ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени И.С. ТУРГЕНЕВА»

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

по образовательной программе высшего образования –
программе подготовки научных и научно-педагогических кадров
в аспирантуре
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет
имени И.С. Тургенева»

СПЕЦИАЛЬНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Научная специальность 4.3.3. Пищевые системы

2023

Содержание программы

1. Теоретические и методологические основы качества и безопасности пищевых продуктов. Структура потребительских свойствпищевых продуктов: безопасность, пищевая ценность, в том числе, энергетическая,биологическая,физиологическая,органолептическая;усвояемость,доброкачественность,сохраняемость;технологические,эстетические,экологическиесвойства.Факторы повышения качества, безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов.
2. Методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов. Области их применения приопределениипоказателей качествапищевых продуктов. Современные методы исследования.
3. Состояние и направления развития политики в области питания. Основные функции пищи. Классификация и характеристика видов питания: рациональное, сбалансированное, адекватное, функциональное, диетическое, лечебное и лечебно-профилактическое питание. Характеристика специализированного питания: детское, школьное питание; питание студентов, спортсменов, туристов; геронтологическое питание.
4. Пищевые вещества и их значение в питании. Химическая организация живых систем. Характеристика, классификация,основные функции,химический состав и структура,пищевая и биологическая ценность, нормы потребления: белки; небелковые азотсодержащие вещества;жиры и жироподобные вещества;углеводы;витамины и витаминоподобные вещества;минеральные вещества.Вода:основные функции,значение для организма человека,содержание и формы связи в пищевых продуктах.Изменение химического состава основных компонентов пищевых продуктов при технологической переработке сырья.
5. Хранение пищевых продуктов. Сохраняемость как одно из свойств пищевых продуктов. Показатели, характеризующие сохраняемость: выход стандартной продукции,потери, снижениедоброкачественности.Классификация факторов сохраняемости. Процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов (физические, химические, физико-химические, биохимические, биологические).
6. Классификация и характеристика пищевых продуктов: однородные группы товаров продуктов растительного и животного происхождения. Факторы формирования и сохранения качества: зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские, молочно-жировые, мясные и рыбные товары, морепродукты.

Рекомендуемаялитература

1. Балджи Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. – СПб: Издательство «Лань», 2016. – 216 с.: ил.
2. ГолубевВ.Н.Основыпищевойхимии / В.Н. Голубев.– М.:Биоинформсервис,1997. –223 с.
3. Дроздова,Т.М.Физиологияпитания:Учебник/Т.М.Дроздова,П.Е.Влощинский,В.М.Позняковский. –М.:ДеЛиплюс,2012.-352с.
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - Москва: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/511978
5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020.– 432 с.: ил.
6. Мак-МюррейУ.Обменвеществучеловека/Пер.сангл. В.З. Горкина.– М.:Мир,1980. – 368с.
7. НечаевА.П.,ПоповМ.П.,ТраубенбергС.Е.идр.Пищеваяхимияч.2 – М.:ИКМГУПП,1998. – 288 с.
8. Нечаев А.П., Попов М.П., Траубенберг С.Е. Пищевая химия. Курс лекций /В2-хчастях / Ч. 1.-М.: ИКМГУПП, 1998. – 131с.
9. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева и [др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 3-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021.– 444 с.: ил.
10. Павлоцкая Л. Ф., Дуденко Н. В., Эйделъман М. М. Физиология питания. – М.:Высшаяшкола, 1989. – 368 с.
11. Родионов Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для вузов / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. – 3-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021.– 140 с.
12. СкурихинИ.М.,НечаевА.П.Всеопищесточкизрениях химика.– М.:Высшаяшкола, 1991. – 287с.
13. Теплов,В.И.Физиологияпитания:Учебноепособие/В.И.Теплов,В.Е.Бор яев.–М.: Дашков и К, 2013. –452 с.
14. Толмачева Т.А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т.А. Толмачева, А.В. Новикова. – Санкт-Петербург: Лань, 2019.– 132 с.
15. Химия пищи / В 2 книгах. / Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. и др. – М.: Колос, 2000. – 384 с.
16. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: учеб. пособие для вузов/ В. В. Шевченко. – СПб.: Питер, 2011. - 253 с.

Критерии оценки знаний поступающих

Вступительное испытание проводится с использованием дистанционных технологий. В рамках вступительного испытания предусматриваются тестовые задания: 10 заданий закрытого типа с выбором одного ответа, 20 заданий на установление последовательности и (или) установление соответствия, 1 задание с развернутым ответом. Максимальная оценка – 100 баллов. При выставлении итоговой оценки набранные баллы суммируются.

Критерии оценивания и время на выполнение заданий представлены в таблице.

Таблица – Критерии оценки ответа поступающего и время на выполнение заданий вступительного испытания

Структура экзаменационных заданий	Количество заданий	Количество времени на выполнение задания, мин.	Количество баллов за выполнение задания
Тестовые задания с выбором одного ответа	10	2	2
Тестовые задания на установление последовательности и (или)установление соответствия	20	2	2
Тестовые задания с развернутым ответом	1	30	
Характеристика ответа			
Представлен полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Знание демонстрируется на фоне понимания его в системе данного направления и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию. Могут быть допущены недочеты в определении понятий.			36-40
Представлен развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения вопроса; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты. Отсутствует авторская позиция.			31-35
Представлен развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ			26-30

логичен, изложен в терминах науки, но нечетко структурирован. Допущены незначительные ошибки или недочеты.			
Представлен недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 существенные ошибки в определении основных понятий.			21-25
Представлен недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Поступающий затрудняется выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи, может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения.			16-20
Представлен неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано.			11-15
В ответе отсутствует логика изложения. Ответ представлен непоследовательно, сведения носят отрывочный, бессистемный характер. Не продемонстрировано владение понятийным аппаратом. Допущено некорректное использование научных терминов. Ответ представлен в виде набора понятий и отрывочного частичного перечисления признаков и связей. Ответ не соответствует заданию вступительного испытания.			0-10
Ответ отсутствует			0

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, составляет 51 балл.