

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемной комиссии
Ректор ФГБОУ ВО «МГТУ»

С.К. Куижева
«17» января 2025 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания

«ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

для поступающих в магистратуру

по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Магистерская программа

«Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Поступление на образовательные программы магистратуры предусматривает наличие высшего образования (степень «бакалавр» или квалификацию «специалист»), подтвержденного документом государственного образца. Прием в магистратуру осуществляется по результатам вступительного испытания, проводимого ФГБОУ ВО «МГТУ» самостоятельно.

Программа вступительного испытания в магистратуру по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья включает основные разделы Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, соответствующие уровню подготовки бакалавров, знание которых необходимо для последующего освоения магистерской программы. При сдаче экзамена, а также в процессе собеседования, поступающие должны показать свою готовность к продолжению образования в магистратуре.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа вступительного испытания по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья содержит вопросы по следующим дисциплинам:

- Технология отрасли
- Микробиологический контроль бродильных производств
- Технологическое оборудование.

3. ВОПРОСЫ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Технология отрасли.

1. Технология вина.

Виноградные вина, их свойства и классификация. Виноград как сырье для производства вина. Переработка винограда, обработка мезги и сусла. Брожение. Выдержка вина. Обеспечение кондиционности вина. Осветление и стабилизация вин. Болезни и пороки вин. Розлив вина. Технология столовых вин. Технология крепких вин. Технология десертных вин. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода. Технология производства шампанских и игристых вин резервуарным способом. Технология коньяка. Технология полусухих и полусладких натуральных вин. Классический и купажный способы производства. Технология производства Хереса. Технологическая схема. Способы и режимы хересования. Основные химические процессы.

2. Технология пива и безалкогольных напитков.

Сырье для получения пива и безалкогольных напитков. Ячмень - основное сырье для получения пива. Сырье и полуфабрикаты для получения б/а напитков. Хмель - основное сырье для пивоварения. Вода - основное сырье в производстве пива и б/а напитков. Производство солода. Производство пива. Технология производства кваса, безалкогольных напитков и минеральных вод. Ассортимент квасов, и б/а напитков. Вторичные материальные ресурсы при производстве солода и пива.

Микробиологический контроль бродильных производств.

Микроорганизмы производства вин и пива. Микробиология виноделия и основы пивоваренного производства. Дрожжи в производстве вин Чистые культуры дрожжей в виноделии. Свойства пивоваренных дрожжей для производства пива Болезни и пороки вин. Технологические рекомендации для вин, оцененных по шкале «здоровое, нестойкое, больное» Болезни пива. Источники инфицирования. Методы стабилизации вин к микробиологическим и биохимическим помутнениям. Методы стабилизации вин к микробиологическим и биохимическим помутнениям. Виды помутнений. Повышение биологической стойкости пива Объекты микробиологического контроля винодельческого производства. Объекты производственного контроля пивоваренного производства. Основные группы микроорганизмов встречающихся, в безалкогольном производстве.

Технологическое оборудование.

Общая характеристика оборудования пищевых производств. Классификация оборудования пищевой промышленности. Вопросы модернизации оборудования пищевых производств. Общие сведения о технологическом оборудовании для переработки сырья и полуфабрикатов. Критерии эффективности технологических систем. Номенклатура показателей качества машин и оборудования пищевых производств. Технологическое оборудование для подготовки сырья, полуфабрикатов к основным производственным операциям при производстве продуктов питания из растительного сырья. Металлы и неметаллические материалы для технологического оборудования. Защитные покрытия.

Список литературы

1. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: учеб. пособие/ О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. – СПб.: Лань, 2012. – 560 с.
2. Вино и виноматериалы. Методы анализа: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 168 с.
3. Новое в пивоварении / ред. Ч. Бэмфорт ; пер. с англ. яз. С. Боровиковой и И.С. Горожанкиной. - СПб.: Профессия, 2007. - 520 с.
4. Технологические правила виноделия. В. 2 т. Т. 2: Игристые вина. Коньяки. Плодово-ягодные вина/ под ред. Г.Г, Валуйко, В.А, Загоруйко. – Симферополь: Таврида, 2006. – 288 с.
5. Косюра, В.Т. Основы виноделия: учеб, пособие/ В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с.
6. Вино и виноматериалы. Технические условия: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 152 с.
7. Спиртные напитки: особенности брожения и производства / под ред. Э. Ли, Дж. Пигготта. – СПб. Профессия, 2006. – 552 с.
8. Справочник по виноделию/ под ред. Г.Г, Валуйко, В.Т. Косюры. – Симферополь: Таврида, 2005. – 587 с.
9. Алкогольная продукция. Ликероводочные изделия, коньяк и коньячные спирты: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 230 с.
10. Кунце, В. Технология солода и пива: пер. с нем. / В. Кунце; [пер. с нем. Даркова Г.В. и др.]. - СПб: Профессия, 2003. – 912 с.
11. Бойко, И.Е. Учебное пособие по контролю микробиологического состояния и розливостойкости винодельческой продукции / Бойко И.Е., Агеева Н.М., Блягоз Х.Р. - Майкоп: Глобус, 2013. - 101 с.
12. Емцев В Т. Микробиология: учебник / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. - Москва: Юрайт, 2014. - 445 с.
11. ЭБС «Znanium. com.». Зайчик, Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий: учебник / Ц.Р. Зайчик. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: [http // znanium. com/](http://znanium.com/)
12. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник/ А.А. Курочкин и др. - М.: КолосС, 2007. - 591 с.
13. Практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств: учеб, пособие для студентов вузов / Г.В. Шабурова [и др.]. - М.: КолосС, 2007. - 183 с.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ ПОСТУПАЮЩИХ В МАГИСТРАТУРУ

Вступительные испытания для поступающих в магистратуру проводятся в форме экзамена (по билетам) в устной форме.

Вопросы для экзамена составляются на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриата и позволяют оценить качество знаний, необходимых для освоения программы подготовки магистра по

избранному направлению.

Экзаменационный билет включает три вопроса. Экзаменационной комиссией оценивается ответ на каждый вопрос. При этом учитываются: полнота ответа, его соответствие программе, логичность изложения, соблюдение норм литературного языка, характер и количество существенных и несущественных ошибок. Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной знаний. Несущественные ошибки возникают из-за невнимательности, незнания некоторых специфических деталей вопроса, неумения проиллюстрировать свой ответ типичными примерами и пр.

Суммарное количество баллов вступительного испытания состоит из суммы баллов за три вопроса. Максимальная оценка вступительного испытания составляет 100 баллов.

Критерии оценки знаний студента на экзамене:

80-100 баллов ставится, если абитуриент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы и дополнительных источников информации.

60-79 баллов ставится, если абитуриент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы и дополнительных источников информации.

40-59 баллов ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Абитуриент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

9-39 баллов ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Абитуриент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок.

0-8 баллов ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.