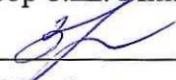


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой
технологии пищевых производств,
профессор З.И. Мингалеева


« 20 » февраля 2025 г.

Программа вступительных испытаний в магистратуру

Направление 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Программа подготовки «Продукты диетического, лечебно-профилактического и
специального питания»

Институт пищевых производств и биотехнологии

Кафедра-разработчик программы: кафедра «Технологии пищевых производств»

Казань, 2025

1. Вопросы программы вступительного экзамена в магистратуру по направлению

19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья», Программа подготовки «Продукты диетического, лечебно-профилактического и специального питания».

1. Характеристика продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения (хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия): задачи, современное состояние и перспективы развития.

2. Потребность человека в пищевых веществах и энергии.

3. Белковая ценность хлеба и значение хлебных изделий в белковом балансе питания человека.

4. Роль углеводов, органических кислот, жиров, витаминов хлеба в питании человека и степень удовлетворения потребностей в них за счет хлебных изделий.

5. Повышение пищевой ценности хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

6. Общее представление об основных группах хлебобулочных диетических изделий.

7. Хлебобулочные изделия профилактического назначения.

8. Применение нетрадиционного сырья в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.

9. Белоксодержащие виды нетрадиционного сырья.

10. Использование сырья, содержащего пищевые волокна.

11. Сахаро- и жирозаменители.

12. Зерновые культуры и продукты их переработки как источников витаминов.

14. Витаминизация продуктов питания из зерна.

15. Аспекты современного использования пищевых добавок в пищевых технологиях.

16. Пищевые добавки и их функциональная роль в технологии хлебопекарного производства.

17. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Сухая пшеничная клейковина. Структурообразователи и загустители. Минеральные соли.

18. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Органические кислоты. Ароматизаторы. Пищевые красители. Сахарозаменители и подслащивающие вещества.

19. Пищевые добавки, замедляющие порчу хлебных изделий. Сухие закваски (подсластители). Сухие полуфабрикаты и мучные композиционные смеси.

20. Применение растительного сырья при производстве хлебобулочных изделий.

21. Перспективные продукты питания с витаминами

22. Ферментные препараты в хлебопекарном производстве

23. Технохимический контроль на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях.

24. Современные методы анализа качества сырья и готовой продукции. Стандартизация и сертификация продукции.

2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы вступительного экзамена в магистратуру по направлению 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья», Программа подготовки «Продукты диетического, лечебно-профилактического и специального питания».

а) основная литература:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства – 9-е изд. перераб. и доп. - СПб: Профессия, 2003. – 415 с.

2. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. – М.: ДеЛипринт, 2001. – 149с.

3. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Учеб.пособ. – М.: МГУПП, 2000. – 116 с.

4. Варфоломеева, Т.Ф. Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства: метод. указания / Т.Ф. Варфоломеева, Н.Н. Типсина; Краснояр. гос. аграрн. ун-т. – Красноярск, 2007. – 10 с.

5. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Мучные кондитерские изделия. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 141 с.

9. Лурье, И.С., Шаров, А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. – М.: Колос, 2001. – 352 с.

10. С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева, Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013.

11. Д. А. Дмитриев, А. Д. Дмитриев, Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебное пособие: Саратов : Вузовское образование, 2018.

12. Е. Ю. Чистякова, М. В. Рыжкова, Товароведная экспертиза товаров аптечного ассортимента. Часть 1. Продукты диетического питания и биологически активные добавки к пище. Учебное пособие: Самара : РЕАВИЗ, 2014.

б) дополнительная литература:

1. Пищевая химия / Нечаев, А.П. Траубенберг, С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.

2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 428 с.

3. Драгилев, А.И., Лурье, И.С. Технология кондитерских изделий. -М.: ДеЛи принт, 2001. – 484 с.

4. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М.: Колос, 2000. - 271 с.

5. Драгилев, А.И., Сезанаева, Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. - М.: ДеЛи, 2000. - 448 с.

6. И. Шванская, Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья [Прочее] научный анализ. обзор: М. : Росинформагротех, 2012

7. Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина, Мучные кондитерские изделия функционального назначения [Прочее] научные основы, технологии, рецептуры : монография: Орел : , 2011

8. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Учебник] учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Конструкт.-технол. обеспечение машиностроит. пр-в": СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2016

9. А. Нечаев, С. Траубенберг, А. Кочеткова [и др.], Пищевая химия учебник для студ. вузов, обуч. по напр. 260100 "Прод. питания из растит. сырья", 260800 "Технол. продукции и орг. обществ. питания", 100800 "Товароведение" [и др.]: СПб. : ГИОРД, 2012

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>

3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>

4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>

5. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

6. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>