

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)**

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель приемной комиссии,
врио ректора ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ


А.А. Воронина

«20» _____ 2026 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
для поступающих на обучение по программе магистратуры
по направлению

**19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения»**

**Вопросы для поступающих в магистратуру по направлению
19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения», направленность
«Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения»**

Дисциплина «Технология продуктов питания растительного происхождения»

1. Продовольственное сырье растительного происхождения. Требования к качеству и безопасности сырья
2. Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
3. Методы и средства контроля качества сырья растительного происхождения
4. Методы и средства контроля качества полуфабрикатов при производстве продуктов питания из растительного сырья
5. Методы и средства контроля готовой продукции из растительного сырья
6. Обеспечение входного контроля при переработке растительного сырья
7. Управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья
8. Мука. Классификация. Требования к качеству и безопасности
9. Технология муки.
10. Крупа и крупяные продукты. Классификация. Требования к качеству и безопасности
11. Технология крупы и крупяных продуктов.
12. Технология комбикормов. Требования к качеству и безопасности
13. Хлебобулочные изделия. Классификация. Требования к качеству и безопасности
14. Технология хлеба хлебобулочных изделий.
15. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Требования к качеству и безопасности
16. Технология сахаристых кондитерских изделий.
17. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Требования к качеству и безопасности
18. Технология мучных кондитерских изделий.
19. Макароны изделия. Классификация. Требования к качеству и безопасности
20. Технология макаронных изделий
21. Сахар и сахаристые продукты. Классификация. Требования к качеству и безопасности
22. Технология сахара и сахаристых продуктов
23. Пиво. Классификация. Требования к качеству и безопасности
24. Растительные масла и жиры. Классификация. Требования к качеству и безопасности
25. Технология растительных масел
26. Продукция бродильной и винодельческой промышленности. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
27. Модифицированные жировые продукты на основе растительных масел. Требования к качеству и безопасности.
28. Технология пива
29. Безалкогольные напитки. Требования к качеству и безопасности
30. Технология безалкогольных напитков
31. Напитки спиртные. Классификация. Идентификационные признаки
32. Субтропические и пищевкусные продукты. Классификация. Требования к качеству и безопасности
33. Пищеконцентраты. Классификация. Требования к качеству и безопасности
34. Технология пищевеконцентратов
35. Консервы на основе плодов и овощей. Классификация. Требования к качеству и безопасности

36. Технология консервов на основе плодов и овощей
37. Продукты детского питания из растительного сырья. Классификация
38. Продукты питания функционального назначения с использованием растительных ингредиентов
39. Стандартизация продукции и процессов технологии продукции из растительного сырья
40. Подтверждение соответствия продукции и процессов технологии продукции из растительного сырья

Список рекомендуемой литературы

1. Пашенко Л. П. Технология хлебобулочных изделий : учеб. пособие / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова .— М. : КолосС, 2008 .— 390 с. :
2. Калашникова С. В. Технология производства муки и круп : учеб. пособие "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2010 .— 276 с.
3. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий : учебник / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г.О. Магомедов .— Санкт-Петербург : РАПШ, 2010 .— 669 с.
4. Технология отрасли (Производство растительных масел) : учебник / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой .— СПб. : ГИОРД, 2009 .— 349 с.
5. В. Кунце В. Технология солода и пива : перевод 9-го немецкого издания (2007 г.) / В. Кунце .— 3-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Профессия, 2009 .— 1031 с
6. Технология спирта : Для специалистов бродильной промышленности и студентов вузов / Под ред. В. Л. Яровенко .— М. : Колос, 1999 .— 464с.
7. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [электронный ресурс] : Учебник / О. А. Неверова [и др.] .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 .— 318 с
8. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : Учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф. Добровольский .— 2, испр. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 .— 265 с.
9. Позняковский В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский . — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 143 с.

Дисциплина «Технология продуктов питания животного происхождения»

1. Сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты
2. Вторичное сырье при переработке животноводческой продукции. Особенности экспертизы
3. Пищевые ингредиенты и добавки в технологии продуктов животного происхождения
4. Методы и средства контроля качества сырья животного происхождения
5. Методы и средства контроля качества полуфабрикатов на основе сырья животного происхождения
6. Методы и средства контроля качества готовой продукции животного происхождения
7. Молочные продукты. Классификация. Требования к качеству и безопасности
8. Технология молока питьевого, концентрированного, сухого
9. Кисломолочная продукция. Классификация. Требования к качеству и безопасности
10. Технология кисломолочной продукции
11. Сыры. Классификация. Требования к качеству и безопасности
12. Технология сыров
13. Творог. Классификация. Требования к качеству и безопасности
14. Технология творога
15. Спреды. Классификация. Требования к качеству и безопасности
16. Технология сливочного масла
17. Изделия колбасные. Классификация. Требования к качеству и безопасности
18. Технология вареных колбасных изделий
19. Технология полукопченых и копченых колбасных изделий
20. Технология сырокопченых колбасных изделий
21. Консервы мясные. Классификация. Требования к качеству и безопасности
22. Технология мясных консервов
23. Рыбная продукция. Классификация. Требования к качеству и безопасности
24. Технология копченой рыбопродукции
25. Соленая, пряная и маринованная рыба. Классификация. Требования к качеству и безопасности
26. Технология соленой, пряной и маринованной рыбы
27. Рыбные консервы. Классификация. Требования к качеству и безопасности
28. Технология рыбных консервов
29. Мясо. Классификация. Идентификационные признаки
30. Субпродукты. Классификация. Идентификационные признаки
31. Технология ветчинных мясных продуктов
32. Технология цельнокусковых мясных продуктов
33. Продукты из шпика. Классификация. Требования к качеству и безопасности
34. Технология продуктов из шпика
35. Полуфабрикаты и кулинарные мясные изделия. Классификация. Требования к качеству и безопасности
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции животного происхождения
37. Продукты детского питания из сырья животного происхождения. Классификация
38. Продукты питания функционального назначения с использованием ингредиентов животного происхождения
39. Стандартизация продукции и процессов технологии продукции из сырья животного происхождения
40. Подтверждение соответствия продукции и процессов технологии продукции из сырья животного происхождения

Список рекомендуемой литературы

1. Тихомирова Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла [электронный ресурс] : : / Н. А. Тихомирова .— Москва : ГИОРД, 2011 .— 140 с.
2. Технология молока и молочных продуктов : учебник " / Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной .— М. : КолосС, 2008 .— 455 с.
3. Голубева Л. В. Технология молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева .— М. : ДеЛи принт, 2005 .— 376 с.
4. Хромова Л. Г. Молочное дело : учебник / Л. Г. Хромова, А. В. Востроилов, Н. В. Байлова .— Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2017 .— 330 с. :
5. Захарова Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Маслоделие: лабораторный практикум / Л. М. Захарова .— Москва : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016
6. Лупинская С. М. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Лупинская .— Москва : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016
7. Киселева Т. Ф. Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. Киселева Т.Ф. В 3-х ч. Ч. 3. Технология пищевых концентратов [электронный ресурс] / Т. Ф. Киселева. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2008
8. Помозова В. А. Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы. В 3-х частях. Ч. 2. Технология консервов из плодово-ягодного сырья, мяса и рыбы [электронный ресурс] / В. А. Помозова. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2008
9. Гуринович Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2015. – 243 с.
10. Мышалова О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1 / О. М. Мышалова. — Москва : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016. – 198 с.
11. Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009. – 260 с.
12. Смирнова И. А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие : / И. А. Смирнова— Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .
13. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока [Электронный ресурс] / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 1-е изд. — : Лань, 2018. — 140 с.