

ПРОГРАММА

вступительного испытания 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 цельномолочных и реструктурированных мясопродуктов.

9.3 Производство и характеристика яиц и яичепродуктов.

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 ТЮ. 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. Храпцов 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. СО₂-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.