

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

ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ

Научная специальность 4.3.3. Пищевые системы

Содержание программы

1. Теоретические и методологические основы качества и безопасности пищевых продуктов. Структура потребительских свойств пищевых продуктов: безопасность, пищевая ценность, в том числе, энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая; усвоемость, доброта, качественность, сохраняемость; технологические, эстетические, экологические свойства. Факторы повышения качества, безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов.

2. Методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов. Области их применения при определении показателей качества пищевых 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, снижение доброта, качественности. 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, плодово-овощные, вкусовые, кондитерские, молочно-жировые, мясные и рыбные товары, морепродукты.

Форма проведения вступительного испытания

Вступительное испытание проводится в форме письменного экзамена.

Продолжительность вступительного испытания

Продолжительность вступительного испытания – 1 час 30 минут (90 минут).

Критерии оценки знаний поступающих

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 ответов поступающего представлены в таблице.

Таблица – Критерии оценки ответов поступающего.

Структура экзаменационных заданий	Количество заданий	Количество баллов за выполнение задания
Тестовые задания с выбором одного ответа	10	2
Тестовые задания на установление последовательности и(или) установление соответствия	20	2
Тестовые задания с развернутым ответом	1	
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 логичен, изложен в терминах науки, но нечетко структурирован. Допущены незначительные ошибки или недочеты.	26-30	

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.		0-10
Ответ не соответствует заданию вступительного испытания. Ответ отсутствует		0

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

Рекомендуемая литература

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. Голубев В.Н. Основы пищевой химии / В.Н. Голубев.– М.:Биоинформсервис,1997. –223 с.
3. Дроздова, Т.М. Физиология питания: 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-Мюррей У. Обмен веществ у человека/Пер. с англ. 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., Эйдельман М. М. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 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.Всеопищесточкизренияхимика.– М.:Высшаяшкола, 1991. – 287с.
13. Теплов,В.И.Физиологияпитания:Учебноепособие/В.И.Теплов,В.Е.Боряев.–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.