

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В
МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.04.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»
программа "*Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания*"**

1. Характеристика зерновой массы. Составление помольных партий на мукомольных заводах. Технология размола зерна;
2. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Белковая ценность хлеба. Значение хлебных изделий в белковом питании человека.
3. Дефекты хлеба внешние и внутренние и факторы, их вызывающие;
4. Замес и образование теста. Выпечка хлеба. Процессы, протекающие при выпечке. Упёк и факторы, обуславливающие его величину;
5. Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий;
6. Технологический контроль производства и его роль в выпуске продуктов питания;
7. Ассортимент кондитерских изделий студнеобразной структуры. Требования, предъявляемые к фруктово-ягодному сырью и студнеобразователям. Их свойства.
8. Аппаратурно-технологическая схема производства пастилы, зефира;
9. Принципиальные особенности рецептур и технологии приготовления и разрыхления кондитерского теста на химических и биохимических разрыхлителях;
10. Производство ириса. Виды. Основные стадии приготовления;
11. Получение помадных масс. Виды. Структура. Технология производства;
12. Аппаратурно-технологическая схема производства спирта из крахмалосодержащего сырья. Показатели качества пищевого спирта;
13. Характеристика и классификация ликероводочных напитков. Физико-химические процессы, происходящие при смешивании спирта с водой;
14. Сырье для производства кваса. Ассортимент квасов. Технологическая схема производства кваса;
15. Характеристика крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья для спиртового производства;
16. Характеристика сырья для производства пива. Аппаратурно-технологическая схема производства пива;

17. Характеристика дрожжей используемые в производстве продуктов питания. Разведение чистой культуры дрожжей;
18. Основное сырье для приготовления безалкогольных напитков. Аппаратурно-технологическая схема производства газированных безалкогольных напитков;
19. Способы получения растительных масел. Требования, предъявляемые к пищевым растительным маслам;
20. Технология производства маргарина. Показатели, характеризующие качество продукта;
21. Технология производства майонеза. Оценка качества майонеза;
22. Принципиальная схема получения овощных и плодовых консервов;
23. Бланширование плодов и овощей. Влияние кислотности на развариваемость плодовоовощного сырья;
24. Консервирование плодов и овощей солью и сахаром. Отличительные особенности стерилизованных и пастеризованных консервов.
25. Молочнокислое брожение. Практическое использование молочнокислого брожения в консервной промышленности.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Акаева, Т.К. Основы химии и технологии получения и переработки жиров. Технология получения растительных масел [Текст] / Т.К. Акаева, С.Н. Петрова. – Иваново: ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. Ч.1. - 124 с.
2. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. – Т.1. Технологии и рецептур / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.
3. Арутюнян, Н. С. Рафинация масел и жиров [Текст]: теоретические основы, практика, технология, оборудование [Текст] / Н.С. Арутюнян, Е.П. Корнена, Е.А. Нестерова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 281, [1] с.
4. Гуревич, П.А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков: [учебное пособие для студентов вузов по специальности "Технология бродильных производств и виноделия" направления "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2007. - 447 с.
5. Домарецкий, В.А. Технология солода и пива [Текст]: учебник для студентов вузов, которые учатся по специальности "Технология бродильных производств и виноделия" / В.А. Домарецкий. - Киев: ИНКОС, 2004. - 430 с.

6. Драгилев, А.И. Производство конфет и ириса: учеб. пособие / А.И. Драгилев. – М.: АО Московские учеб., 2003. – 368 с.
7. Ильина, Е.В. Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и ликероводочных изделий [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Е. В. Ильина. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 128 с.
8. Карушева, Н.В. Технохимический контроль кондитерского производства / Н.В. Карушева, И.С. Лурье. – М.: ВО Агропромиздат, 1990. – 160 с.
9. Ковалевский К.А. и др. Технология и техника виноделия / К.А.Ковалевский, Н.И. Ксенжук, Г.Ф. Слезко: Учебное пособие для вузов. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2004. – 506 с. – (Глава 16. Плодово-ягодные вина).
10. Ковалевский, К. А. Технология и техника виноделия [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. - Киев: ИНКОС, 2004. - 559 с.
11. Ковальская, Л.П. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина. – М.: Колос, 1997. – 752 с.
12. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина. – Орел, 2001. – 212 с.
13. Кривова, А.Ю. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов [Текст] / А.Ю.Кривова, В.Х. Паронян. - М.: ДеЛи принт, 2009. - 668 с.
14. Куницина М. Г. Справочник технолога плодоовощного производства / [сост. М. Г. Куницина]. - Санкт-Петербург : Профи-Информ, 2004. - 478 с.
15. Ли, Эндрю Дж.Г Спиртные напитки [Текст]: особенности брожения и производства / ред.: Э. Дж. Г. Ли, Дж. Р. Пигготт ; пер. с англ. под общ. ред. А.Л. Панасюка. - СПб. : Профессия, 2006. - 534 с.
16. Малая энциклопедия консервирования / сост. Т.М. Жукова. - Москва: Центрполиграф, 2007. – 222 с.
17. Минифай, Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. – СПб.: Профессия, 2005. – 808 с.
18. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Текст] / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук, С.К. Мустафаев. – М.: "ГИОРД", 2009. - 352 с.
19. Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия / Д. Мэнли. – СПб.: Профессия, 2005. – 558 с.

20. Нарцисс, Людвиг Краткий курс пивоварения / Людвиг Нарцисс; при участии Вернера Бака; пер. с нем. яз. 7-го перераб. и доп. изд. А. А. Куреленкова. - Санкт-Петербург: Профессия, 2007. - 640 с.

21. Пакен, Поль Функциональные напитки и напитки специального назначения / Ин-тнутрицевтических и функциональных пищевых продуктов Ун-т Лаваль; Поль Пакен (ред.-сост.); пер. с англ. яз. И. С. Горожанкиной. - Санкт-Петербург: Профессия, 2010. - 495 с.

22. Паршикова, В.Н. Ресурсосберегающие технологии и потребительские свойства эфирных масел: монография / В.Н. Паршикова, Р.А. Степень; Федерал. агентство по образованию, ГОУ ВПО "Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т". - Красноярск: КГТЭИ, 2006. - 258 с.

23. Польшалина, Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий [Текст] / Г. В. Польшалина. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 464 с.

24. Помозова, В.А. Производство кваса и безалкогольных напитков : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В.А. Помозова. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2006. – 189 с.

25. Помозова, В.А. Производство кваса и безалкогольных напитков [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В. А. Помозова. - СПб. : ГИОРД, 2006. – 189 с.

26. Рубчевская, Л.П. Основы технологии косметики и парфюмерии [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л.П. Рубчевская, Я.В. Смольникова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2011. – 227 с.

27. Рудаков, О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / О.Б. Рудаков [и др.]; под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург: Лань, 2011.- 575с.

28. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков / Л. А. Сарафанова. - Санкт-Петербург: Профессия, 2007. - 239 с.

29. Семикова Н.А. Большая энциклопедия консервирования / [сост. Н.А. Семикова]. - Москва: Центрполиграф, 2003. – 510 с.

30. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Сахар и сахарные кондитерские изделия / О.Д. Скуратовская. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 122 с.
31. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Мучные кондитерские изделия / О.Д. Скуратовская. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 128 с.
32. Стина, Д.П. Газированные безалкогольные напитки. Рецептуры и производство: [Водоподготовка, приготовление сиропов, карбонизация, системы розлива, фасование и упаковка, управление качеством] / под ред. Д.П. Стина и Ф.Р. Эшхерста; пер. с англ. яз. Т.О. Зверевич. - Санкт-Петербург: Профессия, 2008. - 415 с.
33. Фруктовые и овощные соки: технология, химия, микробиология, экспертиза, значение и нормативное регулирование / ред. У. Шобингер ; пер. с нем. 3-го, перераб. и доп. изд. под общ. ред. А. Ю. Колеснова [и др.]. - Санкт-Петербург : Профессия, 2004. – 639 с.
34. Фруктовые и овощные соки: технология, химия, микробиология, экспертиза, значение и нормативное регулирование / ред. У. Шобингер ; пер. с нем. 3-го, перераб. и доп. изд. под общ. ред. А.Ю. Колеснова [и др.]. - Санкт-Петербург: Профессия, 2004. – 639 с.
35. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: [учебное пособие для студентов по специальности "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 559 с.
36. Ченцова, Л. И. Дипломное проектирование предприятий спиртовой промышленности [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Технология продуктов питания" и по специальности 260204.65 "Технология бродильных производств и виноделие" / Л. И. Ченцова, Ж. А. Плынская ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 146 с.
37. Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн ; пер. с нем. под общ. ред. д-ра техн. наук, проф. А.В. Орещенко и канд. техн. наук Л.Н. Беневоленской. - Санкт-Петербург: Профессия, 2004. - 278 с.
38. Щеглов Н.Г. Технология консервирования плодов и овощей: учебно-практическое пособие / Н. Г. Щеглов. - Москва: Палеотип: Дашков и К, 2002. - 379 с.