

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель приемной комиссии
ректор ФГБОУ ВО Донской ГАУ
В.Х. Федоров
«25» _____ 2022 г.



ПРОГРАММА

вступительных испытаний

для поступающих на обучение по образовательным программам высшего
образования – программам магистратуры по направлению
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
в 2023–24 учебном году

Составители:

доцент к.б.н. _____

зав. кафедрой пищевых технологий, к.э.н. _____



Широкова Н.В.

Насиров Ю.З.

Программа вступительных испытаний составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования уровень высшего образования- магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 г. №937

Программа вступительных испытаний обсуждена и одобрена на заседании кафедры пищевых технологий биотехнологического факультета протокол №3 от 18.10.2022 г.

Рассмотрено и утверждено на заседании методической комиссии биотехнологического факультета протокол №3 от 27.10.2022 г.

Зав. кафедрой пищевых технологий, кандидат экономических наук _____ Насиров Ю.З.



Содержание

1.	Общие положения	4
2.	Нормативно-правовая база	4
3.	Программа вступительного экзамена	5
3.1.	Порядок проведения экзамена	5
3.2.	Перечень вопросов, выносимых на вступительный экзамен и пример экзаменационного билета	8
3.3.	Рекомендации обучающимся по подготовке к вступительному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к экзамену	18

1. Общие положения

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете вступительной аттестации обучающихся, по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, Направленность программы: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, а также обучающихся, проходящих государственную итоговую аттестацию по данной образовательной программе.

2. Нормативно-правовая база:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС ВО от 11.08.2020 г. № 937 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки магистров направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения»
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы (далее – ОП)
- иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

3. Программа вступительного экзамена

3.1. Порядок проведения

Вступительный экзамен проводится в строгом соответствии с учебным планом по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, Направленности программы: «Технология мяса и мясных продуктов»; «Технология молока и молочных продуктов», графиком учебного процесса по университету, графиками проведения государственного экзамена.

Вступительный экзамен принимается по билетам утвержденного образца.

Абитуриенту, допущенному к сдаче экзамена и прибывшему на экзамен, предлагается выбрать один билет утвержденного образца.

Каждый билет содержит по два теоретических вопроса из дисциплин блока специальных дисциплин.

Вступительный экзамен проводится во время, в дни и в аудитории, указанные в графике проведения экзаменов такого рода.

Вступительный экзамен проводится в устной форме. Однако студентам рекомендуется сделать краткие записи ответов на проштампованных листах. Письменные ответы делаются в произвольной форме. Это может быть развернутый план ответов, схемы, позволяющие иллюстрировать ответ, и т.п. Записи, сделанные при подготовке к ответу, позволят студенту составить план ответа на вопросы, и, следовательно, полно, логично раскрыть их содержание, а также помогут отвечающему справиться с естественным волнением, чувствовать себя увереннее. В то же время, записи не должны быть слишком подробные. При излишней детализации несущественных аспектов вопроса есть опасность затянуть ответ и упустить главные положения. В итоге это может привести к снижению уровня ответа и повлиять на его оценку.

При проведении устного экзамена в аудитории могут готовиться к ответу одновременно не более пятнадцати экзаменуемых, каждый из которых располагается за отдельным столом.

Студентам выдаются проштампованные чистые листы, на которых они должны изложить ответы по вопросам билета. Каждый лист подписывается экзаменуемым студентом разборчиво с указанием фамилии, имени, отчества, личной росписи и по окончании ответа сдается ответственному секретарю. На подготовку к экзамену студенту отводится не более 40 минут.

Последовательность проведения экзамена можно представить в виде трех этапов:

1. Начало экзамена. В день работы комиссии перед началом экзамена студенты-выпускники приглашаются в аудиторию.

Начальник учебного отдела:

вскрывает конверт с экзаменационными билетами, проверяет их количество и раскладывает на специально выделенном для этого столе;

дает общие рекомендации экзаменуемым при подготовке ответов на вопросы билета, а также при ответах на дополнительные вопросы;

студенты в соответствии со списком очередности сдачи экзамена выбирают билеты, называют их номера и занимают свободные индивидуальные места за столами для подготовки ответов.

2. Заслушивание ответов. Студенты, подготовившись к ответу, поочередно занимают место перед комиссией для сдачи экзамена. Для ответа каждому студенту отводится примерно 20 минут.

С целью объективного оценивания студенту задаются дополнительные и (или) уточняющие вопросы. Как правило, дополнительные вопросы тесно связаны с основными вопросами билета. Право выбора порядка ответа предоставляется экзаменуемому студенту.

В некоторых случаях по инициативе председателя, его заместителей или членов комиссии (или в результате их согласованного решения) ответ студента может быть тактично приостановлен. При этом дается краткое, но

убедительное пояснение причины приостановки ответа: ответ явно не по существу вопроса, ответ слишком детализирован. Другая причина — когда студент грамотно и полно изложит основное содержание вопроса, но продолжает его развивать. Если ответ остановлен по первой причине, то экзаменуемому предлагают перестроить содержание излагаемой информации сразу же или после ответа на другие вопросы билета.

Ответ студента оценивается в большей степени по основным вопросам билета. Каждый член комиссии оценивает студента отдельно.

Заслушав ответы каждого экзаменуемого, члены комиссии проставляют соответствующие баллы в рабочие экзаменационные ведомости, в соответствии с рекомендуемыми критериями.

Ответивший студент сдает свои записи по билету и билет секретарю комиссии. После ответа последнего студента под руководством Председателя комиссии проводится обсуждение и выставление оценок. Итоговая оценка определяется по окончании государственного экзамена, где члены обсуждают и оценивают ответы студентов на закрытом заседании. По каждому студенту решение принимается простым большинством. У Председателя комиссии есть право решающего голоса при равном числе голосов.

В протоколе заседания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов о выявленном в ходе экзамена уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы подписываются председательствующими и секретарем.

По окончании заседания результаты объявляются Председателем экзаменационной комиссии.

3.2.1. Перечень вопросов, выносимых на вступительный экзамен и пример экзаменационного билета

1. Понятие о пищевых добавках и их классификация. Европейская и международная цифровая индексация добавок.
2. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности. Направления развития биотехнологических методов в пищевой промышленности.
3. Классификация БАД к пище.
4. Способы производства творога на поточно-механизированных линиях, их сравнительная характеристика.
5. Оценка молока по количеству и качеству. Требования технического таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
6. Технология БАД к пище - пребиотиков.
7. Технология адаптированных продуктов питания для детей с первого года жизни.
8. Характеристика дрожжей и плесеней применяемых в пищевой промышленности. Спиртовое брожение. Применение дрожжевых культур в различных отраслях пищевой биотехнологии.
9. Технология БАД к пище - парафармацевтиков.
10. Технология сгущённых молочных продуктов. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.
11. Микробный синтез. Понятие микробного синтеза. Аэробные и анаэробные процессы.
12. Технология специализированных продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста.
13. Основные документы, составляющие нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.
14. Технология твёрдых сыров. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.

15. Технология лечебных продуктов питания с гепатопротекторными свойствами.
16. Основные и альтернативные теории питания. Современные понятия о нутрициологии.
17. Технология пищевых продуктов сложного сырьевого состава. Моделирование рецептур.
18. Технология лечебных продуктов питания для профилактики и лечения дисбактериозов.
19. Технология жидких кисломолочных продуктов. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.
20. Технология сливочного масла. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК. Теория маслообразования.
21. Использование баромембранных методов в технологии продуктов питания повышенной биологической ценности.
22. Технология мороженого. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.
23. Современные методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения.
24. Технология антианемических продуктов питания.
25. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов.
26. Технология молочных продуктов питания для людей с непереносимостью компонентов молока.
27. Технология продуктов энтерального питания.
28. Технология обогащённых молочных продуктов. Аппаратурно-технологические схемы процессов с точками ТХК и МБК.
29. Технология молочного сахара и молочно-белковых концентратов. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.

30. Технология специализированных продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей.
31. Технологическая целесообразность переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки. Состав, свойства и пищевая ценность.
32. Технология низкоэнергетических продуктов питания.
33. Технология сухих молочных продуктов. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.
34. Генетически модифицированные продукты питания. Потенциальные опасности трансгенных культур и пищевых продуктов на их основе.
35. Технология рекомбинированных и восстановленных молочных и молоко-содержащих продуктов.
36. Технология специализированных продуктов питания, предназначенных для определённых групп населения.
37. Планирование и организация эксперимента, методологические основы разработки новых видов продуктов питания.
38. Классификация процессов брожения по конечным продуктам. Микро-организмы - возбудители различных типов брожения.
39. Технология БАД к пище - нутрицевтиков.
40. Основные направления повышения сроков годности молочных и молкосодержащих продуктов.
41. Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.
42. Технология БАД к пище - пробиотиков.
43. Основные положения Национального проекта «Здоровое питание - здоровье нации».
44. Технология мягких и свежих самопрессующихся сыров. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.

45. Технология функциональных продуктов питания.
46. Медико-биологические требования, предъявляемые к продуктам питания.
47. Основные документы, составляющие нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.
48. Ксенобиотики. Классификация ксенобиотиков.
49. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками.
50. Базисные регламенты, применяемые для оценки безопасности пищевой продукции.
51. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов.
52. Пищевые отравления и пищевые токсикоинфекции.
53. Афлатоксины в сырье и продуктах животного и растительного происхождения.
54. Тяжелые металлы в пищевых продуктах.
55. Диоксины. Источники и пути попадания в организм человека. Допустимые суточные дозы диоксинов для человека, пути поступления радионуклидов в организм человека и технологические способы снижения уровня радионуклидов в сырье и продуктах животного происхождения.
56. Циркуляция пестицидов в природе, связанные с этим последствия и проблемы.
57. Нитраты, нитриты и нитрозамины в сырье и пищевых продуктах.
58. Контроль остаточных количеств антибактериальных препаратов в продуктах животного происхождения.
59. Гормональные препараты, транквилизаторы и антиокислители и их влияние на организм человека через животноводческую продукцию. Антиалиментарные факторы питания.

60. Виды фальсификации мясных продуктов. Генетически модифицированные продукты питания. Потенциальные опасности трансгенных культур и пищевых продуктов на их основе.
61. Классификация основных веществ пищи.
62. Понятие о макронутриентах и микронутриентах, о заменимых и незаменимых пищевых веществах.
63. Характеристика основных источников белка в питании и азотистый баланс организма.
64. Биологическая ценность белков пищи и методы её оценки.
65. Основные превращения белков при технологической обработке продуктов питания.
66. Классификация и общие свойства ферментов.
67. Характеристика отдельных классов ферментов, используемых в пищевой промышленности.
68. Основные источники углеводов и их значение.
69. Классификация углеводов пищевых продуктов. Общая характеристика углеводов.
70. Превращения углеводов при технологической обработке продуктов питания.
71. Характеристика основных источников липидов, их роль в питании.
72. Жирнокислотный состав масел и жиров. Основные превращения липидов при производстве продуктов питания.
73. Характеристика основных видов порчи жиров при хранении.
74. Классификация дисперсных систем пищевых продуктов.
75. Характеристика пищевых продуктов как высокомолекулярных коллоидных структур.
76. Гелеобразующая способность дисперсных систем и гидроколлоидов.
77. Набухание, растворение и застудневание высокомолекулярных.
78. Направленное использование пищевых и биологически активных

добавок.

79. Характеристика основного химического состава пищевых добавок.
80. Понятие о пищевых добавках и их классификация. Европейская и международная цифровая индексация добавок.
81. Пищевые красители, регуляторы цвета.
82. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители, геле- и пенообразователи.
83. Пищевые ПАВ. Подсластители. Ароматизаторы и вкусовые добавки. Усилители вкуса и запаха. Кислоты и регуляторы кислотности.
84. Антиокислители, синергизм антиокислителей, комплексообразователи. Консерванты. Антибиотики.
85. Технологические добавки. Белковые композиты, ферментные препараты.
86. Комплексные пищевые добавки, применяемые в пищевой технологии.
87. Биологически активные добавки к пище. Характеристика современных теорий применения БАД.
88. Химический состав и целебные свойства лекарственных растений. Характеристика минеральных веществ.
89. 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.
90. 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.

91. 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.
92. Цель и задачи охлаждения мяса. Сравнительная характеристика одно- и двухстадийного охлаждения. Вероятность "загара" и "холодового шока" при охлаждении мяса, меры их предотвращения.
93. Автолитические изменения в мясе в послеубойный период. Особенности превращений углеводов, органических фосфатов, характеристика состояния белковых и других компонентов на разных стадиях автолиза.
94. Функционально-технологические свойства мяса разных сроков и с разным характером течения автолиза. Рациональные направления его использования.
95. 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.
96. Замораживание как способ длительного консервирования мяса.
97. Физико-химические и биохимические изменения в мясе при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Факторы, влияющие на усушку мяса и способы ее снижения.
98. 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.

99. Размораживание мяса, классификация методов, их характеристика и технико-экономическая оценка. Степень обратимости свойств мяса при размораживании в зависимости от технологических факторов.
100. Технологическая схема и характеристика основных операций производства натуральных и рубленых полуфабрикатов.
101. Виды и пищевая ценность соленых изделий в зависимости от исходного сырья и особенностей технологической обработки. Требования, предъявляемые к сырью и качеству готовой продукции.
102. 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.
103. Химизм стабилизации окраски, изменения ВСС, структуры и вкусоароматических характеристик при посоле сырья для производства копченостей.
104. Технологические схемы, характеристика операций и организация процесса производства основных видов соленых штучных изделий по традиционным технологиям.
105. Примеры модифицированных и новых технологий цельномышечных изделий с использованием многокомпонентных рассолов и интенсивных способов обработки сырья при посоле.
106. Ассортимент колбасных изделий, его характеристика, классификация, тенденции развития. Требования действующей нормативной документации к качеству и безопасности колбасных изделий.
107. Совершенствование процессов разделки, обвалки, дообвалки, жиловки и сортировки мяса. Направления рационального использования мясной массы и костного остатка.

108. 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.
109. Характеристика операции составления фарша колбасных изделий. Направленное формирование качественных характеристик фарша и готовой продукции в зависимости от используемого сырья, оборудования и вида колбас.
110. 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.
111. 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.
112. Обжарка колбас. Цель, сущность, режимы. Факторы, влияющие
113. на формирование окраски колбас при обжарке.
114. 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.
115. Дефекты колбасных изделий при варке и меры их предотвращения.
116. Цель, сущность и режимы охлаждения вареных колбас. Способы интенсификации процесса охлаждения.
117. Цель, сущность, виды и режим копчения колбасных и соленых изделий. Пути интенсификации копчения.
118. Цель, сущность и режимы сушки колбасных изделий. Пути

интенсификации сушки.

119. Стартовые культуры и ферментированные колбасы. Виды штаммов микроорганизмов, используемых в составе стартовых культур.
120. Характеристика процессов приготовления фарша, осадки, копчения и сушки при производстве ферментированных колбас.
121. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация производства вареных колбас, сосисок и сарделек.
122. Основные пути совершенствования отдельных операций.
123. Технологическая схема, характеристика основных операций, организация технологического процесса и направления совершенствования производства полукопченых колбас.
124. Технологическая схема, характеристика основных операций, организация технологического процесса и направления совершенствования производства варено-копченых колбас.
125. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация технологического процесса производства сырокопченых колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас.
126. Основные требования ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
127. Основные требования ТРТС 029/2012 «Требования пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных веществ».
128. Основные требования ТРТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специальной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетически профилактического питания».

Пример экзаменационного билета

Билет №1__

1. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители, геле- и пенообразователи.
2. Ассортимент колбасных изделий, его характеристика,

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

3. Стартовые культуры и ферментированные колбасы. Виды штаммов микроорганизмов, используемых в составе стартовых культур.

Пример экзаменационного билета

Билет № 2

1. Способы производства творога на поточно-механизированных линиях, их сравнительная характеристика.
2. Технологическая целесообразность переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки. Состав, свойства и пищевая ценность.
3. Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Требования ГОСТ, оценка качества и пороки. Аппаратурно-технологическая схема процесса с точками ТХК и МБК.

3.3. Рекомендации обучающимся по подготовке к экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к экзамену

При подготовке к экзамену студенту выдается список литературы:

1. Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие /И.В.Буянова. — Электрон.дан. — Кемерово :КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. — 160 с.
2. Винникова, Л.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]:учеб.пособие / Л.А. Винникова. — Киев: Фирма "ИНКОС", 2006. — 600 с.
3. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] /В. Д. Ершов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 232 с. - ISBN 978-5-98879-125-6.
4. Козлова, Т.В. Организация и планирование производства. [Электронный учебник] Учебно-практическое пособие М.: Евразийский открытый институт, 2012. - 195 с. - ISBN: 978-5-374-00398-7
5. 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.
6. Захарова, Л.А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты [Электронный ресурс] :лабораторный практикум для студентов вузов / Л.А. Захарова, И.А. Мазеева. — Электрон.дан. — Кемерово :КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. — 107 с.
7. Постников, С.И. Технология мяса и мясных продуктов (раздел колбасное производство) [Текст]: учеб.пособие (курс лекций) /С.И. Постников. — Ставрополь : изд-во СевКавГТУ, 2008. — 111с.

8. Антипова, Л.В. Прикладная биотехнология [Текст] : учеб. пособие / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Жаринов. — Воронеж : Воронеж, гос. технол. акад., 2000. — 332 с.
9. Розанцев, Э. Г. Биохимия мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Э.Г. Розанцев. — М.: ДеЛипринт, 2006. — 236 с.
10. Лисицин, 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. Лисицина. — М. : ВНИИМП, 2004. — 378 с.
11. Лисицин, А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии [Текст] / А.Б. Лисицин, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов, В.А. Алексахина, И.М. Чернуха ; под общей ред. акад. Н. Н. Липатова. — М. : ВНИИМП, 2005. — 369 с.
12. Борисенко, Л.А., Биотехнологические основы интенсификации производства соленых изделий [Текст]: учеб. пособие / Л. А. Борисенко, А. А. Борисенко, А. А. Брацихин. — М.: ДеЛИИ принт, 2004.
13. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердутина, С. В. Купцова. — Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. — 227 с.
14. Антипова, Л.В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности [Текст] / Л. В. Антипова, И. А. Глотова — СПб. : Гиорд, 2006. —381 с.
15. Салаватулина, Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве [Текст] / Р. М. Салаватулина . — СПб. : Гиорд, 2005. — 248 с.
16. Смирнова, И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие [Электронный ресурс] : учебное пособие/И.А. Смирнова. — Кемерово :КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. — 132 с.

17. Кайм, Г. Технология переработки мяса: немецкая практика [Текст] / Г. Кайм. — СПб. : Профессия, 2006. — 488 с.
18. Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий.
19. Мясная гастрономия [Текст] / Г. Кох, М. Фукс. — СПб. : Профессия, 2005. — 656 с.
20. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" /И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.
21. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Качество и безопасность [Текст] : учеб. пособие / В. М.
22. Позняковский. — Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. — 526 с.
23. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Розанов и др. — Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. — 216 с.
24. Кудряшов, Л. С. Посол и созревание мяса [Текст] / Л.С.
25. Кудряшов. — Кемерово : Кузбассвуиздат, 1993. — 150 с.
26. Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса [Текст]. В 2 ч. Ч. 1. Эмульгированные и грубоизмельченные продукты / А.И. Жаринов, О.Н. Кузнецова, Н.А.Черкашина. — М. : ИТАР-ТАСС, 1994. — 153 с.
27. Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса [Текст]. В 2 ч. Ч. 2. Цельномышечные и реструктурированные

- мясопродукты/ А.И. Жаринов, О.Н. Кузнецова, Н. А.Черкашина. — М.: ИТАР-ТАСС, 1997. — 189 с.
28. Рогов, И. А. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд [Текст] / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р. М. Ибрагимов, Л. К. Забашта. — М.: Колос, 1997.
29. Рогов, И. А. Справочник технолога колбасного производства [Текст] / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.; под ред. И. А. Рогова. — М.: Колос, 1993. — 431с.
30. Рогов И.А.,Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясопродуктов. М.. Колос, 2009 г. - 376с.
31. Куликова В.В, Куликов Ю.И., Оботурова Н.П., Общая технология мясной отрасли, Ставрополь : АГРУС Ставро-польского гос. аграрного ун-та, 2013
32. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А.А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. [Электронный ресурс] : учебное пособие / Издательство Лань, 2012, 352 стр. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана.
33. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 831 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4885 — Загл. с экрана.
34. Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 318 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69866 — Загл. с экрана.

35. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 19.04.03, Кобыляцкий П.С., Скрипин П.В., п. Персиановский, 2016, 30 с. УДК 637.5, ББК 36.92, М-54.;
36. Колбасное производство. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 19.04.03, Кобыляцкий П.С., Алексеев А.Л., п. Персиановский, 2014, 60 с. УДК 637.5, ББК 36.92, М-54.;
37. Мясоконсервное производство. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 19.04.03, Кобыляцкий П.С., Алексеев А.Л., п. Персиановский, 2014, 73 с. УДК 637.5, ББК 36.92, М-54.;
38. Шкуроконсервировочное производство. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 19.04.03, Кобыляцкий П.С., Алексеев А.Л., п. Персиановский, 2014, 55 с. УДК 637.5, ББК 36.92, М-54.;
39. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: Kb). - Оренбург : ОГУ, 2012. -Adobe Acrobat Reader 6.0
40. Производство кормовых и технических продуктов. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 19.04.03, Кобыляцкий П.С., Алексеев А.Л., п. Персиановский, 2014, 59 с. УДК 637.5, ББК 36.92, М-54.;
41. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами-promstroitelstva [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов [и др.]. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 284 с.

42. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Текст] : Методические указания к лабораторным работам для студентов направления подготовки 19.04.03. Б/Г. [Текст] / Сост.: П.С, Кобыляцкий, Л.В., Енальева, ДонГАУ, 2014. - 40 стр. ; 60x84 / 16 + 8 табл., 1 рис. - Библиогр.: с. 36. - 200 экз. - 27-00.
43. Техничко- химический контроль мороженого, масла коровьего и натуральных сычужных сыров на предприятиях молочной промышленности. Методические указания к лабораторным работам для студентов направления подготовки 19.04.03. Б/Г. [Текст] / Сост.: П.С, Кобыляцкий, Л.В., Енальева, - Персиановский : ДонГАУ, 2015. - 26 с. ; 60x84/16. - 10-00, 100 экз.
44. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) [Электронный ресурс] : учебное пособие /Н.А. Тихомирова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 143 с.

Шкала оценивания и минимальное количество баллов вступительного испытания

Уровень знаний поступающего оценивается экзаменационной комиссией по пятибалльной системе при прохождении вступительного испытания по билетам и по стобалльной при тестировании. Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания по билетам равно 3 баллам и 40 баллам при тестировании.

Баллы		Критерии
по билетам	по тестированию	
5	80-100	Поступающий успешно справился с заданием в полном объеме. Показал глубокое и прочное усвоение материала, при этом исчерпывающе, грамотно, логически стройно и творчески его изложил, правильно употребляя специальную терминологию.
4	60-79	Поступающий твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, при этом не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы. Соответствующие знания, умения и владение сформированы в целом полностью, но содержат отдельные пробелы.
3	41-59	Поступающий имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении материала. Показывает общее, но не структурированное, в целом успешное, но не систематическое умение и владение соответствующими знаниями.
2	20-40	Поступающий допускает существенные ошибки, показывая фрагментарные знания (или их отсутствие).