

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.06.2024 20:32:57

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891b389c1a135b3a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)

ПРОГРАММА

**вступительного испытания для поступающих в магистратуру
по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

п. Майский, 2023

При составлении программы вступительных испытаний в магистратуру ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки магистров 19.04.03 Продукты питания животного происхождения учитывались требования к уровню подготовки бакалавров. Программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 N 199.

Программа содержит перечень вопросов, позволяющих оценить уровень подготовки поступающего необходимого для освоения программы магистратуры; критерии оценки; шкалу оценивания (100-балльная).

ВВЕДЕНИЕ

Программа вступительных испытаний в магистратуру по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» содержит требования к уровню подготовки (компетенциям) поступающего в магистратуру по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и критерии оценивания ответа абитуриентов и уровня его знаний.

Целью вступительных испытаний является определение готовности выпускников к продолжению обучения в магистратуре.

Программа учитывает будущую область профессиональной деятельности магистра по направлению продукты питания животного происхождения.

Программа носит междисциплинарный характер и включает четыре обязательных раздела: технология мяса и мясных продуктов; технология молока и молочных продуктов; технологическое оборудование мясной и молочной отрасли; биологическая безопасность пищевого сырья и продуктов питания.

В программе приведен общий список литературы по разделам вступительных испытаний. Список литературы носит рекомендательный характер.

Программа разработана на кафедре технологии сырья и продуктов животного происхождения.

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ

Раздел I. Технология мяса и мясных продуктов

1.1. Мясная промышленность страны.

Мясная промышленность в системе АПК страны. Ее состояние и задачи в свете реализации требований медико-биологических концепции питания и концепции государственной политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей промышленности и основные направления развития продовольственного комплекса страны в условиях рынка и ограниченности ресурсов.

1.2. Ведение в специальность

Промышленное понятие мяса. Морфологический и химический состав тканей, входящих в мясо. Характеристика белков, липидов, углеводов и других компонентов мышечной и соединительной ткани, их ФТС и пищевая ценность.

Роль мяса и мясных продуктов в организации рационального питания. Основные положения теории сбалансированного и адекватного питания. Понятие о пищевой, биологической, энергетической ценности, переваримости и усвояемости мяса и мясных продуктов. Прижизненные факторы, формирующие качество мясного сырья.

Факторы, влияющие на качество и безопасность мяса на этапе выращивания, транспортировки, предубойного содержания и первичной переработки скота.

1.3. Сбор и переработка крови

Морфологический, химический состав, пищевая ценность и направления использования крови и ее фракций. Превращения крови при сборе и первичной переработке. Характеристика способов осветления крови. Технология получения белковых концентратов и структурирующихся композиций из плазмы крови.

1.4. Производство пищевых животных жиров

Виды, сорта, требования к качеству и пищевая ценность пищевых топленых жиров. Физико-химические и биохимические изменения в жирсырье и топленом жире в зависимости от технологических факторов и факторов окружающей среды.

Виды эндокринно-ферментного сырья, его сбор и консервирование. Общая технологическая схема производства органопрепаратов.

1.5. Основные физико-химические изменения в мясе

Роль воды в мясе и мясных продуктах, формы ее связи. Показатель активности воды и другие факторы, влияющие на стойкость мяса к воздействию микрофлоры. Технологические приемы торможения и предотвращения микробиальной порчи мяса и мясных продуктов. Физико-химическая и биохимическая сущность барьерных технологий.

Автолитические изменения в мясе в послеубойный период. Особенности превращений углеводов, органических фосфатов, характеристика состояния белковых и других компонентов на разных стадиях автолиза.

Особенности созревания мяса в зависимости от прижизненных и технологических факторов. Интенсификация созревания мяса. Выбор оптимальных режимов холодильной и других видов обработки с целью управления изменениями технологических свойств в зависимости от направления использования мяса.

Функционально-технологические свойства мяса разных сроков и с разным характером течения автолиза. Рациональные направления его использования.

1.6. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя

Организация технологического процесса, режимы охлаждения и хранения мяса в охлажденном состоянии. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик охлажденного мяса. Способы снижения усушки и удлинения сроков хранения.

Цель и задачи охлаждения мяса. Сравнительная характеристика одно- и двухстадийного охлаждения. Вероятность «загара» и «холодового шока» при охлаждении мяса, меры их предотвращения.

Замораживание как способ длительного консервирования мяса. Физико-химические и биохимические изменения в мясе при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Факторы, влияющие на усушку мяса и способы ее снижения.

Режимы, организация и сравнительная оценка замораживания мяса одно- и двухфазным способом. Технология и преимущества замораживания мяса в блоках.

Технология хранения замороженных мясных туш, полутуш, четвертин, отрубов, субпродуктов, блочного мяса и тушек птицы. Режимы и допустимые сроки хранения. Влияние условий хранения на ФТС, пищевую ценность и безопасность мясного сырья.

Размораживание мяса, классификация методов, их характеристика и технико-экономическая оценка. Степень обратимости свойств мяса при размораживании в зависимости от технологических факторов.

1.7. Производство мясных полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд

Технологическая схема и характеристика основных операций производства натуральных крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов. Режимы и сроки хранения. Использование комбинации сохраняющих барьеров при холодильной обработке полуфабрикатов с целью стабилизации их качества.

Технологические схемы и характеристика основных операций производства пельменей, рубленых, в том числе реструктурированных полуфабрикатов.

Состояние, перспективы производства, технологическая схема и характеристика основных операций производства вторых быстрозамороженных блюд.

1.8. Производство соленых изделий из говядины, свинины и баранины

Виды и пищевая ценность соленых изделий в зависимости от исходного сырья и особенностей технологической обработки. Требования, предъявляемые к сырью и качеству готовой продукции.

Способы посола изделий из говядины, свинины, баранины и пути его интенсификации. Диффузионно-осмотические и фильтрационные процессы проникновения посолочных веществ в мясо при стационарном режиме и в условиях механических воздействий.

Технологические схемы, характеристика операций и организация процесса производства основных видов соленых штучных изделий по традиционным технологиям.

Примеры модифицированных и новых технологий целномышечных изделий с использованием многокомпонентных рассолов и интенсивных способов обработки сырья при посоле.

Основные принципы процесса реструктурирования при производстве формованной продукции ветчинного типа. Технологическая схема производства ветчины вареной в оболочке.

1.10. Производство колбасных изделий

Ассортимент колбасных изделий, его характеристика, классификация, тенденции развития. Требования действующей нормативной документации к качеству и безопасности колбасных изделий.

Белковые препараты растительного происхождения. Характеристика их ФТС и влияние на качественные показатели и пищевую ценность готовых мясных изделий.

Белковые препараты из вторичного молочного и мясного сырья. Характеристика их ФТС и влияние на качественные показатели и пищевую ценность готовых мясных изделий.

Применение ферментных препаратов для улучшения качественных показателей продукции из низкосортного сырья. Характеристика вторичного сырья, используемого для производства белковых препаратов, его ресурсность.

Влияние фосфатов на ФТС фаршей и качественные показатели готовых мясопродуктов.

Характеристика посолочных веществ, сахаров, пищевых красителей, консервантов, усилителей вкуса и аромата, используемых в мясоперерабатывающем производстве.

Специи и ароматизаторы. Влияние способов выделения эфирных масел на качественные показатели ароматизаторов. Преимущества использования микрокапсулированных ароматизаторов. Комплексные добавки, их состав, достоинства и недостатки применения.

Совершенствование процессов разделки, обвалки, дообвалки, жиловки и сортировки мяса. Направления рационального использования мясной массы и костного остатка.

Цель, методы и организация технологического процесса посола мяса для производства колбас. Изменение основных компонентов и ФТС мясного сырья, роль нитрита натрия при посоле мяса. Направления интенсификации процесса посола.

Характеристика операции составления фарша колбасных изделий. Направленное формирование качественных характеристик фарша и готовой продукции в зависимости от используемого сырья, оборудования и вида колбас.

Формовка колбасных изделий. Характеристика, техника и организация выполнения операции. Изменения структурно-механических свойств фарша в процессе шприцевания и дефекты колбас, зависящие от качества формовки. Необходимость, цель и режимы осадки для разных видов колбас.

Влияние процессов структурообразования на качественные характеристики готового продукта. Характеристика фаршей вареных колбас с позиции коллоидной химии. Понятие о матриксе. Сущность процесса гелеобразования. Классификация гелевых структур. Критическая концентрация гелеобразования.

Характеристика процесса диспергирования жира в водных растворах белка и образование эмульсий. Основные эмульгаторы, используемые в технологии эмульгированных продуктов.

Влияние компонентов фарша на ВСС, липкость и гомогенность структуры. Изменение структурно-механических характеристик фарша в процессе куттерования. Приготовление гелей и белково-жировых эмульсий. Современные способы интенсификации составления фарша.

Влияние компонентов фарша на его функциональные характеристики. Перспективы и проблемы использования белковых концентратов растительного и животного происхождения в производстве мясопродуктов. Общая характеристика и гигиеническая регламентация пищевых добавок, используемых в мясоперерабатывающем производстве.

1.11. Технологические этапы термической обработки

Технологические этапы термической обработки колбасных изделий.

Обжарка колбас. Цель, сущность, режимы. Факторы, влияющие на формирование окраски колбас при обжарке.

Варка колбас. Цель, режимы, способы, техника и организация выполнения операции. Изменение основных компонентов и структуры фарша, пищевой ценности колбасных изделий в процессе влажного нагрева при умеренных температурах. Дефекты колбасных изделий при варке и меры их предотвращения.

Цель, сущность и режимы охлаждения вареных колбас. Способы интенсификации процесса охлаждения.

Цель, сущность, виды и режим копчения колбасных и соленых изделий. Пути интенсификации копчения. Причины повышения стойкости при хранении копченых продуктов. Проблема снижения канцерогенных и проканцерогенных веществ. Преимущества и недостатки бездымного копчения.

Цель, сущность и режимы сушки колбасных изделий. Пути интенсификации сушки. Особенности протекания ферментативной деструкции, вторичного структурообразования, формирования окраски и вкусо-ароматических характеристик в процессе сушки сырокопченых и сыровяленых колбас. Влияние этих процессов на качественные показатели и пищевую ценность готовой продукции.

1.12. Техника и технология производства сырокопченых и сыровяленых изделий

Стартовые культуры и ферментированные колбасы. Влияние кислотообразующих бактерий на микробно-ферментативные процессы созревания сырокопченых и сыровяленых колбас. Роль бактерий в образовании окраски, аромата и вкуса колбасных изделий.

Виды штаммов микроорганизмов, используемых в составе стартовых культур. Характеристика процессов приготовления фарша, осадки, копчения и сушки при производстве ферментированных колбас. Использование ГДЛ в технологии ферментированных колбас, достоинства и недостатки.

Использование культур плесеней и защитных культур в технологии мяса и мясных продуктов.

1.13. Технологические схемы производства колбасных изделий

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация производства вареных колбас. Основные пути совершенствования отдельных операций.

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация производства сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация производства мясных хлебов.

Технологическая схема, характеристика основных операций, организация технологического процесса и направления совершенствования производства полукопченых колбас.

Технологическая схема, характеристика основных операций, организация технологического процесса и направления совершенствования производства варено-копченых колбас.

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация технологического процесса производства сырокопченых колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас.

Технологические схемы и особенности производства студней, зельцев, ливерных колбас и паштетов, в том числе с использованием вакуум-варочного куттера.

Раздел II. Технология молока и молочных продуктов

Основной химический состав молока: белки, липиды, углеводы, минеральные, биологически активные и другие вещества молока. Биологически активные

вещества в молоке. Антибиотики, микотоксины, пестициды, нитраты, нитриты, токсические и радиоактивные вещества. Методы обнаружения и способы обеззараживания.

Физические, химические свойства молока. Коллоидная система молока. Состояние казеина и сывороточных белков в молоке. ККФК молока, его состав, структура, дисперсные свойства и коллоидная стабильность. Молоко как эмульсия жира в воде. Стабильность эмульсии молочного жира, факторы стабильности. Молоко как истинный раствор. Молекулярно-дисперсное состояние лактозы, ионно-дисперсное состояние минеральных солей.

Технология питьевого молока и сливок. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного молока и сливок. Обоснование режимов технологических процессов. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока. Пороки пастеризованного молока и сливок, меры их предупреждения. Стерилизованное молоко. Пороки стерилизованного молока и меры их предупреждения. Способы производства стерилизованных сливок. Схемы технологических процессов различных способов. Обоснование режимов технологических процессов. Пороки стерилизованных сливок и меры их предупреждения.

Характеристика и виды кисломолочных продуктов. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов. Используемые закваски. Технология заквасок для кисломолочных продуктов. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. Наименование и состав заквасок и бактериальных концентратов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. Способы применения бактериальных препаратов и концентратов, заквасок прямого внесения. Пороки заквасок и меры их предупреждения.

Характеристика и ассортимент мороженого. Виды сырья, используемого в производстве мороженого. Физико-химические основы технологии мороженого. Схема технологических процессов производства мороженого. Обоснование режимов. Особенности технологии отдельных видов мороженого. Пороки мороженого и меры их предупреждения.

Физико-химическая сущность промышленных способов получения сливочного масла как преобразование дисперсии жир/вода в дисперсию вода/жир. Способы производства масла.

Показатели, определяющие сыропригодность молока. Нормализация молока. Использование мембранной обработки в регулировании состава и свойств молока. Вакуумная обработка молока. Получение сгустка и определение его готовности. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки при обработке сгустка. Созревание как сложный биохимический и физико-химический процесс. Факторы, определяющие созревание сыра. Технологические особенности производства национальных видов сыров. Схема технологических процессов производства плавленых сыров. Подбор и подготовка сырья, соли-плавители, химизм действия солей- плавителей.

Общая технология молочных консервов. Теоретические основы и принципы консервирования молока: биоз, анабиоз, абиоз. Классификация молочных консервов. Общие технологические процессы производства молочных консервов. Характеристика и виды сырья для производства молочных консервов. Нормализация. Тепловая обработка. Гомогенизация. Способы и режимы сгущения в

производстве различных видов консервов. Изменения компонентов и свойства молока в зависимости от и режимов сгущения.

Характеристика ассортимента сухих молочных продуктов. Способы и режимы сушки: распылительная, контактная и сублимационная. Влияние режимов и способов сушки на структуру и свойства сухого молока. Теоретические основы и способы повышения растворимости сухого молока. Сухие молочные продукты повышенной растворимости. Особенности технологии отдельных видов сухих молочных продуктов, в т.ч. кисломолочных.

2.1. Физика и химия молока

Белки, липиды, углеводы, минеральные, биологически активные и другие вещества молока.

Белки молока. Современная номенклатура белков молока. Структура белков. Аминокислотный состав белков. Физические и химические свойства белков.

Липиды. Классификация липидов. Жирнокислотный состав молочного жира. Глицеридный состав молочного жира. Молочный жир – сложная смесь триглицеридов. Физико-химические и химические свойства жира. Полиморфизм, особенности кристаллизации.

Лактоза – основной углевод, изомерные формы, их особенности. Физические и химические свойства лактозы. Другие углеводы молока.

Макро- и микроэлементы, солевое равновесие молока.

Биологически активные вещества в молоке. Витамины, ферменты, гормоны, газы, их характеристика. Неистинные составные части молока, их виды.

Антибиотики, микротоксины, пестициды, нитраты, нитриты, токсические и радиоактивные вещества. Методы обнаружения и способы обеззараживания.

Физические, химические свойства молока. Титруемая и активная кислотность. Буферная емкость, окислительно-восстановительный потенциал. Плотность молока, вязкость, осмотическое давление и температура замерзания молока, теплопроводность, электропроводность.

2.2 Технология цельномолочной продукции и мороженого

Технология питьевого молока и сливок.

Ассортимент питьевого молока и сливок. Требования к сырью в производстве питьевого молока и сливок.

Пастеризованное молоко. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного молока. Обоснование режимов технологических процессов. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока. Пороки пастеризованного молока и меры их предупреждения.

Пастеризованные сливки. Схема технологических процессов пастеризованных сливок. Обоснование режимов технологического процесса. Пороки пастеризованных сливок и меры их предупреждения.

Способы производства стерилизованного молока. Схема технологических процессов различных способов производства. Обоснование режимов технологических процессов. Особенности технологии отдельных видов стерилизованного молока. Пороки стерилизованного молока и меры их предупреждения.

Способы производства стерилизованных сливок. Схемы технологических процессов различных способов. Обоснование режимов технологических процессов. Фасование, упаковывание и хранение. Пороки стерилизованных сливок и меры их предупреждения.

Характеристика и виды кисломолочных продуктов. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов.

Используемые закваски. Технология заквасок для кисломолочных продуктов. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. Наименование и состав заквасок и бактериальных концентратов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. Характеристика сырья, используемого в производстве заквасок. Технология заквасок для кисломолочных продуктов. Способы применения бактериальных препаратов и концентратов, заквасок прямого внесения. Пороки заквасок и меры их предупреждения.

Технология жидких кисломолочных продуктов. Ассортимент продуктов. Способы производства. Схемы технологических процессов резервуарного и термостатного способов производства жидких кисломолочных продуктов. Обоснование режимов технологических процессов.

Характеристика и ассортимент мороженого. Виды сырья, используемого в производстве мороженого. Физико-химические основы технологии мороженого. Схема технологических процессов производства мороженого. Обоснование режимов. Особенности технологии отдельных видов мороженого. Пороки мороженого и меры их предупреждения.

2.3 Технология масла сливочного

Состав, структура и виды сливочного масла. Физико-химическая сущность промышленных способов получения сливочного масла как преобразование дисперсии жир/вода в дисперсию вода/жир. Способы производства масла.

Получение сливок требуемой жирности, пастеризация и дезодорация сливок. Сущность и назначение созревания сливок. Факторы, интенсифицирующие процесс физического созревания сливок.

Современные представления о механизме маслообразования при сбивании сливок. Схема технологических процессов производства масла способом преобразования высокожирных сливок. Состав и свойства высокожирных сливок как концентрированной эмульсии. Физико-химическая сущность преобразования высокожирных сливок в масло путем их термомеханической обработки на маслообразователях.

2.4 Технология сыра натурального и плавленого

Показатели, определяющие сыропригодность молока.

Нормализация молока. Использование мембранной обработки в регулировании состава и свойств молока. Вакуумная обработка молока.

Получение сгустка и определение его готовности. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки при обработке сгустка. Регулирование молочнокислого брожения. Влияние способа прессования на состояние поверхности сыра.

Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра. Влияние различных факторов на продолжительность посола сыра.

Созревание как сложный биохимический и физико-химический процесс. Защитные покрытия твердых сыров. Факторы, определяющие созревание сыра. Технологические особенности производства национальных видов сыров.

Схема технологических процессов производства плавленых сыров.

Подбор и подготовка сырья, соли-плавители, химизм действия солей-плавителей.

2.5 Технология молочных консервов сухих и сгущенных

Общая технология молочных консервов.

Теоретические основы и принципы консервирования молока: биоз, анабиоз, абиоз.

Классификация молочных консервов. Общие технологические процессы производства молочных консервов.

Характеристика и виды сырья для производства молочных консервов.

Нормализация. Тепловая обработка. Гомогенизация. Способы и режимы сгущения в производстве различных видов консервов.

Изменения компонентов и свойства молока в зависимости от и режимов сгущения.

Характеристика ассортимента сухих молочных продуктов. Способы и режимы сушки: распылительная, контактная и сублимационная. Влияние режимов и способов сушки на структуру и свойства сухого молока. Схема технологических производств сухих молочных продуктов. Фасование, упаковывание, хранение.

Теоретические основы и способы повышения растворимости сухого молока. Сухие молочные продукты повышенной растворимости. Особенности технологии отдельных видов сухих молочных продуктов, в т.ч. кисломолочных. Пороки сухих молочных продуктов и меры их предупреждения.

2.6 Структурообразование в пищевых системах

Коллоидная система молока. Состояние казеина и сывороточных белков в молоке. ККФК молока, его состав, структура, дисперсные свойства и коллоидная стабильность.

Молоко как эмульсия жира в воде. Стабильность эмульсии молочного жира, факторы стабильности. Молоко как истинный раствор. Молекулярно-дисперсное состояние лактозы, ионно-дисперсное состояние минеральных солей.

Раздел III. Технологическое оборудование мясной и молочной отрасли

3.1 Технологическое оборудование мясной отрасли

Классификация, устройство и принцип действия технологического оборудования, применяемого в мясной отрасли.

Оборудование и линии производства пищевых животных жиров. Оборудование для производства клея и желатина. Оборудование для разделки, обвалки, жиловки и посола мяса. Машины для измельчения мясного сырья. Волчки и куттера. Оборудование для тонкого и коллоидного измельчения мяса. Мясорезательные машины для крупного измельчения. Оборудование для нарезания шпика и мяса на кусочки и пласты. Оборудование для перемешивания мяса и фарша. Особенности конструкции рабочих органов. Машины для формования мясопродуктов. Машины и оборудование для формования мясных полуфабрикатов и тепловой обработки мясопродуктов. Машины и оборудование для дозирования, фасования и упаковывания, транспортирования и хранения продукции.

Оборудование для санитарной обработки и мойки технологического оборудования.

3.2 Технологическое оборудование молочной отрасли

Классификация, устройство и принцип действия технологического оборудования, применяемого в молочной отрасли.

Оборудование для транспортировки и хранения молока и жидких молочных продуктов. Оборудование для механической обработки молока и молочных

продуктов. Способы очистки молока. Устройство и принцип действия фильтров, сепараторов-молокоочистителей и бактофуг. Основные направления интенсификации указанных процессов. Аппараты для охлаждения и сепарирования молока: виды, устройство, принцип действия. Сепарирование, теоретические основы процесса. Устройство и принцип действия сепараторов-сливкоотделителей. Принцип действия трубчатых, паро-контактных и пластинчатых стерилизационно-охладительных установок. Устройство и принцип действия современных гомогенизаторов и сепараторов-диспергаторов. Оборудование для пастеризации молочного сырья. Сущность и виды мембранной обработки сырья (микрофльтрация, нанофльтрация, ультрафльтрация, электродиализ). Виды и принцип работы мембран. Установки для сушки молока и молочных продуктов.

Оборудование для выработки сливочного масла, спредов и маслоподобных молочных продуктов. Оборудование для выработки сыра, творога и других молочно-белковых продуктов. Оборудование для выработки молочных консервов. Автоматизированные системы мойки оборудования и трубопроводов (SIP-мойки).

Раздел IV. Биологическая безопасность пищевого сырья и продуктов питания

Основные и пути загрязнения мяса и мясных продуктов ксенобиотиками, их классификация, меры токсичности и варианты возможного токсического действия. Базисные регламенты при токсикологической оценке.

Микробиологические показатели безопасности мяса и мясных продуктов. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Афлатоксины в сырье и продуктах животного и растительного происхождения.

Опасности, связанные с загрязнением мяса и мясных продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. Контроль и пути снижения содержания в мясе антибактериальных препаратов, гормонов, транквилизаторов, антиокислителей.

Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения веществами из окружающей среды (тяжелыми металлами, диоксинами, радионуклидами, ПАУ). Технологические способы снижения уровня радионуклидов и возможность переработки мяса с повышенным содержанием тяжелых металлов.

Опасности, связанные с загрязнением мяса и мясных продуктов пестицидами. Нитраты, нитриты, нитрозамины в мясе и мясных продуктах. Контроль и технологические способы снижения указанных токсикантов.

Безопасность мяса и мясных продуктов. Оценка качества и безопасности на отдельных стадиях технологического процесса. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП).

Виды фальсификации мясных продуктов. Генетически модифицированные продукты питания. Потенциальные опасности трансгенных культур и мясных продуктов на их основе. Порядок экспертизы и маркировки пищевой продукции из генетически модифицированных источников.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ К ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей промышленности и основные направления развития продовольственного комплекса страны в условиях рынка и ограниченности ресурсов.

2. Особенности убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных. Технологические схемы убоя крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов с указанием режимов, и используемого оборудования.

3. Промышленное понятие мяса. Морфологический и химический состав тканей, входящих в мясо. Характеристика белков, липидов, углеводов и других компонентов мышечной и соединительной ткани, их функционально-технологические свойства и пищевая ценность.

4. Морфологический, химический состав, пищевая ценность и направления использования крови и ее фракций. Превращения крови при сборе и первичной переработке. Характеристика способов обработки крови.

5. Виды, сорта, требования к качеству и пищевая ценность пищевых топленых жиров. Физико-химические и биохимические изменения в жирсырье и топленом жире в зависимости от технологических факторов и факторов окружающей среды.

6. Роль воды в мясе и мясных продуктах, формы ее связи. Показатель активности воды и другие факторы, влияющие на стойкость мяса к воздействию микрофлоры. Технологические приемы торможения и предотвращения микробиальной порчи мяса и мясных продуктов. Барьерные технологии.

7. Автолитические изменения в мясе в послеубойный период. Функционально-технологические свойства мяса разных сроков и с разным характером течения автолиза. Рациональные направления его использования.

8. Организация технологического процесса, режимы охлаждения и хранения мяса в охлажденном состоянии. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик охлажденного мяса. Способы снижения усушки и удлинения сроков хранения.

9. Замораживание как способ длительного консервирования мяса. Физико-химические и биохимические изменения в мясе при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Факторы, влияющие на усушку мяса и способы ее снижения. Технология и преимущества замораживания мяса в блоках.

10. Технология хранения замороженных мясных туш, полутуш, четвертин, отрубов, субпродуктов, блочного мяса и тушек птицы. Режимы и допустимые сроки хранения.

11. Размораживание мяса, классификация методов, их характеристика и технико-экономическая оценка. Степень обратимости свойств мяса при размораживании в зависимости от технологических факторов.

12. Ассортимент, технологические схемы и характеристика основных операций производства мясных полуфабрикатов. Режимы и сроки хранения.

13. Способы посола изделий из говядины, свинины, баранины и пути его интенсификации. Диффузионно-осмотические и фильтрационные процессы проникновения посолочных веществ в мясо при стационарном режиме и в условиях механических воздействий.

14. Технологические схемы, характеристика операций и организация процесса производства основных видов соленых штучных изделий по традиционным

технологиям. Основные принципы процесса реструктурирования при производстве формованной продукции ветчинного типа. Технологическая схема производства ветчины вареной в оболочке.

15. Примеры модифицированных и новых технологий цельномышечных изделий с использованием многокомпонентных рассолов и интенсивных способов обработки сырья при посоле.

16. Ассортимент колбасных и соленых штучных изделий, его характеристика, классификация, тенденции развития. Требования действующей нормативной документации к качеству и безопасности колбасных изделий.

17. Белковые препараты растительного и животного происхождения. Характеристика вторичного сырья, используемого для производства белковых препаратов, его ресурсность.

18. Влияние фосфатов на функционально-технологические свойства фаршей и качественные показатели готовых мясoproductов. Характеристика посолочных веществ, сахаров, пищевых красителей, консервантов, усилителей вкуса и аромата, используемых в мясоперерабатывающем производстве.

19. Специи и ароматизаторы. Преимущества использования микрокапсулированных ароматизаторов. Комплексные добавки, их состав, достоинства и недостатки применения.

20. Совершенствование процессов разделки, обвалки, дообвалки, жиловки и сортировки мяса. Направления рационального использования мясной массы и костного остатка.

21. Цель, методы и организация технологического процесса посола мяса для производства колбас. Характеристика операции составления фарша колбасных изделий.

22. Формовка колбасных изделий. Характеристика, техника и организация выполнения операции. Дефекты колбас, зависящие от качества формовки. Необходимость, цель и режимы осадки для разных видов колбас.

23. Влияние компонентов фарша на его функциональные характеристики. Перспективы и проблемы использования пищевых добавок в производстве мясoproductов. Современные способы интенсификации составления фарша.

24. Технологические этапы термической обработки колбасных изделий. Цель, режимы, способы, техника и организация выполнения операций. Изменение основных компонентов и структуры фарша, пищевой ценности колбасных изделий в процессе термической обработки.

25. Дефекты колбасных и соленых штучных изделий, и меры их предотвращения. Факторы, влияющие на формирование окраски мясных изделий. Проблема снижения канцерогенных веществ. Преимущества и недостатки бездымного копчения.

26. Стартовые культуры и ферментированные колбасы. Особенности протекания ферментативной деструкции, вторичного структурообразования, формирования окраски и вкусо-ароматических характеристик в процессе сушки сырокопченых и сыровяленых колбас.

27. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация производства вареных колбас, сосисок и сарделек, мясных хлебов. Основные пути совершенствования отдельных операций.

28. Технологическая схема, характеристика основных операций, организация технологического процесса и направления совершенствования производства полукопченых и варено-копченых колбас.
29. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация технологического процесса производства сырокопченых и сыровяленных колбас. Ускоренная технология производства сырых колбас.
30. Технологические схемы и особенности производства студней, зельцев, ливерных колбас и паштетов, в том числе с использованием вакуум-варочного куттера.
31. Современные тенденции и приоритетные направления развития молочной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов.
32. Средний химический состав коровьего молока. Особенности состава молозива и стародойного молока. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырого молока и сливкам при покупке сырья молокоперерабатывающими предприятиями.
33. Молоко как полидисперсная система. Химическая характеристика молочного жира, белков (казеина, сывороточных белков), лактозы и минеральных солей.
34. Физико-химические свойства молока: плотность, температура замерзания, термоустойчивость, титруемая и активная кислотность. Факторы, влияющие на эти показатели.
35. Технология пастеризованных молока и сливок. Технологическая схема с обоснованием режимов основных технологических операций производства. Ассортиментная номенклатура.
36. Технология производства стерилизованных молока и сливок. Технологическая схема с обоснованием режимов основных технологических операций производства.
37. Понятие «закваска». Принципы подбора культур в состав бактериальных заквасок для продуктов с заданными органолептическими и реологическими свойствами.
38. Кисломолочные продукты, классификация. Роль брожения в образовании молочного сгустка и его органолептических показателей. Технологические факторы, влияющие на водоудерживающую способность сгустка и его синергизис.
39. Кисломолочные напитки молочнокислого и смешанного брожения. Ассортиментная номенклатура. Общая технологическая схема производства резервуарным и термостатным способами с обоснованием технологических режимов их производства
40. Продукты лечебно-профилактического назначения. Характеристика пробиотиков и пребиотиков. Принцип подбора бактерий для пробиотических заквасок и критерии оценки их активности в продуктах.
41. Технологические и биохимические способы производства сметаны. Общая технологическая схема производства с обоснованием технологических режимов операций. Способы повышения стабильности консистенции сметаны.
42. Творог. Пищевая ценность. Технологические способы производства. Биохимические основы производства творога кислотным и кислотно-сычужным способами. Факторы, влияющие на синергетические свойства молочного сгустка.

43. Мороженое. Пищевая ценность. Ассортиментная номенклатура. Сырьё для мороженого. Обоснование технологических операций и физико-химических процессов при производстве мороженого.

44. Общая классификация сыров. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. Сыропригодность молока и пути его повышения.

45. Характеристика молокосвертывающих ферментов и заквасок, применяемых в сыроделии. Механизм и факторы, влияющие на сычужную коагуляцию молока.

46. Биохимические процессы, формирующие вкус, запах, консистенцию, рисунок сыра. Факторы, влияющие на формирование органолептических показателей сыров на примере сравнения твердых и мягких сыров.

47. Классификация твердых сыров с высокой температурой второго нагревания. Общая технологическая схема производства с обоснованием технологических режимов операций. Возможные пороки твердых и пути их предупреждения.

48. Классификация твердых сыров с низкой температурой второго нагревания. Общая технологическая схема производства с обоснованием технологических режимов операций. Особенности технологии сыров этой группы с повышенным уровнем брожения.

49. Классификация и биотехнологические особенности технология мягких сыров. Технологическая схема производства с обоснованием технологических режимов операций на примере сыров камамбер и рокфор.

50. Сыры и сырные массы для плавления. Биотехнологические особенности их производства. Способы ускорения созревания сыров. Сырные продукты и их отличие от натуральных сыров.

51. Классификация плавленых сыров. Теоретические основы плавления белкового сырья. Особенности технологии натуральных сыров для плавления. Технологическая схема производства плавленых сыров с обоснованием технологических режимов операций.

52. Сливочное масло. Требования, предъявляемые к качеству сливок. Пути устранения возможных пороков сливок. Физико-химическая сущность превращения сливок в сливочное масло (обращение фаз). Отличие маслоподобных продуктов (масляны, масляные пасты) от сливочного масла.

53. Технологическая схема процесса производства масла методом сбивания с обоснованием режимов технологических операций. Характеристика маслоизготовителей.

54. Схема технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок с обоснованием режимов технологических операций. Роль термомеханической обработки высокожирных сливок в их превращении в структуру масла.

55. Сливочное масло, способы его получения. Режимы и роль пастеризации сливок в формировании вкуса и запаха масла. Изменение масла при хранении и способы предупреждения гидролитического и окислительного прогоркания жира.

56. Теоретические основы консервирования: абиоз, анабиоз (осмоанабиоз и ксероанабиоз). Классификация молочных консервов. Особенность процесса нормализации смесей в производстве молочных консервов. Требования к молоку для производства молочных консервов.

57. Сгущенные стерилизованные молочные консервы: ассортимент, пищевая ценность. Роль солей-стабилизаторов и их способы введения. Технологическая схема производства сгущенных стерилизованных молочных консервов с обоснованием режимов технологических операций.

58. Технология сгущенных молочных консервов с сахаром: ассортимент, пищевая ценность. Технологическая схема производства с обоснованием режимов технологических операций. Требования к сахарозе и способы её введения в продукт.

59. Теоретические основы сушки. Способы сушки: контактная, распылительная, сублимационная. Влияние режимов и способов сушки на качество сухого молока. Требования к фасованию, упаковке и хранению сухих молочных консервов.

60. Состав и свойства женского и коровьего молока в сравнении. Принципы создания заменителей женского молока. Особенности состава и технологии продуктов детского питания. Характеристика сырья, применяемого в производстве продуктов для детей.

61. Основные и пути загрязнения мяса и мясных продуктов ксенобиотиками, их классификация, меры токсичности и варианты возможного токсического действия. Базисные регламенты при токсикологической оценке.

62. Микробиологические показатели безопасности мяса и мясных продуктов. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Афлатоксины в сырье и продуктах животного и растительного происхождения.

63. Опасности, связанные с загрязнением мяса и мясных продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. Контроль и пути снижения содержания в мясе антибактериальных препаратов, гормонов, транквилизаторов, антиоксидантов.

64. Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения веществами из окружающей среды (тяжелыми металлами, диоксинами, радионуклидами, ПАУ). Технологические способы снижения уровня радионуклидов и возможность переработки мяса с повышенным содержанием тяжелых металлов.

65. Опасности, связанные с загрязнением мяса и мясных продуктов пестицидами. Нитраты, нитриты, нитрозамины в мясе и мясных продуктах. Контроль и технологические способы снижения указанных токсикантов.

66. Безопасность мяса и мясных продуктов. Оценка качества и безопасности на отдельных стадиях технологического процесса. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП).

67. Безопасность молочного сырья и готовых продуктов. Оценка качества и безопасности на отдельных стадиях технологического процесса. Система анализа опасностей по критическим точкам (ХАССП).

68. Виды фальсификации мясных продуктов. Генетически модифицированные продукты питания. Потенциальные опасности трансгенных культур и мясных продуктов на их основе. Порядок экспертизы и маркировки пищевой продукции из генетически модифицированных источников.

69. Общая характеристика и гигиеническая регламентация пищевых добавок, используемых при производстве молока и молочных продуктов, а также в мясоперерабатывающем производстве.

70. Способы очистки молока. Устройство и принцип действия фильтров, сепараторов-молокоочистителей и бактофуг. Основные направления интенсификации указанных процессов

71. Способы и режимы стерилизации, сгущения и сушки сырья. Основные направления совершенствования и интенсификации указанных процессов.

72. Аппараты для охлаждения и сепарирования молока: виды, устройство, принцип действия.

73. Сепарирование, теоретические основы процесса. Устройство и принцип действия сепараторов-сливкоотделителей.

74. Стерилизация, цель и режимы процесса. Принцип действия трубчатых, паро-контактных и пластинчатых стерилизационно-охладительных установок.

75. Гомогенизация, сущность процесса, способы и назначение. Устройство и принцип действия современных гомогенизаторов и сепараторов-диспергаторов.

76. Пастеризация, цель и эффективность процесса. Оборудование для пастеризации молочного сырья.

77. Сущность и виды мембранной обработки сырья (микрофльтрация, нанофльтрация, ультрафльтрация, электродиализ). Виды и принцип работы мембран.

78. Режимы и способы мойки и дезинфекции оборудования. Виды моющих и дезинфицирующих средств. Автоматизированные системы мойки оборудования и трубопроводов (SIP-мойки).

79. Сушка. Цель, режимы и способы сушки. Структура и свойства сухих молочных продуктов в зависимости от способа сушки. Установки для сушки молока и молочных продуктов.

80. Машины для измельчения мясного сырья. Волчки и куттера. Оборудование для тонкого и коллоидного измельчения мяса. Классификация, устройство и принцип действия.

81. Мясорезательные машины для крупного измельчения. Оборудование для нарезания шпика и мяса на кусочки и пласты. Классификация, устройство и принцип действия.

82. Оборудование для перемешивания мяса и фарша. Особенности конструкции рабочих органов. Машины для формования мясопродуктов. Классификация, устройство и принцип действия.

83. Оборудование для разделки, обвалки, жиловки и посола мяса. Классификация, устройство и принцип действия. Оборудование для санитарной обработки и мойки технологического оборудования.

84. Оборудование и линии производства пищевых животных жиров. Оборудование для производства клея и желатина. Классификация, устройство и принцип действия.

85. Машины и оборудование для дозирования, фасования и упаковывания, транспортирования и хранения продукции. Классификация, устройство и принцип действия.

86. Машины и оборудование для формования мясных полуфабрикатов и тепловой обработки мясопродуктов. Классификация, устройство и принцип действия.

87. Оборудование для транспортировки и хранения молока и жидких молочных продуктов. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов. Классификация, устройство и принцип действия.

88. Оборудование для выработки сливочного масла, спредов и маслоподобных молочных продуктов. Классификация, устройство и принцип действия.

89. Оборудование для выработки сыра, творога и других молочно-белковых продуктов. Классификация, устройство и принцип действия.

90. Оборудование для выработки молочных консервов. Классификация, устройство и принцип действия.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Учебная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие для вузов / И.А. Рогов [и др.] – Новосибирск: Сиб. университет. изд-во, 2007. – 227с.
2. Бредихин, Сергей Алексеевич. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие / С. А. Бредихин. - 2. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 443 с.
3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 409 с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / под ред. М.Ф. Боровкова. – Изд. 2-е, стер. – СПб.: Лань, 2008. – 448с.
5. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова – Изд-во: ГИОРД, 2010. – 300 с.
6. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 539 с.
7. Карпеня М. М. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" ; Минск : ООО "Новое знание", 2015. - 410 с.
8. Куликова, В. В. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие / В. В. Куликова, Ю. И. Куликов, Н. П. Оботурова. – Ставрополь: ФГБУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. – 360 с.: ил. – Гриф: Рек. УМО. – ISBN 978-5-9596-0813-3.
9. Куликова, В. В. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В. В. Куликова, С. И. Постников, Н. П. Оботурова. – Ставрополь: Бюро новостей, 2011. – 260 с.: ил. – Гриф: Рек. УМО. – ISBN 978-5-904693-27-5.
10. Матвиевский, В.Я. Переработка молочного белково-углевого сырья: Учебное пособие / В.Я. Матвиевский. – Саратов: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2007. – 428 с.
11. Пищевая химия: учебник для вузов/ под ред. А.П. Нечаева. – Изд. 4-е, испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640с.
12. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов (раздел Колбасное производство): учеб. пособие (курс лекций) / С. И. Постников; ГОУ ВПО Сев. Кав. гос. техн. ун-т. – Ставрополь: Издательство СевКавГТУ, 2008. – 113 с. – Библиогр.: с. 111–112. – ISBN 978-5-9296-0420-1.
13. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 565 с.

14. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 711 с.
15. Соловьев, О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник / О.В. Соловьев – М.: ДеЛи принт, 2010. – 470 с.
16. Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов / Г.Н. Крусь [и др.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолосС, 2008. – 455с.
17. Технология продуктов из вторичного сырья / А. Г. Храмцов [и др.]; Учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 424 с.
18. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Н.А. Тихомирова: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с.

Дополнительная литература

1. Алексеев, Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» + CD [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Лукин Н. И. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2011. — 144 с.
2. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учеб. пособие / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Капачев . – СПб. Гиорд, 2009. – 512 с.
3. Антипова, Л. В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности / Л. В. Антипова, И. А. Глотова. – СПб.: Гиорд, 2006. – 381 с.
4. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. - 272 с. - ISBN 978-5-903090-98-3
5. Борисенко, Л. А. Борисенко А. А., Брачихин А. А. Биотехнологические основы интенсификации производства соленых изделий: учеб. пособие / Л. А. Борисенко, А.А. Борисенко, А. А. Брачихин. – М.: ДеЛИ принт, 2004.
6. Винникова, Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. пособие Л. Г. Винникова. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.
7. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 212 с. - ISBN 978-5-9596-0958-0.
8. Данилова, Н. П. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Н. П. Данилова. – М.: Колос, 2008. – 277 с.
9. Дунченко, Н. И. Безопасность сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / Н. И. Дунченко, А. В. Бердутина, С. В. Купцова. – М.: МГУПБ, 2005. – 159 с.
10. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Н. И. Дунченко. - 4. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 212 с.
11. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого. [Электронный ресурс] / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 352 с.
12. Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной

промышленности: учеб.пособие / В. И. Ивашов.– СПб.: Гиорд, 2007.– 464 с.

13. Кайм, Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика / Г. Кайм. – СПб.: Профессия, 2008. – 488 с.

14. Кудряшов, Л. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Л. С. Кудряшов. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 160 с.

15. Лисицин, А. Б. Теория и практика переработки мяса / А. Б. Лисицин, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов и др.; под общей ред. акад. РАСХН А. Б. Лисицина. – М.: ВНИИМП, 2004. – 378 с.

16. Мышалова, О. М. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие / О. М. Мышалова. – Кемерово: ЛМТКемТИПП, 2004. – 100 с.

17. Ордина, Н. Б. Технохимический контроль и учет в молочной промышленности: учебное пособие для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 - Технология молока и молочных продуктов / Н. Б. Ордина ; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. - 94 с.

18. Перкель, Т. П. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Т. П. Перкель. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. – 100 с.

19. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для вузов / В. М. Позняковский. – М.: МИР, 2005. – 522 с.

20. Процессы и аппараты пищевых производств/ЖуковВ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 188 с.: ISBN 978-5-7782-2403-2

21. Процессы и аппараты пищевых производств: лабораторный практикум по выполнению расчетно-графических работ для студентов направления 26.0200.62 - Продукты питания животного происхождения / БелГСХА им. В.Я. Горина; сост.: Н. П. Салаткова, Н. А. Жаворонко. - Белгород: Изд-во БелГСХА им. В.Я. Горина, 2012. - 18 с.

22. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердугина, С. В. Купцова. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 227 с.

23. Рогов, И. А. Биотехнология мяса и мясопродуктов: курс лекций: учеб. пособие / И. А. Рогов, А. И. Жаринов, Л. А. Текутьева, Т. А. Шепель. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.

24. Рогов, И. А. Химия пищи. Принципы формирования качества мясопродуктов: учеб. пособие / И. А. Рогов, А. И. Жаринов, М. П. Воякин. – СПб.: Издательство РАПП, 2008. – 340 с.

25. Рогов, И. А. Химия пищи: учеб пособие / И. А. Рогов, Л.В. Антипова, Н. И. Дунченко. – М.: КолоС, 2007. – 853 с.

26. Рогожин, В. В. Биохимия мышц и мяса: учеб. пособие / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2006.– 240 с.

27. Розанцев, Э. Г. Биохимия мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Э. Г. Розанцев. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 236 с.

28. Салаткова, Н. П. Лабораторный практикум по дисциплине "Биотехнология колбасного производства" для направления подготовки 260200.62 - "Продукты питания животного происхождения" (Профиль 2 - "Технология мяса и мясных продуктов"): учебно-методический комплекс / Н. П. Салаткова, Л. В.

Волощенко; БелГСХА им. В.Я. Горина. - Майский: Изд-во БелГСХА им. В.Я. Горина, 2014. - 55 с.

29. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры: В 3-х т. / Т.П.Арсеньева; под ред. К.К.Горбатовой. Т.4: Мороженое / Т.П.Арсеньева; под ред. К.К.Горбатовой. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 179 с.

30. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том Консервирование и сушка / Голубева Л.В.. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 264 с.

31. Сэмс, Р. А. Переработка мяса птицы / Под ред. Алана Р. Сэмса; пер. с англ., под науч. ред. В. В. Гущина. – СПб.: Профессия, 2007. – 432 с.

32. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажин, Р. И. Раманаускас – М.: ДеЛи принт, 2006. – 615 с.

33. Твердохлеб, Г. В. Химия и физика молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, Р.И Раманаускас.– М.: ДеЛи принт, 2006. – 360 с.

34. Тимошенко, Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизации мяса и мясных продуктов: учеб.пособие. В 2-х томах. Т. 1 / Н. В. Тимошенко. – М. : ВНИИМП, 2007. – 379 с.

35. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.

36. Файвишевский М. Л. Производство пищевых животных жиров / М. Л. Файвишевский. – М.: Антиква, 1995. – 384 с.

37. Федосова, А. Н. Лабораторный практикум к дисциплине "Биотехнология молочных продуктов" для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 - Технология молока и молочных продуктов: практикум / А. Н. Федосова, М. В. Каледина ; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 64 с.

38. Федосова А. Н. Биотехнология молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 - Технология молока и молочных продуктов / А. Н. Федосова; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. - 104 с.

39. Щелкунов, Л.Ф. Пища и экология / Л.Ф. Щелкунов, М.С. Дудкин, В.Н. Корзун. – Одесса: Оптимум, 2000. – 517с.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ.

Формой проведения вступительного испытания является работа в виде компьютерного тестирования. На вступительном испытании абитуриент выполняет экзаменационную работу, каждый поступающий выполняет свою работу самостоятельно. Каждый из вариантов экзаменационной работы включает в себя контролируемые элементы содержания из всех разделов общеобразовательного предмета.

Работа состоит из 20 вопросов разного уровня сложности, требующих выбрать ответ из предложенных вариантов, проведения аналогий, вписывания ответа без объяснения результатов и с кратким пояснением и т.д. и части «4» - повышенный уровень сложности, которая будет содержать задание в виде задачи, конкретной ситуации и т.д., требующая непосредственного письменного развернутого решения:

– часть 1 – 8 вопросов простого уровня сложности. Будут оцениваться за каждый правильный ответ в 3 балла. К каждому заданию прилагается от 3 до 5 вариантов ответа, из которых правильный только один. При выполнении заданий части 1 в строке ответов справа от выполняемого задания поступающий указывает номер выбранного ответа;

– часть 2 – 4 вопроса среднего уровня сложности. Будут оцениваться за каждый правильный ответ в 4 балла. Часть 2 содержит задания с выбором нескольких правильных вариантов, проведения сопоставления между предложенными вариантами, выстраивания логических цепочек, восстановления соответствия, исключение лишнего, дополнения (заполнить пропуск), поиск аналогии и т. Д. Задание считается выполненным, если дан верный ответ в соответствии с условием задания.

- часть 3 – 4 вопроса сложного уровня. Будут оцениваться за каждый правильный ответ в 5 баллов. Часть 4 может содержать задания, на которые требуется дать краткий ответ и др.

- часть 4 – включает 4 задания (задачу, разбор какой-то ситуации и т.д.), относящиеся к повышенному уровню сложности, требующие непосредственного решения с изложением хода решения. Каждое правильно выполненное задание части 4 может быть оценено в 10 баллов.

Система оценивания результатов выполнения отдельных заданий и экзаменационной работы в целом:

Часть 1 = 8 заданий по 3 балла=24 балла

Часть 2 = 4 заданий по 4 балла=16 баллов

Часть 3 = 4 заданий по 5 баллов=20 баллов

Часть 4 = 4 задания по 10 баллов=40 баллов

ИТОГО: 100 баллов

На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы подсчитывается число баллов по 100-балльной шкале.

Каждый поступающий получает логин и пароль для сдачи вступительного испытания в системе электронной поддержки учебных курсов Белгородского ГАУ. Вступительное испытание в дистанционном формате сдается с использованием онлайн-прокторинга. Обязательным условием допуска к экзамену является идентификация личности (распознавание лица и/или идентификация наблюдателем по документу с фотографией).

На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы подсчитывается число баллов по 100-балльной шкале. На выполнение всей экзаменационной работы с учетом заполнения всех разделов и проверки работы экзаменуемым отводится 240 минут.

Демонстрационная версия экзаменационной работы

Часть 1. С ВЫБОРОМ ОТВЕТА ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ БЕЗ ОБОСНОВАНИЯ

Вопрос 1. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 2. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 3. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 4. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 5. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 6. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 7. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

Вопрос 8. Текст вопроса

- 1) Ответ № 1 ☐
- 2) Ответ № 2 ☐
- 3) Ответ № 3 ☐
- 4) Ответ № 4 ☐

ОБРАЗЕЦ

Вопрос 1 Помогите оценить Вопрос: 3.00 ❗ Отметить вопрос	Через какой промежуток времени (количество часов) после убоя мясо считается парным? Выберите один ответ: ☐ 1. 3-4 часа ☐ 2. 8 часов ☐ 3. 6 часов ☐ 4. сразу после убоя
Вопрос 2 Помогите оценить Вопрос: 3.00 ❗ Отметить вопрос	Холодное копчение проводят при температуре Выберите один ответ: ☐ 1. 10-12 °С ☐ 2. 12-15 °С ☐ 3. 16-22 °С ☐ 4. 23-24 °С
Вопрос 3 Помогите оценить Вопрос: 3.00 ❗ Отметить вопрос	От чего зависит выбор режима пастеризации молока? Выберите один или несколько ответов: ☐ 1. вида выработываемого продукта ☐ 2. особенностей получения молока ☐ 3. качества молока ☐ 4. наличие определенного оборудования
Вопрос 4 Помогите оценить Вопрос: 3.00 ❗ Отметить вопрос	Вакны применяются для Выберите один ответ: ☐ 1. Коллоидного излучения ☐ 2. Крупного излучения ☐ 3. Тонкого излучения ☐ 4. Среднего излучения
Вопрос 5 Помогите оценить Вопрос: 3.00 ❗ Отметить вопрос	Какие виды брожения используют в производстве кисломолочных напитков Выберите один ответ: ☐ 1. Пропионово-кисловое ☐ 2. Молочнокисловое ☐ 3. Уксуснокисловое ☐ 4. Маслянокисловое

Часть 2. С ВЫБОРОМ НЕСКОЛЬКИХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ, ПРОВЕДЕНИЯ СОПОСТАВЛЕНИЯ

Вопрос 9. Текст вопроса (изучите приведенный текст вопроса, приведенный теримн, осмыслите ответ).

1) Впишите ответ

Вопрос 10. Текст вопроса (изучите приведенный текст вопроса, приведенный теримн, осмыслите ответ).

1) Впишите ответ

Вопрос 11. Текст вопроса (изучите приведенный текст вопроса, приведенный теримн, осмыслите ответ).

1) Впишите ответ

Вопрос 12. Текст вопроса (изучите приведенный текст вопроса, приведенный теримн, осмыслите ответ).

1) Впишите ответ

ОБРАЗЕЦ

Вопрос 9 Пока нет ответа Баллы: 4,00 ❗ Оценить вопрос	Какой нерастворимый белок образуется в результате свертывания крови из растворимого белка плазмы фибриногена -
Вопрос 10 Пока нет ответа Баллы: 4,00 ❗ Оценить вопрос	Запишите аббревиатуру: межгосударственный стандарт -
Вопрос 11 Пока нет ответа Баллы: 4,00 ❗ Оценить вопрос	Большая группа одноклеточных микроорганизмов, входящие в царство Prokaryote, называется
Вопрос 12 Пока нет ответа Баллы: 4,00 ❗ Оценить вопрос	- деятельность по установлению норм, правил, характеристик в целях обеспечения безопасности продукции, единства измерений, экономики всех видов ресурсов и тд.

Часть 3. ОТВЕТ С КРАТКИМ ОБОСНОВАНИЕМ

Вопрос 13. Текст вопроса (необходимо сопоставить явление, процессы, действия, законоерности исходя из текста вопроса).

Задание на сопоставление 1	Номер варианта 1
Задание на сопоставление 2	Номер варианта 2
Задание на сопоставление 3	Номер варианта 3

Вопрос 14. Текст вопроса (необходимо сопоставить явление, процессы, действия, законоерности исходя из текста вопроса).

Задание на сопоставление 1	Номер варианта 1
Задание на сопоставление 2	Номер варианта 2
Задание на сопоставление 3	Номер варианта 3

Вопрос 15. Текст вопроса (необходимо сопоставить явление, процессы, действия, законоерности исходя из текста вопроса).

Задание на сопоставление 1	Номер варианта 1
Задание на сопоставление 2	Номер варианта 2
Задание на сопоставление 3	Номер варианта 3

Вопрос 16. Текст вопроса (необходимо сопоставить явление, процессы, действия, законоерности исходя из текста вопроса).

Задание на сопоставление 1	Номер варианта 1
Задание на сопоставление 2	Номер варианта 2
Задание на сопоставление 3	Номер варианта 3

ОБРАЗЕЦ

Вопрос 13
 Пока нет ответа
 Баллы: 5,00
 Оценить вопрос

Установите последовательность технологических операций при производстве вареных колбас

8 этап Выберите...
 9 этап Выберите...
 11 этап Выберите...
 5 этап Выберите...
 1 этап Выберите...
 12 этап Выберите...
 2 этап Выберите...
 3 этап Выберите...
 4 этап Выберите...
 10 этап Выберите...
 7 этап Выберите...
 6 этап Выберите...

Вопрос 14
 Пока нет ответа
 Баллы: 5,00
 Оценить вопрос

Установить сопоставление

Нормативный документ по стандартизации, разработанный при участии разработчиков, потребителей, пользователей
 Предмет (продукция, процесс), подлежащий стандартизации
 Документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики, которые относятся к определённой виду деятельности или результату

Выберите...
 Выберите...
 Выберите...

Вопрос 15
 Пока нет ответа
 Баллы: 5,00
 Оценить вопрос

Установите соответствие действий различных сохраняющих факторов при консервировании

Химических Выберите...
 Биохимических Выберите...
 Физико-химических Выберите...
 Физических Выберите...

Вопрос 17. Текст вопроса (полный развернутый ответ, необходимо ответить на поставленный вопрос, решить ситуационную задачу, раставить).

Вопрос 18. Текст вопроса (полный развернутый ответ, необходимо ответить на поставленный вопрос, решить ситуационную задачу, раставить).

Вопрос 19. Текст вопроса (полный развернутый ответ, необходимо ответить на поставленный вопрос, решить ситуационную задачу, раставить).

Вопрос 20. Текст вопроса (полный развернутый ответ, необходимо ответить на поставленный вопрос, решить ситуационную задачу, раставить).

ОБРАЗЕЦ

Вопрос 17

Правильно

Вопрос

В технологии мяса и мясопродуктов одним из важнейших вопросов является микробиологическая стабильность и санитарно-гигиеническая безопасность сырья и готовой продукции. Санитарное состояние мяса и его устойчивость к микробному разложению зависит от соблюдения санитарно-гигиенических требований выращивания и заготовки скота, условий его транспортировки, переработки и выработки готовой продукции.

_____ т.к. доброкачественное мясо сразу после убоя практически стерильно.

Различные виды плесни взаимосвязаны в своем развитии.

_____ протекание при повышенных температурах и относительной влажности воздуха (более 90%), сопровождается сплошным ростом бактерий. Плесени (*Penicillium*, *Aspergillus*, *Cladosporium*, *Mucorales*), развивающиеся в _____ среде, сдвигают pH в _____ сторону и готовят условия для жизнедеятельности плесневых.

В результате развития плесневой микрофлоры происходит распад белка с образованием как первичных, так и вторичных продуктов _____, оказывающих существенное влияние на органолептические показатели и пищевую ценность мяса. В ходе превращения белковых веществ в мясо накапливаются карбоновые кислоты (уксусная, масляная, муравьиная) и аминокислоты, алифатические альдегиды, а также неорганические вещества (H_2O , Mn^{2+} , CO_2 , N_2 , H_2) и вещества, влияющие на вкус и запах (фенол, крезол, индол, скатол, _____). Биологическая ценность мяса падает за счет распада белковых веществ. Процесс плесневой порчи частично затрагивает и _____ фракцию.

Изменение цвета обусловлено образованием _____, появлением пигментации желто-зеленого цвета и обесцвечивания участков под воздействием перекиси водорода и специфических пигментов, выделяемых некоторыми микроорганизмами.

Консистенция мяса ухудшается, возрастает его рыхлость.

Наряду с началом негативных последствий деятельности плесневых микроорганизмов на глубокой стадии гидролиза белков, _____ процессы определенных штаммов могут способствовать формированию желательных органолептических характеристик и функционально-технологических свойств сырья и готовой продукции на различных этапах производства.

Вопрос 18

Правильно

Вопрос

Молочнокислые бактерии объединены в одну группу по их способности образовывать уксусную кислоту с образованием преимущественно молочной кислоты. Наряду с основным метаболитом, эти бактерии накапливают и другие продукты: уксусную кислоту, этанол, диоксид углерода, ароматические вещества (ацетальдегид, диолины) и т.д.

Молочнокислые бактерии в основном неподвижны, по Грамму красятся _____, спор не образуют. В молодых культурах некоторые штаммы образуют слизистую капсулу. По отношению к кислороду молочнокислые бактерии являются _____, анаэробными. Молочнокислые бактерии – единственная группа микроорганизмов, лишенных _____, на способностях роста в присутствии _____. Функцию каталазы выполняет фермент _____, у молочнокислых бактерий отсутствуют _____ ферменты, поэтому аэриро они получают только в процессе молочнокислого брожения, которое условно разделяют на гомоферментативное и гетероферментативное. При _____ брожении основным метаболитом является молочная кислота; при _____ брожении кроме молочной кислоты образуются также диоксид углерода, этанол и (или) уксусная кислота.

Температурный диапазон жизнедеятельности лактобактерий довольно широк: _____, виды растут при оптимальной температуре 25–32 °C; минимальной температурой для них является 10 °C. Для _____ видов оптимальная температура роста колеблется в пределах 38–45 °C, а минимальная –20–22 °C. Известны сведения, что некоторые молочнокислые бактерии способны расти при температуре 3–5 °C. Клетки молочнокислых бактерий имеют шаровидную или палочковидную форму.

Вопрос 19

Правильно

Вопрос

Бифидобактерии включены в семейство _____, род _____, являются представителями нормальной микрофлоры кишечника человека и животных; обладают высокой антагонистической _____ по отношению к патогенным и условно-патогенным микроорганизмам.

Морфология. Форма клеток – эллипсоидная, иногда ветвистая палочка Y- или V-формы, прямые или изогнутые, булавовидные или лопаточные.

Микрофиллы клетки располагаются одиночно, парами, паликадами или розетками, редко – цепочками. Размер клеток составляет (0,5–1,3) (1,5–8) мкм. Бифидобактерии по Грамму красятся _____, не образуют _____.

Неподвижны. Некоторые штаммы способны образовывать микроколонию. Бифидобактерии являются строгими _____, оптимальная температура их роста 36–40 °C, температурные пределы роста 20–50 °C. Оптимальное значение pH среды 6–7; при pH ниже 4,5 рост бифидобактерий _____, в кислой среде бифидобактерии размножаются _____, поскольку она не является естественной средой их обитания. Для культивирования бифидобактерий в лабораторных условиях используют пептично-кислотную среду Блаурокка или гидролизно-молочную среду (НМС). После лабораторного культивирования они способны свертывать молоко через 10–12 ч. Предельная _____ молока достигает 120–130 °C.

Бифидобактерии образуют _____ с образованием молочной и уксусной кислот. Штаммы бифидобактерий используют для производства детского, лечебного, и диетического кисломолочных продуктов (биойогурта, бифидокефира, бифидола и др.).