

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I

Факультет технологии и товароведения

«Утверждаю»
Врио проректора по научной работе
д.э.н., доц. Запорожцева Л.А.
2020 г



**ПРОГРАММА
вступительных испытаний**

по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
(направленность – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

Уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации

Программу разработал:



д.с.-х.н., проф. Манжесов В.И.

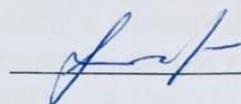
Воронеж
2020

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации, по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 2 от «14» 09 2020 г.

Заведующий кафедрой



Манжесов В.И.

Программа рекомендована к использованию методической комиссией факультета технологии и товароведения

Протокол № 1 от «22» 09 2020 г.

Председатель методической комиссии



Колобаева А.А.

Введение

Данная программа предназначена для подготовки к вступительным испытаниям в аспирантуру по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», направленность программы: технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания. Программа вступительных испытаний в аспирантуру подготовлена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации уровень подготовки кадров высшей квалификации уровень подготовки кадров высшей квалификации). Целью программы вступительных испытаний является выявление потенциальных возможностей абитуриента в сфере научно- исследовательской работы.

Задачи программы:

- установить глубину профессиональных знаний соискателя и степень подготовленности к самостоятельному проведению научных исследований;
- обнаружить знания программного содержания теоретических дисциплин;
- установить степень владения проблемой в форме научных дискуссий и разных точках зрения на рассматриваемые вопросы;
- установить навыки владения понятийно-исследовательским аппаратом применительно к области научной специальности.

1. Общие вопросы

Ключевые понятия в области функционального и специализированного питания. Ключевые понятия в области товароведения пищевых продуктов. Ключевые понятия в области продуктов общественного питания.

Законодательная и нормативная база в области функционального и специализированного питания. Рынок пищевых продуктов функционального и специализированного питания. Тенденции рынка общественного питания. Фуднет- как интеллектуализация рынка пищевых продуктов в соответствии с запросами потребителей. Персонализированное питание: общие понятия.

Основные тенденции научных исследований и разработок в области производства и обращения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Отечественный и зарубежный опыт.

2. Товароведение пищевых продуктов

Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения. Ассортимент товаров. Качество продукции: понятие, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Понятие и этапы оценки качества. Несоответствие и дефекты товаров. Количественные характеристики товаров. Квалиметрия.

Ассортимент продовольственных товаров. Качество продукции: понятие, свойства и показатели качества пищевой продукции. Номенклатура потребительских свойств и показателей продовольственных товаров. Несоответствие и дефекты продовольственных товаров. Количественные характеристики продовольственных товаров.

Обеспечение потребительских свойств пищевой продукции. Факторы, формирующие потребительские свойства пищевых продуктов. Факторы, сохраняющие потребительские свойства пищевых продуктов.

Средства товарной информации. Информация для потребителей. Нормативно-правовые и нормативные требования к информации для потребителей в отношении пищевой продукции.

Экспертиза продовольственных товаров. Методы экспертизы. Оценка качества и безопасности пищевой продукции.

Техническое законодательство в области пищевой продукции. Сущность технического регулирования. Технические регламенты Евразийского экономического союза. Стандартизация: законодательная и нормативно-техническая база в отношении пищевой продукции. Подтверждение соответствия пищевой продукции.

Качество и конкурентоспособность. Оценка конкурентоспособности пищевой продукции

Управление качеством. Системы менеджмента качества и безопасности ИСО 9000, 22000, ХАССР. Основные принципы. Отечественный и зарубежный опыт.

3. Пищевые продукты функционального и специализированного назначения

Основы физиологии питания. Рациональное питание: принципы, подходы к реализации. Теория адекватного питания: принципы, подходы к реализации Персонализированное питание: принципы, подходы к реализации. Питание и пищевой статус человека.

Функциональные пищевые продукты. Функциональные пищевые ингредиенты. Эффективность функционального пищевого продукта. Идентификация функциональных пищевых продуктов. Существенные признаки функциональных пищевых продуктов. Прослеживаемость функциональных пищевых продуктов. Классификация функциональных пищевых ингредиентов.

Примеры функциональных пищевых ингредиентов. Кодирование функциональных пищевых ингредиентов.

Примеры технологий функциональных пищевых продуктов.

Специализированная пищевая продукция: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция диетического лечебного питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция диетического профилактического питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция для детского питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Обогащенная пищевая продукция: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция для питания спортсменов: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция диабетического питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция низколактозная (безлактозная): ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии. Пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

4. Технология продуктов общественного питания

Классификация кулинарной продукции: идентификационные признаки, примеры. Общие технические требования к продукции общественного питания. Технология обработки, переработки и хранения продовольственного сырья на предприятиях питания. Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания. Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания. Основы разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов общественного питания. Техничко-технологические карты на продукцию общественного питания. Основные принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания. Организация контроля за эффективной деятельностью предприятий питания. Организация контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания. Принципы проектирования и реконструкции предприятий питания. Требования к реализации продукции общественного питания. Упаковка и маркировка продукции общественного питания.

Примерный перечень вопросов к вступительным испытаниям

1. Рынок пищевых продуктов функционального и специализированного питания
2. Ключевые термины в области товароведения. Номенклатура потребительских свойств и показателей продовольственных товаров.
3. Обеспечение потребительских свойств пищевой продукции. Факторы, формирующие потребительские свойства пищевых продуктов.
4. Обеспечение потребительских свойств пищевой продукции. Факторы, сохраняющие потребительские свойства пищевых продуктов.
5. Средства товарной информации. Нормативно-правовые и нормативные требования к информации для потребителей в отношении пищевой продукции
6. Экспертиза продовольственных товаров. Методы экспертизы.
7. Техническое законодательство в области пищевой продукции. Подтверждение соответствия пищевой продукции функционального и специализированного назначения
8. Качество и конкурентоспособность. Оценка конкурентоспособности пищевой продукции
9. Системы менеджмента качества и безопасности: отечественный и зарубежный опыт
10. Питание и пищевой статус человека. Рациональное питание: принципы, подходы к реализации.
11. Теория адекватного питания: принципы, подходы к реализации
12. Персонализированное питание: принципы, подходы к реализации.
13. Функциональные пищевые продукты. Функциональные пищевые ингредиенты.
14. Существенные признаки функциональных пищевых продуктов
15. Технологий функциональных пищевых продуктов (на примере конкретной продукции)
16. Специализированная пищевая продукция: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.
17. Пищевая продукция диетического лечебного питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.
18. Пищевая продукция диетического профилактического питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

19. Пищевая продукция для детского питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

20. Обогащенная пищевая продукция: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

21. Пищевая продукция для питания спортсменов: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

22. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

23. Пищевая продукция диабетического питания: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

24. Пищевая продукция низколактозная (безлактозная): ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

25. Пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот: ключевые термины, классификация, идентификационные признаки, примеры продукции и основы ее технологии.

26. Ключевые термины в области продукции общественного питания. Классификация кулинарной продукции: идентификационные признаки, примеры.

27. Общие технические требования к продукции общественного питания.

28. Основы разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов общественного питания. Техничко-технологические карты на продукцию общественного питания.

29. Организация контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

30. Требования к реализации продукции общественного питания.

Критерии оценки на вступительных испытаниях

Вступительные испытания оценивают знания в области технологии и товароведения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания способности поступающего, необходимые для обучения по программе подготовки кадров высшей квалификации.

Вопросы по дисциплине формируются исходя из требований Федерального государственного образовательного стандарта подготовки кадров высшей квалификации по уровню квалификации в соответствии с утвержденной программой вступительного экзамена в аспирантуру.

Экзамен включает ответы на два вопроса по темам программы вступительных испытаний. Вопросы являются равнозначными по сложности. Уровень знаний поступающего оценивается по пятибалльной системе.

Итоговая оценка выставляется по совокупной оценке всех членов комиссии, сформированной на основе независимых оценок каждого члена комиссии.

Количество баллов	Критерии оценки
5	Вопросы раскрыты полностью и без ошибок, ответ изложен грамотным научным языком без терминологических погрешностей
4	Вопросы раскрыты более чем наполовину, но без ошибок, либо имеются незначительные и/или единичные ошибки, либо допущены 1-2 фактические ошибки
3	Вопросы раскрыты частично либо допущено 3-4 фактические ошибки. Обнаруживается только общее представление о сущности вопроса
2	Задание не выполнено (ответ отсутствует или вопрос не раскрыт)

Список рекомендуемой литературы

1. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [электронный ресурс] : Учебник / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с.
2. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [электронный ресурс] : Учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. — 271 с.
3. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с.
4. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] / Донченко Л. В., Ольховатов Е. А., — 3-е изд., стер. — : Лань, 2018. — 180 с.
5. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Электронный ресурс] : монография / В.М. Позняковский ; Л.Н. Шатнюк ; В.Б. Спиричев ; ред. В.Б. Спиричев. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 547 с.
6. Основы экологической экспертизы [электронный ресурс] : Учебник / В. М. Питулько, В. К. Донченко. — 1. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. — 566 с.
7. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский ; Г.А. Гореликова ; О.А. Неверова. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 с.
8. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [электронный ресурс] : Учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова. — 1. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. — 143 с.
9. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] : монография / А.А. Вековцев ; А.Н. Австриевских ; В.М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 428 с.

10. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник и практикум / Лифиц И. М. — 13-е изд., пер. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 362 с.
11. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справочник / О.А. Рязанова ; А.И. Окара ; В.М. Позняковский ; Т.Н. Иванова. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 392 с.
12. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] : терминологический словарь / Н.Н. Дикая ; Ю.М. Плаксин ; Б.В. Щербина ; И.Р. Смирнова ; В.М. Ищенко. — Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», 2019-09-11. — Москва : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с.
13. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Феденишина. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с.
14. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [электронный ресурс] : Учебное пособие / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с.
15. Технология продукции общественного питания [электронный ресурс] / А. Васюкова, А. А. Славянский. — 1. — Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. — 496 с.
16. Технология продукции общественного питания [электронный ресурс] : Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов. — 1. — Москва ; Москва : Издательство "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. — 240 с.
17. Технология функциональных продуктов питания [электронный ресурс] : Учебное пособие / под общ. ред. Донченко Л.В. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с.
18. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В.,. — 2-е изд., испр. — : Лань, 2018. — 432 с.
19. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс] : Учебник / В. В. Шевченко. — 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012. — 752 с.
20. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс] : Учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. — 304 с.
21. Товароведение, экспертиза и стандартизация [электронный ресурс] / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — 2. — Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. — 660 с.
22. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [электронный ресурс] : Учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский. — 2, испр. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. — 265 с.
23. Товароведение [электронный ресурс] : Учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. — 265 с.

24. Товарный менеджмент [электронный ресурс] : Учебник / Лифиц И. М., Жукова Ф. А., Николаева М. А. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 405
25. Физиология питания: Учебник / В. М. Позняковский .— Москва : Лань, 2018 .
26. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : / [Л.А. Маюрникова [и др.] ; под общ. ред. В.М. Позняковского .— Москва : ГИОРД, 2016 .— 404 с.
27. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [электронный ресурс] : учеб. пособие / [Л. А. Маюрникова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского .— Москва : ГИОРД, 2012 .— 421 с.