

**Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»**

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
по основам технологии пищевых производств
для абитуриентов, на основе среднего специального образования
для специальности 1-40 01 01 Технология хранения и переработки
пищевого растительного сырья
специализации 1-49 01 01 02 Технология хлебопекарного,
макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью вступительного экзамена по специальности 1-40 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья», специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов» является определение уровня знаний абитуриента со средним специальным образованием по специальности 2-49 01 31 «Технология пищевых производств»

Программа вступительного экзамена по дисциплине «Основы технологии пищевых производств» отражает современное состояние пищевых отраслей и включает вопросы по ассортименту, особенностям производства, технологическим схемам изготовления пищевой продукции, способам её упаковки и маркировки, требованиям к качеству и безопасности пищевой продукции.

В соответствии с типовой учебной программой для учреждений, обеспечивающих получение среднего специального образования по специальности 2-49 01 31 «Технология пищевых производств» абитуриент при сдаче вступительного экзамена должен:

- знать на уровне представления
 - историю развития и современное состояние отраслей пищевой промышленности;
 - роль научно-технического прогресса и сертификации в создании прогрессивных технологий изготовления пищевой продукции;
- знать на уровне понимания
 - ассортимент продукции пищевых производств;
 - технологические схемы изготовления пищевой продукции;
 - требования к качеству и безопасности пищевой продукции;
 - условия, сроки хранения (годности) пищевой продукции;
- уметь

- применять необходимые ТНПА при изготовлении пищевой продукции;
- анализировать технологические схемы изготовления пищевой продукции.

В программу включен перечень рекомендуемых источников, которые могут быть использованы для подготовки к вступительному испытанию.

СОДЕРЖАНИЕ МАТЕРИАЛА

Тема 1. Основы мукомольного и крупяного производства

Классификация муки. Химический состав муки, её пищевая ценность. Показатели качества муки по ТНПА. Хлебопекарные свойства пшеничной муки: газообразующая способность, сила муки, цвет муки и способностью её к потемнению, крупность помола. Основной показатель хлебопекарного достоинства ржаной муки – автолитическая активность. Хранение муки на хлебопекарных предприятиях.

Тема 2. Основы производства хлебобулочных изделий

Ассортимент продукции хлебопекарного производства. Операции технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий. Опарные способы приготовления пшеничных хлебобулочных изделий. Безопарные способы приготовления пшеничных хлебобулочных изделий. Способы приготовления ржаных и ржано-пшеничных хлебов на заквасках. Основные операции разделки теста. Режимы расстойки теста. Выпечка хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий. Показатели качества хлебобулочных изделий. Выход хлебобулочных изделий.

Тема 3. Основы производство макаронных изделий

Классификация и ассортимент макаронных изделий. Операции технологического процесса изготовления макаронных изделий. Типы замеса макаронного теста. Уплотнение, вакуумирование и формования макаронного теста. Сушка макаронных изделий. Стабилизация и охлаждение макаронных изделий. Хранение макаронных изделий. Показатели качества макаронных изделий.

Тема 4. Основы производство кондитерских изделий

Ассортимент кондитерских изделий. Операции технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Особенности

технологии изготовления печенья, пряников. Особенности технологии изготовления сахарных кондитерских изделий. Показатели качества кондитерских изделий.

Тема 5. Основы производство консервов из овощей и плодов

Классификация и ассортимент консервов из плодов и овощей. Методы консервирования: хранение в атмосфере углекислого газа, охлаждение, замораживание, создание в продуктах высокого осмотического давления, пастеризация и стерилизация, обработка антисептиками. Их сущность и применение. Основные процессы консервного производства, технологические приемы консервирования.

Тема 6. Основы производства пищевых концентратов

Значение производства пищевых концентратов. Классификация и ассортимент пищевых концентратов. Технологические схемы и режимы производства пищевых концентратов. Показатели качества пищевых концентратов.

Тема 7. Основы технологии бродильных производств и виноделия

Технологическая схема изготовления пивоваренного солода. Процессы, протекающие при солодоращении. Способы и режимы сушки темного и светлого солода. Технологическая схема приготовления пива. Особенности процесса брожения.

Тема 8. Основы производство сахара

Виды сахара, его пищевая ценность, ассортимент. Сырье для сахарного производства. Важнейшие стадии технологического процесса получения сахара: очистка свеклы, измельчение свеклы и получение сока, очистка сока и получение сиропа, уваривание сиропа и выделение сахара песка.

Тема 9. Основы крахмально-паточное производство

Виды крахмала и крахмалопродуктов. Технологическая схема получения картофельного крахмала. Основные технологические режимы его производства: мойка и измельчение картофеля, выделение крахмала, сушка крахмала. Особенности получения патоки.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Бачурская Л.Д. Пищевые концентраты /Л.Д. Бачурская, В.Н. Гуляев. – М.: Пищевая промышленность. 1976. – 335 с.
2. Гореньков Э.С. Технология консервирования /Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. – М.: Агропромиздат, 1987. – 354 с.
3. Дрбоглав Е.С. Основы технологии пищевых производств; учебник для техникумов. – М.: Пищевая промышленность. 1978. – 384 с.
4. Зверева Л.Ф. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства /Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.П. Волкова – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 416 с.
5. Лурье И.С. Технология кондитерского производства. – М.: Агропромиздат, 1992. – 399 с.
6. Медведев Г.М. Технология и оборудование макаронного производства: учебник. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 280 с.
7. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – М.: Пищевая промышленность, 1977. – 286 с.
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для нач.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 432 с.