, прессование, перемешивание, осаждение, фильтрация. Тепловая обработка. Значение и основные способы тепловой обработки: варка, стерилизация, пастеризация, жарение, запекание, копчение, сушка. Обработка пищевого сырья и продуктов холодом – значение, основные способы (охлаждение, замораживание).

#### **Основы технологии переработки растительного сырья.**

Общая характеристика мукомольного производства. Переработка зерна в крупу. Виды круп. Технология хлебопечения: сырье, способы приготовления теста, основные технологические стадии производства хлебобулочных изделий. Основы технологии производства макаронных изделий: сырье, приготовление и прессование макаронного теста, разделка, сушка и охлаждение изделий.

Основы технологии производства кондитерских изделий. Сырье, виды кондитерских изделий.

Основы технологии консервирования плодов и овощей. Сбор, доставка, приём и хранение сырья. Основные технологические приёмы, используемые при консервировании плодов и овощей: сортировка, мойка, резка, бланширование, пассерование, обжарка, концентрирование, подготовка тары.

### **Основы технологии переработки животного сырья.**

Основы технологии переработки мясного сырья. Сырье для производства мяса и мясных продуктов. Приемка и переработка скота и птицы. Классификация мяса. Основы технологии производства колбас: сырье, основные этапы производства, сорта колбас.

Молочная промышленность. Основные способы и этапы обработки молочного сырья. Сепарирование, нормализация, топление, пастеризация, стерилизация. Продукция переработки молока: кисломолочные продукты, сметана, творог.

Основы технологии переработки рыбы и рыбопродуктов. Основные способы переработки: охлаждение, замораживание, сушка, вяление, посол, маринование, копчение, производство пресервов.

### **Рекомендуемая литература**

1. Гусарова, Ю.В. Введение в технологию продуктов питания / Ю.В. Гусарова. – Тольятти : ТГУ, 2009. – 152 с.
2. Кузнецова, Е. А. Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. А. Кузнецова, Е. А. Зенина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139209>
3. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З.М. Медведева, Н.Н Шипилин, С. А. Бабарыкина. – Новосибирск: Золотой колос, 2015. – 340 с.
4. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания / А.П. Нечаев. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.
5. Нечаев А.П. Пищевая химия : учебник для студентов высших учебных заведений / А.П. Нечаев [и др.]. – СПб. : ГИОРД, 2003. – 640 с.
6. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов .—

- Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 .— 816 с. — URL: <https://rucont.ru/efd/574637>
7. Технология переработки растениеводческой продукции : учебно-методическое пособие / Е. А. Зенина, Е. А. Кузнецова, Е. А. Таранова [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-4479-0178-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139206>
  8. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179600>
  9. Туников, Г.М. Технология производства и переработки продукции животноводства / Г.М. Туников .— 209 с. — URL: <https://rucont.ru/efd/48575>
  10. Хлебников В.И. Технология производства продовольственных товаров : учебник для студ. сред. учеб. заведений / В.И. Хлебников[и др.]. — М. : Издательский дом «Академия», 2007. — 348 с.
  11. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / В.И. Хлебников — М. : Издательский дом «Дашков и Ко», 2002.— 427 с.
  12. Шепелев А.Ф. Технология производства продовольственных товаров : учеб. пособие / А.Ф. Шепелев, А.С. Туров. — Ростов-на-Дону. :Феникс, 2002. — 192 с.