



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
Институт экономики, торговли и технологий

ПРОГРАММА

вступительных испытаний для магистерской программы
направления «Продукты питания животного происхождения»

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Прием на первый курс магистратуры проводится по личному заявлению граждан на конкурсной основе по результатам вступительных испытаний. Конкурс обеспечивает зачисление на магистерскую программу кандидатов, наиболее способных и подготовленных к ее освоению.

Критерием конкурсного отбора являются результаты вступительных испытаний. В случае получения кандидатами одинаковых баллов по вступительным испытаниям, при конкурсном отборе будут учитываться: достижения в научной работе (подтверждаемые наличием научных публикаций, дипломов за успехи в конкурсах студенческих научных работ, студенческих олимпиадах и других мероприятиях), другие достижения, награды и поощрения, рекомендации.

Для прохождения конкурсного отбора кандидаты представляют документы, предусмотренные Правилами приема, а также официальные дипломы и сертификаты, документы об участии в конкурсах научных работ, студенческих олимпиадах, о наградах и поощрениях.

По итогам конкурсного отбора магистерская конкурсная комиссия объявляет список кандидатов, рекомендованных к зачислению на магистерскую программу.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

*Примерные вопросы 2 этапа к вступительным испытаниям в магистратуру на
2015 год:*

1. Современные направления технологии продуктов питания животного происхождения
2. Пищевая ценность продуктов питания животного происхождения, факторы, ее обуславливающие
3. Органолептические методы исследования, их значение в исследовании пищевого сырья и продуктов питания животного происхождения
4. Измерительные методы исследования, их значение в исследовании пищевого сырья и продуктов питания животного происхождения
5. Виды и категории нормативных документов в области стандартизации. Термины и понятия: нормативный документ, стандарт, национальный, межгосударственный, международный, региональный
6. Контроль качества продукции. Сущность контроля качества. Классификация и характеристика видов контроля качества продукции
7. Подтверждение соответствия продукции. Основные термины и определения в области подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия пищевых продуктов: сертификация и декларирование
8. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Их значение для обеспечения конкурентоспособности продукции на внутреннем рынке и при выходе на международный рынок

9. Безопасность продуктов питания животного происхождения, показатели, ее обуславливающие
10. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
11. Состав и свойства молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Характеристика важнейших веществ молока, их свойства, значение в питании, их изменения при хранении и при переработке.
12. Кисломолочные продукты. Общее представление. Классификация. Химический состав, пищевая ценность и значение в диетическом питании. Требования к сырью, характеристика процесса производства.
13. Сыры. Классификация сыров по способу свертывания молока, обработки и созревания сгустка. Химический состав и пищевая ценность, значение в питании. Факторы, определяющие видовые особенности и качество сыров: сырье, процессы производства.
14. Творог. Пищевая ценность. Технологический процесс производства. Показатели качества.
15. Сметана. Виды. Технологический процесс производства. Показатели качества.
16. Субпродукты, виды, категории, морфологическое строение, химический состав и пищевая ценность отдельных видов субпродуктов
17. Классификация мяса убойных животных и их характеристика в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности и других факторов (термического состава, пищевой ценности)
18. Свежесть мяса как показатель качества продукта. Причины снижения доброкачественности мяса. Показатели свежести мяса
19. Правила подготовки проб мясного и молочного сырья и продуктов питания к лабораторным испытаниям. Правила взятия навесок
20. Сортной разруб туш крупного рогатого скота.
21. Характеристика процесса размораживания рыбы. Способы размораживания рыбы и их сравнительная характеристика
22. Способы посола. Характеристика рыб, способных созреть при посоле. Изменение химического состава и пищевой ценности при посоле, созревании и хранении рыбы
23. Химический состав рыбы, зависимость его от вида, района промысла, сезона улова, возраста и других факторов
24. Технология охлаждения рыбы. Классификация способов охлаждения рыбного сырья и их сравнительная оценка. Изменения в тканях рыбы при охлаждении и последующем хранении
25. Технология мороженой рыбы. Особенности производства мороженого филе. Классификация и сравнительная характеристика способов замораживания рыбы. Характеристика процесса глазирования, его режимы, способы

Библиографический список базовых источников

1. Винникова, Л. А. *Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Л. А. Винникова.* - Киев : Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.
2. Голубев, В.Н. *Обработка рыбы и морепродуктов [Текст]: учебник/ В.Н. Голубев, Т.Н. Назаренко, Е.И. Цыбулько.* – М.: ИРПО; Академия, 2001. – 192 с.
3. Голубев, В.Н. *Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов [Текст]/ В.А. Голубев, О.И. Кутина.* – СПб.: ГИОРД, 2003. – 408 с.: ил.
4. Житенко, П.В. *Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы [Текст]: учеб. пособие / П.В. Житенко, И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко.* – М.: АКВАРИУМ ЛТД, 2001. – 352 с.: ил.
5. Лисицын, А. Б. *Теория и практика переработки мяса [Текст] / А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов В. А. Алексахина, И. М. Чернуха ; под ред. А. Б. Лисицына.* - М. : ВНИИМП, 2004. - 378 с.
6. Ребрин Ю.И. *Управление качеством [Текст] : учеб. пособие / Ю.И. Ребрин.* - Таганрог : Изд-во ТРТУ, 2004. – 189 с.
7. Рогов, И. А. *Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин.* - М. : КолоС, 2000. - 367 с.
8. Розанцев, Э. Г. *Биохимия мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Э. Г. Розанцев.* - М. : ДеЛи принт, 2006. - 236 с.
9. *Технология переработки рыбы и морепродуктов [Текст]: учеб. пособие / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцова [и др.].* – Ростов н/Д: Март, 2001.-416 с.
10. *Технология продуктов из гидробионтов [Текст]: учебник для вузов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун [и др.]; под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендерюка* – М.: Колос, 2001. – 496 с.: ил.
11. *Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ.*
12. Шидловская В.П. *Органолептические свойства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / В.П. Шидловская.* – М.: Колос, 2000 – 280с.