

ПРОГРАММА

вступительного испытания при поступлении в магистратуру
по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

1. Основное сырье для производства пищевых продуктов
2. Хранение сырья и подготовка его к производству
3. Классификация и химический состав муки
4. Технология производства муки. Характеристика помола зерна в муку
5. Процессуальная схема получения муки
6. Виды продукции, вырабатываемые на крупяных заводах
7. Назначение подготовительных операций при приготовлении крупы
8. Технология производства крупы
9. Ассортимент хлебобулочных изделий
10. Основные процессы, происходящие при выпечке хлеба
11. Основное сырье для хлебобулочных изделий
12. Способы получения пшеничного теста
13. Особенности получения ржаного теста
14. Технология производства хлеба
15. Ассортимент макаронных изделий
16. Особенности получения теста для макаронных изделий
17. Процессуальная схема получения макарон
18. Технология производства макарон
19. Разделка макаронных изделий. Упаковка, хранение макарон
20. Подготовка свеклы к получению диффузионного сока
21. Получение диффузионного сока
22. Основные стадии очистки диффузионного сока
23. Получение кристаллического сахара
24. Особенности технологии получения сахара-рафинада
25. Ассортимент кондитерских изделий
26. Основное сырье для производства карамели
27. Структурная схема получения карамели
28. Обработка карамельной массы и формование карамели
29. Основные стадии производства халвы
30. Особенности производства тертых масс
31. Характеристика сырья для получения шоколадных изделий
32. Подготовка какао бобов к переработке
33. Процессуальная схема получения шоколадных изделий
34. Получение какао тертого и какао-масла
35. Основные стадии получения шоколадной массы
36. Особенности получения конфетных масс
37. Технология производства пралиновых и марципановых конфетных масс
38. Ассортимент мучных кондитерских изделий
39. Технология производства печенья
40. Технология производства вафель
41. Технология производства сырцовых и заварных пряников

42. Классификация пива. Характеристика сырья для производства пива
43. Сбраживание пивного сусла. Дображивание пива
44. Технология производства пива
45. Пищевая ценность соков
46. Подготовка плодов перед производством соков
47. Технология получения соков
48. Структурная схема и обоснование основных операций производства водки
49. Ассортимент водок
50. Требования к основному сырью для получения водки
51. Характеристика сырья для производства растительных масел
52. Основные способы и технологии получения растительных масел
53. Комплексная рафинация жиров. Характеристика основных стадий.
54. Классификация маргариновой продукции. Сырье. Требования к сырью. Основные стадии производства.
55. Ассортимент майонезов. Основные стадии производства.
56. Характеристика сырья для производства виноградных вин
57. Основные способы и технологии получения виноградных вин
58. Классификация виноградных вин.
59. Характеристика сырья консервной промышленности.
60. Сырье для производства чая, классификация и характеристика чайных продуктов. Виды чая
61. Современные технологии переработки чая
62. Основное и вспомогательное сырье для производства кофепродуктов, классификация и характеристика чайных продуктов. Виды чая
63. Основные стадии производства кофепродуктов.
64. Табачные изделия.
65. Виды материалов, перерабатываемые табачной промышленностью
66. Особенности производства различных видов табачных изделий

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Вобликов Е.М. Технология элеваторной промышленности: Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 384 с.
2. Чеботарев О.Н. Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки и комбикормов. - М.: ИКЦ «Март», Ростов н/Д: Издательский центр «Март», 2004.- 688 с.
3. Технология хранения зерна: Учебник дл вузов/Под. ред. Е.М. Вобликова –СПб.: Издательство «Лань», 2003.-448 с.
4. Вобликов Е.М. Послеуборочная обработка и хранение зерна/ Е.М. Вобликов, В.А. Буханцов, Б.К. Маратов, А.С. Прокопец.- Послеуборочная обработка и хранение зерна.- Ростов н/Д: Издательский центр «Март», 2001- 240 с.

5. Лобанов В.Г., Шаззо А.Ю., Щербаков В.Г. Теоретические основы хранения и переработки семян подсолнечника. - М.: Колос, 2002. - 592 с.
6. Биохимия и товароведение масличного сырья. / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Колос, 2003. - 360 с.
7. Арутюнян Н.С., Корнена Е.П., Нестерова Е.А. Рафинация масел и жиров. Теоретические основы, практика, технология, оборудование. Спб: ГИОРД, 2004. - 288 с.
8. Мхитарьянц Л.А. Технология отрасли. Производство растительных масел // Под ред. Корненой Е.П. Спб: ГИОРД, 2009. - 349 с.
9. Корнена Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / Под общей ред. В.М. Позняковского. 2 и 3 изд. перераб. и доп. - Новосибирск, 2009. - 384 с.
10. Шиков А.Н. Растительные масла и масляные экстракты: технология, стандартизация, свойства. - М.: «Рус.врач», 2004. - 263 с.
11. Мустафаев С.К. Технология отрасли (приемка, обработка и хранение масличных семян): учебн. для вузов / под ред. Корненой Е.П. - Спб ГИОРД, 2012. - 248 с.
12. Марголина А.А. Новая косметология / А.А. Марголина, Е.И. Эрмандес, О.З. Зайкина — М.: ООО «Кламель», 2000. - 202 с.
13. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 504с.
14. Авакянц С.П. Игристые вина. – М.: Агропромиздат, 1986. – 272с.
15. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. – Майкоп: ГУРИПП «Адыгея», 2004. – 400с.
16. Макаров А.С. Производство шампанского. – Симферополь: «Таврия», 2008. – 416с.
17. Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива. – СПб.: Изд-во «Профессия», 2001. – 912с.
18. Яровенко В.Л., Маринченко В.А., Смирнов В.А. и др. Технология спирта. - М.: Колос, "Колос-пресс", 2002. - 465 с.
19. Уолтон Стюарт. Энциклопедия крепких спиртных напитков. - М.: БММ АО, 2004. - 128 с.
20. Шуманн Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы. - СПб.: Изд-во «Профессия», 2004. – 278с.
21. Тихомиров В.Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств. – М.: КолосС, 2007. – 461с.
22. Технология консервирования: учебное пособие / Киселева Т.Ф., Помозова В.А., Гореньков Э.С.. – СПб.: Проспект Науки, 2011. – 416с.
23. Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007. – 415с.
24. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. – М.: Колос, 2007. – 896с.
25. Пищевая химия /Под. Ред. Нечаева А.П. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592с.

26. Шобингер У. Фруктовые и овощные соки: научные основы и технология. – СПб: Профессия., 2004. – 640 с.
27. Стрингер М., Денис К. Охлажденные и замороженные продукты. – СПб: Профессия., 2004. – 496 с.
28. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей. – Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ.
29. Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М.Г. Куницына. – СПб.: ПрофиКС, 2001. – 478с.
30. Сапронов А.Р. Технология сахарного производства. М.: Агропромиздат, 1998 г., 490 с.
31. Технология крахмала и крахмалопродуктов. Под ред. Трегубова Н.Н. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 480 с.
32. Татарченко И.И. Химия субтропических и пищевкусковых продуктов/ И.И. Татарченко. И.Г. Мохначев, Г.И. Касьянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.
33. Татарченко И.И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов/ И.И. Татарченко. И.Г. Мохначев, Г.И. Касьянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 384 с.
34. Воробьева Л.Н. Технология производства табачных изделий. – Ростов-на-Дону, изд. «Донской табак», 2005, 248 с.
35. Воробьева Л.Н., Татарченко И.И. Товароведение материалов пищевкусковых производств. – Ростов-на-Дону, изд. «Донской табак», 2005, 272 с.
36. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. /под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2003. – 416 с.
37. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 428 с.
38. Драгилев, А.И., Лурье, И.С. Технология кондитерских изделий. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 484 с.
39. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – М.: Колос, 2000. – 271 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Шаззо А.Ю., Чеботарев О.Н. Практические работы и задачи по процессам при производстве пищевых и кормовых продуктов: учеб. пособие/ Кубан. гос. технол. ун-т. – Краснодар: Изд. ГОУ ВПО «КубГТУ», 2012.- 106 с.
2. Соловьева Е.В., Шаззо А.Ю. Использование специальных материалов на зерноперерабатывающих предприятиях. Монография. – Краснодар ООО «Издательский Дом–Юг», 2010. – 186 с.
3. Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю. Материальные балансы мукомольных и крупяных заводов: учеб. пособие (Кубан. гос. технол. ун-т. -Краснодар: Изд. КубГТУ, 2009.- 234 с.

4. Атаназевич В.И. Сушка пищевых продуктов -М.: ДеЛи, 2000. -296 с.
5. Татарченко И.И., Воробьева Л.Н., Дьячкин И.И. Технохимический контроль производства пищевкусовых продуктов. – Ростов-на-Дону, изд. «Донской табак», 2005, 264 с.
6. Гнучих Е.В., Антоненко И.Г., Воробьева Л.Н. Сортоведение и первичная обработка табака. – Ростов-на-Дону, изд. «Донской табак», 2005, 168 с.
7. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Мучные кондитерские изделия. – М.:ДеЛи принт, 2001. – 141 с.