

Подготовка магистров по направлению **19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»**

Экзамен в магистратуру включает в себя подготовку следующих вопросов.

Примерные вопросы для экзамена:

1. *Физиологическое значение белков. Суточная потребность в белках и усвояемость белка. Биологическая ценность белков, аминокислотный скор.*
2. *Пищевая ценность животных и растительных жиров, принципы нормирования жиров в рационе.*
3. *Углеводы: классификация, содержание в сырье и пищевых продуктах. Значение углеводов в питании. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы. Источники сложных углеводов и пищевых волокон в питании человека.*
4. *Физиологическая характеристика водорастворимых витаминов (тиамин, рибофлавин, пиридоксин, ниацин, аскорбиновая кислота, витамин Р и др.). Суточная потребность и источники в питании.*
5. *Физиологическая характеристика жирорастворимых витаминов (А, Д, Е, К). Суточная потребность и источники в питании. Мероприятия по обеспечению населения достаточным витаминным питанием.*
6. *Характеристика макроэлементов (фосфор, магний, кальций, натрий, калий). Суточная потребность в них, основные источники в питании.*
7. *Характеристика микроэлементов (йод, селен, кобальт, цинк, марганец, фтор, железо). Суточная потребность в них, основные источники в питании.*
8. *Что такое обмен веществ, какие факторы влияют на обмен веществ, как протекает обмен веществ у людей разного возраста*
9. *От чего зависит суточный расход энергии человека, перечислите основные компоненты затрат энергии. Баланс энергии в организме, высококалорийные и низкокалорийные продукты питания*
10. *Построение рационального питания для детей различного возраста. Физиологические особенности обмена веществ и пищеварения в детском возрасте.*
11. *Основные принципы лечебного питания. Какие специализированные продукты питания применяют при различных заболеваниях.*
12. *Основные принципы диетического питания. Какие продукты питания применяют для диетического питания*

13. *Классификация макаронных изделий, используемое сырье, характеристика основных стадий производства*
14. *Классификация хлебобулочных изделий, используемое сырье, характеристика основных стадий производства*
15. *Классификация сахаристых кондитерских изделий, используемое сырье, характеристика основных стадий производства на примере конфет.*
16. *Классификация мармеладно-пастильных изделий, используемое сырье, характеристика основных стадий производства*
17. *Классификация мучных кондитерских изделий, используемое сырье, характеристика основных стадий производства*
18. *Характеристика и пищевая ценность масел и жиров. Классификация животных жиров и растительных масел.*
19. *Технологические этапы производства растительных масел*
20. *Молочная отрасль. Ассортимент продукции, вырабатываемой данной отраслью. Пищевая ценность молочных продуктов*
21. *Характеристика и виды кисломолочных продуктов, основные этапы производства*
22. *Основные виды и пищевая ценность консервированного молока, технологические этапы производства*
23. *Мясоперерабатывающая отрасль. Ассортимент продукции, вырабатываемой данной отраслью. Пищевая ценность мясных продуктов*
24. *Характеристика технологических этапов производства деликатесных мясных изделий*
25. *Классификация колбасных изделий, используемое сырье, характеристика основных стадий производства*
26. *Классификация безалкогольных напитков, используемое сырье, характеристика основных стадий производства*
27. *Классификация напитков брожения, используемое сырье, характеристика стадий производства*

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ:

1. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учеб. для вузов / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 348 с.
2. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие. – М: Академия, 2004
3. Могильный, М. П. Пищевые и биологически активные вещества в питании / М. П. Могильный.– М.:ДеЛи принт, 2007. – 239 с.

4. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для вузов / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 451 с.
5. Сарафанова, Л.А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения / Л.А. Сарафанова. – СПб.: Профессия, 2009. – 205 с.
6. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / под ред. А.П. Нечаева. – М.: Колос, 2007. – 768 с.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности / А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков и др. – 2-е изд., перераб. и доп. –Новосибирск: Издательская группа АСТ, 2008. – 268 с.
8. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: учеб. пособие для вузов по направлению 260100 Технология продуктов питания / В.А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 225 с.