

## ПРОГРАММА

вступительного испытания при поступлении в магистратуру  
по направлению 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

1. Организация технологического процесса. Основные технологические понятия: технологический процесс, сырье, отходы, потери, производственный цикл, производительность.
2. Виды и характеристика животного сырья. Особенности химического состава сырья, физических и физиологических свойств. Пищевая и биологическая ценность. Зоотехнические и внешние факторы, определяющие состав и свойства сырья.
3. Изменения состава и свойств сырья животного происхождения при хранении, при механической и тепловой обработке. Биотехнологические методы переработки животного сырья.
4. Основные технологические процессы переработки сырья мясной, молочной, рыбной отраслей. Физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов
5. Основные принципы консервирования. Тепловая стерилизация консервов, факторы, влияющие на выбор режима стерилизации. Асептическое консервирование. Требования к таре и упаковке.
6. Требования к качеству готовой продукции. Оценка качества. Виды нормативных документов. Определение качества продукции и критических точек контроля с использованием системы ХАССП.
7. Общие методы исследования продуктов питания. Классификация основных нутриентов, характеризующих состав и свойства сырья и готовой пищевой продукции. Отбор проб и подготовка образцов сырья и продуктов к исследованию. Оценка достоверности результатов исследования. Классификация методов.
8. Пищевая и биологическая ценность вторичных ресурсов, основные направления их переработки
9. Технология мяса и мясных продуктов.
  - 9.1 Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Холодильная обработка мяса. Производство полуфабрикатов. Посол мяса.
  - 9.2 Производство колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов. Мясные консервированные продукты. Производство цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
  - 9.3 Производство и характеристика яиц и яйцепродуктов.
10. Технология молока и молочных продуктов.
  - 10.1 Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.
  - 10.2 Технология молочных консервов. Технология мороженого
  - 10.3 Технология кисломолочных продуктов, масла и сыра.
  - 10.4. Технология молочных продуктов для детского питания.
11. Технология продуктов из сырья водного происхождения.

- 11.1 Холодильная технология гидробионтов.
- 11.2 Технология соленых продуктов из гидробионтов. Технология сушеных, вяленых и копченых продуктов.
- 11.3 Технология кулинарных изделий из гидробионтов Технология производства рыбных стерилизованных консервов.
- 11.4 Производство кормовой, технической, медицинской, продукции и биологических активных веществ из гидробионтов.

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология отрасли. М.: Колос, 2000. 360с.
2. Баранов В.В., Бражная И.Э., Гроховский В.А. Технология рыбы и рыбных продуктов. СПб.: ГИОРД, 2006. 944с.
3. Григорьев А.А., Касьянов Г.И. Введение в технологию рыбной отрасли (учебное пособие) М.: КолосС, 2008. 112 с.
4. Иванова Е.Е., Касьянов Г.И. Запорожская С.П. Технология морепродуктов (учебное пособие) М.: КолосС, 2010. 183 с.
5. Управление качеством мясной, молочной и рыбной продукции (монография) Запорожский А.А., Соскова Н.А., Данилин В.Н., Касьянов Г.И. Краснодар: КубГТУ, 2008. – 276 с.
6. Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Хворостова Т.Ю. Биотехнология продуктов из животного сырья: учебное пособие. – Краснодар: Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2012 – 305с.
7. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: Учебное пособие. – СПб.: Изд. «Лань» , 2012 – 500с.
8. Храмов А. Г., Василисин С. В. Промышленная переработка вторичного молочного сырья. Обезжиренное молоко. Молочная сыворотка. Пахта 2003 г. – 100с.
9. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов Изд. ДеЛи принт. 2007 г - 560 с
10. Забодалова Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности. Изд. Троицкий мост, 2009 г – 224 с
11. Вышемирский Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России. Изд. Гиорд. 2010 г - 288 с.
12. Справочник технолога молочного производства. Т.1-10
13. Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х., Чекулаева Л.В., Шиллер Г.Г., Технология молока и молочных продуктов: Учебник. – М.: Агропромиздат, 1992 – 463с.
14. Горбатова К.К. Химия и физика молока: Учебник для вузов. – СПб.:ГИОРД, 2003 – 288с.
15. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов – М.: Колос, 2000 – 280с.
16. Кожухова М.А., Бархатова Т.В. Химия и физика молока. Часть 1. Теоретические основы: Учебное пособие. – Краснодар: Изд. ГОУВПО «КубГТУ», 2007 – 103с.

16. Крусь Г.Н., Шалыгина З.В., Волокитина А.И., методы исследования молока и молочных продуктов – М.: Колос, 2003 – 368с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Лобанов В.Г., Касьянов Г.И., Щубко А.С. Перспективы развития технологии продуктов на рыбной основе (монография) Краснодар КубГТУ, 2008. 224 с.
2. Стасьева О.Н., Латин Н.Н., Касьянов Г.И. СО<sub>2</sub>-экстракты Компании Караван – новый класс натуральных пищевых добавок (монография) Краснодар: КНИИХП, 2008. – 324 с.
3. Назарько М.Д., Касьянов Г.И. Микробиология рыбы и морепродуктов (учебное пособие) Краснодар: Экоинвест, 2010. – 88 с.
4. Прянишников В.В., Ильтяков А.В., Касьянов Г.И. Инновационные технологии в мясопереработке (монография) Краснодар: Экоинвест, 2011. 164с.
5. Сязин И.Е., Касьянов Г.И. Техника и технология криообработки пищевого сырья. Часть 1. (монография) Краснодар: Экоинвест, 2011. 160 с.
6. Технология копчения мясных и рыбных продуктов (уч. пособие) / Касьянов Г.И., Золотокопова С.В., Палагина И.А., Квасенков О.И.– Ростов н/Д: Издат. центр МарТ, 2004. 208 с.
7. Сушка сырья и производство сухих завтраков (уч. пособие) Касьянов Г.И., Семенов Г.В., Грицких В.А., Троянова Т.Л. - Ростов н/Д: Издат. центр МарТ, 2004. 160 с.
8. Безуглова А.В., Касьянов Г.И., Палагина И.А. Технология производства паштетов и фаршей. Учебное пособие для вузов. - Ростов н/Д: Издат. центр МарТ, 2004. 304 с.
9. Ершов А.М., Касьянов Г.И., Пархоменко Г.Д. Проектирование рыбообрабатывающих предприятий (уч. пособие). СПб: ГИОРД, 2004. 208 с.
10. Сырье и материалы рыбной промышленности / Касьянов Г.И., Иванова Е.Е., Сарапкина О.В., Сарапкина С.В., Григорьев А.А. Краснодар: Альфа-Полиграф, 2005. -387 с.
11. Гудков А.В. Сыроделие: Технологические, биологические и физико-химические аспекты 2004 г. – 804 с.
12. Тамим А. Йогурты и другие кисломолочные продукты: научные основы и технологии . Изд. Профессия. 2003 г. – 660 с.
13. Скотт Р., Робинсон Р. Производство сыра: сырье, технологии, рецептуры Изд. Профессия. 2005г. – 472 с.
14. Маршалл Р. Т Мороженое и замороженные десерты Изд. Профессия 2005 г. – 376 с
15. Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертизы качества молочных продуктов Изд. Феникс. 2010 г. – 512 с.