

1. Общие положения

Целью основной образовательной программы высшего образования – программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (ООП ВО – ПП НПК) является подготовка научно-педагогических кадров высшей квалификации для науки, образования, промышленности, конкретно:

- углубленное изучение методологических и теоретических основ отраслевой науки;
- ознакомление с инновационными технологиями, связанными с отраслью науки;
- формирование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности;
- совершенствование знания иностранного языка, ориентированного на профессиональную деятельность;
- совершенствование философского образования, в том числе ориентированного на профессиональную деятельность;
- формирование профессионального мышления, воспитание гражданственности, развитие системы ценностей, смысловой и мотивационной сфер личности, направленных на гуманизацию общества.

Нормативный срок освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» составляет в очной форме четыре года, в заочной форме пять лет.

1.1. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы подготовки аспиранта и условия конкурсного отбора

Лица, желающие освоить образовательную программу подготовки аспиранта по данному направлению подготовки, должны иметь высшее профессиональное образование определенной степени (специалист, магистр), подтвержденное документом государственного образца.

Лица, имеющие высшее профессиональное образование, принимаются в аспирантуру по результатам сдачи вступительных экзаменов на конкурсной основе. По решению приемной комиссии лицам, имеющим достижения в научно-исследовательской деятельности, отраженные в научных публикациях, грамотах, дипломах может быть предоставлено право преимущественного зачисления при наличии равных баллов по результатам вступительных испытаний.

Порядок приема в аспирантуру и условия конкурсного отбора определяется действующим Порядком приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, утвержденным приказом Минобрнауки России от 26 марта 2014 года № 233.

Программы вступительных испытаний в аспирантуру разработаны МГУПП в соответствии с государственными образовательными стандартами высшего образования.

2. Билеты вступительных испытаний в аспирантуру

2.1. Направление «Товароведение пищевых продуктов»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Классификация товаров. Понятие и виды классификации. Торговая классификация. Группы продовольственных товаров. Товарный сорт. Торговый ассортимент. Понятие об ассортименте и сортности продовольственных товаров. Деление на природные (видовые) и товарные сорта. Краткая характеристика отдельных групп продовольственных товаров.
2. Липиды. Изменения жиров при хранении продовольственных товаров. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и оксикислот.
3. Зерномучные товары (зерно, мука, крупа, крупяные концентраты), характеристика. Изделия из муки: классификация, ассортимент групп хлебных и макаронных изделий, технология производства, качество, цвет, хранение. Процессы, происходящие при хранении.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Стандартизация продукции. Понятие стандартизации. Цели стандартизации. Органы стандартизации. Категории стандартов (международные, региональные стандарты, государственные стандарты РФ; стандарты отрасли, стандарты предприятий, стандарты научно-технических и инженерных обществ и других общественных объединений). Виды стандартов: стандарты основополагающие, стандарты на продукцию, стандарты на процессы, стандарты на методы контроля. Требования государственных стандартов (обязательные и рекомендуемые).
2. Вода и минеральные вещества. Содержание воды в пищевых продуктах. Формы связи воды. Участие воды в формировании структуры продукта. Активность воды и ее роль в хранении пищевых продуктов. Макро- и микроэлементы, их роль в питании. Предотвращение потерь минеральных веществ в процессе переработки пищевых продуктов.
3. Плодоовощные товары. Значение свежих овощей и плодов как полноценных продуктов в питании человека. Классификация свежих овощей. Заболевания овощей - микробиологические и физиологические, их влияние на качественный показатель. Методы хранения, отходы овощей (томатных, тыквенных, зернобобовых).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Понятие качества как совокупности свойств и характеристик продукции (товара). Международные стандарты по качеству серии ИСО и НАССР.

- Показатели качества: единичный, комплексный, интегральный. Определяющие и специфические показатели качества. Основные требования, предъявляемые к качеству товаров: функциональные, социальные, надежности (показатели сохраняемости, экологические, требования безопасности и безвредности, эргономические (гигиенические, антропометрические, психофизиологические, физиологические и психологические), эстетические, экономические.
2. Пищевые добавки. Пищевые красители, копильные препараты, цветокорректирующие вещества, ароматизаторы, улучшители консистенции, консерванты и антиокислители. Биологически активные добавки.
 3. Сахар, его назначение, использование. Сырье для производства сахара, основные виды сахара, потребление, качество, хранение. Заменители сахара, групповой ассортимент, подсластители, подслащивающие композиции: их характеристика, использование. Мед искусственный и натуральный, смешанный. Химический состав, бактерицидные свойства, хранение меда.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Формирование и обеспечение качества продукции и товаров. Уровни качества. Технический уровень. Сравнение с выбранным базовым образцом. Три градации уровней качества. Контроль качества. Классификация видов контроля: входной, операционный, приемочный и инспекционный, летучий, непрерывный, периодический, сплошной, выборочный, измерительный, регистрационный, органолептический, разрушающий и неразрушающий, производственный и эксплуатационный. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной партии. Выборка, точечная проба, объединенная проба, средняя проба. Акт о выемке проб товара.
2. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства. Изменения при хранении продовольственных товаров. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.
3. Классификация свежих плодов. Характеристика, строение, морфологические и вкусовые признаки, показатели качества, хранение группы сочных плодов (семечковых, косточковых, ягод, разноплодных субтропических, цитрусовых и тропических, сухих орехоплодных). Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Органолептический метод контроля качества. Правила проведения дегустаций. Четыре основных вида вкусовых ощущений. Балльная система оценки. Коэффициенты весомости.

2. Химический состав пищевых продуктов - неорганические вещества (вода, микро- и макроэлементы) и органические вещества (углеводы, белки, жиры, витамины, ферменты и др.). Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания, изменения в процессе переработки и хранения. Понятия: пищевая, биологическая, физиологическая ценность продукта. Расчет энергетической ценности.
3. Пищевые жиры. Пищевые жиры как необходимая составная часть сбалансированного рациона питания человека, их роль и значение в питании. Состав жиров, химические свойства, расщепление их при нагревании. Классификация, ассортимент и характеристика растительных масел, вкус и цвет, запах, прозрачность растительных масел. Маргариновая продукция, классификация, технологическая схема производства, рецептурный состав, стойкость при хранении.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Организация контроля качества продовольственных товаров. Внутрипроизводственный контроль, ведомственный контроль, государственный контроль. Органы контроля качества. Причины возникновения дефектов и брака при изготовлении товаров и их устранение.
2. Азотсодержащие вещества. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации.
3. Классификация методов консервирования плодоовощного сырья. Технологии производства плодовых, овощных, плодоовощных консервов, режимы стерилизации, качество, хранение, бомбаж. Сушеные, замороженные, квашеные и соленые плоды, овощи, характеристика.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Идентификация и фальсификация товаров. Понятия «фальсифицированные товары», «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) и «дефектные товары». Виды фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная. Ответственность за фальсификацию товаров.
2. Азотсодержащие вещества. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков на различных стадиях обработки. Гидрофобная гидратация. Состояние белков в конкретных продуктах. Изменения пищевой ценности продуктов в результате их гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции.

3. Грибы свежие и переработанные, пищевая ценность, технология переработки, хранение, реализация.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Сертификация товаров и лицензирование в торговле. Формы сертификации (добровольная и обязательная). Схемы сертификации. Понятие «однородная продукция». Правила сертификации однородной продукции для отдельных групп продовольственных товаров. Сертификационные испытания образцов. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых продуктов.
2. Ферменты. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов в формировании качества продовольственных товаров.
3. Крахмал, продукты его переработки. Виды и физико-химические свойства крахмала. Технологии картофельного, кукурузного, пшеничного крахмала. Производство кукурузных кормов, кукурузного масла, сухого крахмала. Производство модифицированных крахмалов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении и транспортировке. Влияние различных условий хранения, видов тары и упаковочных материалов на качество и сохранность пищевых продуктов. Естественная убыль и факторы, влияющие на ее размеры.
2. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Информация для потребителя. Маркировка. Информационные знаки. Сертификация продовольственных товаров.
3. Молоко, маргарин, масло. Молоко, химический состав, физико-химические свойства, технологическая обработка, ассортимент, дефекты. Сливки и сливочные напитки, кисломолочные продукты, ассортимент, молочные консервы, мороженое, технология производства, хранение. Масло коровье, химический состав, технология производства, причина дефектов, вкус. Сыры, химический состав, влияние технологии на свойства, классификация, качество и дефекты сыров.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование продовольственных товаров. Классификация способов хранения. Особенности хранения и транспортирования отдельных групп товаров. Потери, происходящие при хранении, режимы хранения продовольственных товаров.
2. Экспертиза продовольственных товаров. Экспертиза по качеству и количеству. Важнейшие виды экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая, технологическая,

документальная. Объекты и субъекты экспертизы. Методы и средства экспертизы.

3. Классификация вкусовых товаров. Чай, типы и разновидности, торговые сорта, классическая технология производства, распространение, потребление. Процессы, происходящие при ферментации, сушке чая. Кофе, химический состав, разновидности, технология приготовления, качество, дефекты. Растворимый кофе, разновидности, торговые марки. Кофейные напитки, технологии получения. Пряности. Пряности, свойства, искусственные и естественные заменители, смеси. Характеристика пряностей и применение их в кулинарии, качество, хранение. Приправы. Классификация приправ. Использование приправ для улучшения вкуса и аромата продуктов питания, их качество и хранение.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Консервирование пищевых продуктов. Биоз. Абиоз. Анабиоз. Методы анабиоза: замораживание, охлаждение, понижение активности воды, соление, мочение, копчение, вяление, сушка. Абиоз. Методы абиоза: стерилизация, пастеризация; использование антибиотиков, антисептиков, облучения; обеспложивающее фильтрование, асептическое консервирование и др. Маркировка консервов и правила хранения.
2. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение витаминов. Способы снижения потерь витаминов при хранении пищевых продуктов. Технологические факторы, влияющие на содержание витаминов.
3. Кондитерские изделия, группы и виды продукции, производство, потребление. Сырье, используемое для производства, его происхождение, назначение. Качество кондитерских изделий, дефекты производства, хранение. Групповая номенклатура сахарных и мучных кондитерских изделий, способ и технология производства, виды полуфабрикатов, качество, физико-химические показатели, процессы, происходящие при хранении.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Микробиологические показатели продовольственных товаров. Морфология, физиология и классификация микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Пищевые заболевания, вызываемые микроорганизмами, их профилактика. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
2. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение витаминов. Факторы, влияющие на разрушение витаминов. Способы снижения потерь витаминов при хранении пищевых продуктов.
3. Алкогольные и безалкогольные напитки. Алкогольные базовые напитки, характеристика, классификация, технологии производства, выдержка,

потребление. Натуральные, ароматизированные и игристые вина, их качество. Пиво. Минеральные воды натуральные (столовые и ароматизированные) и искусственные. Плодово-ягодные соки натуральные и купажируемые, ассортимент, характеристика, назначение, потребление, пищевая ценность. Нектары, соки целебных плодов: концентрированные, натуральные и искусственные, экстракты. Оценка их качества.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование продовольственных товаров. Классификация способов хранения. Особенности хранения и транспортирования отдельных групп товаров. Потери, происходящие при хранении, режимы хранения продовольственных товаров.
2. Экспертиза продовольственных товаров. Экспертиза по качеству и количеству. Важнейшие виды экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая, технологическая, документальная. Объекты и субъекты экспертизы. Методы и средства экспертизы.
3. Мясо и мясопродукты. Мясо и мясные продукты, морфологический и химический состав, убой и первичная обработка скота. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения свежего мяса. Мясо птицы, химический состав, виды технологической обработки, оценка качества, маркировка, хранение. Классификация, пищевая ценность, разновидность, распространение, качество, дефекты, маркировка и хранение колбасных изделий. Морфология и химический состав, качество, маркировка, хранение субпродуктов. Назначение мясных полуфабрикатов, копченостей, консервов. Классификация, химический состав, технологическая схема производства, органолептические, химические и бактериологические показатели качества.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Стандартизация продукции. Понятие стандартизации. Цели стандартизации. Органы стандартизации. Категории стандартов (международные, региональные стандарты, государственные стандарты РФ; стандарты отрасли, стандарты предприятий, стандарты научно-технических и инженерных обществ и других общественных объединений). Виды стандартов: стандарты основополагающие, стандарты на продукцию, стандарты на процессы, стандарты на методы контроля. Требования государственных стандартов (обязательные и рекомендуемые).
2. Пищевые добавки. Пищевые красители, копильные препараты, цветокорректирующие вещества, ароматизаторы, улучшители консистенции, консерванты и антиокислители. Биологически активные добавки.

3. Яйца. Яйца, химический состав и строение, классификация и ассортимент, упаковка и маркировка, продукты переработки яиц.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Организация контроля качества продовольственных товаров. Внутрипроизводственный контроль, ведомственный контроль, государственный контроль. Органы контроля качества. Причины возникновения дефектов и брака при изготовлении товаров и их устранение.
2. Азотсодержащие вещества. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации.
3. Рыба и рыбные продукты, классификация промысловых рыб, характеристика. Анатомическое строение, виды рыбы, химический состав мяса рыбы. Мороженые, соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары, назначение, технология производства, изменения при хранении. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, качество и хранение. Рыбные консервы, натуральные, рыборастворительные, дефекты, хранение. Икорные товары, химический состав, разновидности ассортимента по видам рыб. Основные дефекты, хранение. Нерыбные гидробионты, их классификация.

2.2. Направление «Технологии индустрии питания»

Технология продуктов общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Классификация технологии приготовления соусов, требования к их качеству.
2. Технический прогресс - основа совершенствования производства продукции и обслуживания предприятий общественного питания.
3. Особенности технологии приготовления блюд европейской кухни (на примере французской, итальянской и др.). Традиции и обычаи в питании народов европейских стран.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Блюда из молока и молочных продуктов, технология приготовления, требования к их качеству.
2. Услуги общественного питания. Общие требования в соответствии с ГОСТ РФ. Перспективы развития услуг общественного питания в условиях рыночных отношений.

3. Липиды. Изменения жиров при хранении продовольственных товаров. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и оксикислот.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Классификация супов. Технология производства, правила подачи, требования к качеству.
2. Вода и минеральные вещества. Содержание воды в пищевых продуктах. Формы связи воды. Участие воды в формировании структуры продукта. Активность воды и ее роль в хранении пищевых продуктов. Макро- и микроэлементы, их роль в питании. Предотвращение потерь минеральных веществ в процессе переработки пищевых продуктов.
3. Пищевые добавки. Пищевые красители, коптильные препараты, цветокорректирующие вещества, ароматизаторы, улучшители консистенции, консерванты и антиокислители. Биологически активные добавки.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Основные технологические стадии процесса разделки туш убойного скота. Централизованное производство крупнокусковых полуфабрикатов. Технические документы на данный вид продукции. Технологическое и холодильное оборудование мясных (мясо-рыбных) цехов.
2. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства. Изменения при хранении продовольственных товаров. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.
3. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Порядок разработки и утверждения.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Требования к качеству мяса. Ассортимент и технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Условия хранения и сроки годности, требования к качеству. Технологическое и холодильное оборудование мясных (мясо-рыбных) цехов.
2. Химический состав пищевых продуктов - неорганические вещества (вода, микро- и макроэлементы) и органические вещества (углеводы, белки, жиры, витамины, ферменты и др.). Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания, изменения в процессе переработки и хранения. Понятия: пищевая, биологическая, физиологическая ценность продукта. Расчет энергетической ценности.
3. Особенности технологии приготовления блюд грузинской, азербайджанской армянской кухни.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Ассортимент и технология блюд из отварного и тушеного мяса (говядины, свинины, баранины, телятины). Соусы к мясным горячим блюдам. Правила подачи.
2. Азотсодержащие вещества. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации
3. Ферменты. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов в формировании качества продовольственных товаров.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Производство рубленой, котлетной и кнельной масс. Ассортимент изделий. Показатели качества измельченных мясных масс. Условия хранения и сроки годности. Технологическое и холодильное оборудование мясных (мясо-рыбных) цехов. Классификация мясосодержащих полуфабрикатов от предприятий мясоперерабатывающей промышленности.
2. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков на различных стадиях обработки. Гидрофобная гидратация. Состояние белков в конкретных продуктах. Изменения пищевой ценности продуктов в результате их гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции.
3. Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Особенности технологических приемов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Ассортимент и технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кролика и пернатой дичи. Входной контроль сырья. Банкетные заказные блюда из птицы и дичи. Правила подачи.
2. Регламент производственного контроля на предприятиях общественного питания.
3. Особенности технологии приготовления блюд кухни стран Юго-Восточной Азии (на примере Японии, Таиланда, Кореи, Вьетнама).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Ассортимент, технология производства полуфабрикатов из хряще-костных рыб. Условия хранения и сроки годности. Особенности механической обработки хрящевых рыб. Технологическое и холодильное оборудование рыбных (мясо-рыбных) цехов. Входной контроль сырья.
2. Общие принципы в технологии приготовления блюд для диетического питания.

3. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение витаминов. Способы снижения потерь витаминов при хранении пищевых продуктов. Технологические факторы, влияющие на содержание витаминов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Ассортимент, технология производства полуфабрикатов из костных рыб. Условия хранения и сроки годности. Использование пищевых отходов. Технологическое и холодильное оборудование рыбных (мясо-рыбных) цехов. Входной контроль сырья.

2. Особенности технологии приготовления блюд русской, белорусской и украинской кухни.

3. Организация бракеража продукции общественного питания. Органолептическая оценка качества в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Ассортимент и технология производства блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы, требования к качеству. Соусы ко вторым горячим рыбным блюдам. Банкетные блюда из рыбы.

2. Использование яиц, яичных продуктов и творога на предприятиях общественного питания. Блюда из яиц и творога, технология приготовления, требования к их качеству. Санитарно-гигиенические требования к использованию яиц.

3. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к работе кондитерских цехов, вырабатывающих изделия с кремом.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Использование гидробионтов на предприятиях общественного питания. Условия хранения и сроки годности.

2. Сборники рецептур блюд, и их назначение построение и использование в работе предприятий общественного питания. Разработка фирменных и новых блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

3. Классификация десертов, технология приготовления. Условия хранения, сроки годности и реализации. Организация обслуживания «банкет-чай».

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Товароведная оценка качества круп, макаронных изделий и семян бобовых культур. Ассортимент и технология производства блюд, требования к качеству. Варочное оборудование горячих цехов, правила безопасной эксплуатации.

2. Назначение, классификация и применение стандартных диет.

3. Санитарные требования к производству, хранению и реализации холодных блюд из мяса и рыбы.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из пресного и дрожжевого теста. Технологическое оборудование отделения замеса мучного цеха.
2. Рекомендации по использованию охлажденных и быстрозамороженных блюд на доготовочных предприятиях общественного питания.
3. Требования к качеству пшеничной муки для производства различных видов тестовых полуфабрикатов для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Технология приготовления тестовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Ассортимент и оценка качества свежих овощей. Ассортимент и технология производства полуфабрикатов из картофеля и овощей, показатели качества, условия хранения и сроки годности. Нормы отходов и потерь. Оборудование для мойки, сортировки и калибровки овощей.
2. Основные принципы правового регулирования в общественном питании. Порядок применения стандартов в общественном питании.
3. Организация питания и методы обслуживания на предприятиях по оказанию услуг общественного питания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Ассортимент и технология производства салатов и винегретов, требования к их качеству. Салаты с увеличенным сроком годности. Санитарные требования, предъявляемые к организации холодного цеха. Правила эксплуатации овощерезок.
2. Система качества ХАССП. Основные принципы и методы внедрения на предприятиях питания.
3. Азотсодержащие вещества. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Холодные блюда из мяса, субпродуктов, рыбы, мясной и рыбной гастрономии, технология приготовления.
2. Санитарные требования к обработке продуктов и реализации готовых изделий. Условия хранения и сроки годности особо скоропортящихся продуктов.
3. Пищевые добавки. Пищевые красители, коптильные препараты, цветокорректирующие вещества, ароматизаторы, улучшители консистенции, консерванты и антиокислители. Биологически активные добавки.

Сервис

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Характеристика предприятий по организации услуг общественного питания. Классификация. Определения. Виды сервиса на предприятиях общественного питания.
2. Технические средства автоматизации учёта на предприятиях питания.
3. Факторы потребительского поведения. Потребительская культура, формы ее проявления в обществе.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Процесс управления предприятием по организации услуг общественного питания. Структура управления. Функции. Персонал. Требования, предъявляемые к персоналу.
2. Технические средства жизнеобеспечения зданий.
3. Факторы, влияющие на восприятие мотивации потребления. Потребительские ценности и потребительское поведение.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Организация питания и методы обслуживания на предприятиях по оказанию услуг общественного питания. Обслуживание специальных мероприятий: транширование, фламбирование, фондю.
2. Применение ИТ-технологии в оборудовании предприятий питания.
3. Природа человека и его потребностей в социальном знании. Основные поведенческие ориентации человека, их содержание.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Типы ресторанного обслуживания. Особенности подачи закусок, блюд и напитков. Правила расстановки. Французский, английский, американский, немецкий, русский сервис.
2. Документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.
3. Услуга как форма общения. Классификация услуг по отраслевой направленности, по целевому назначению, по формам оказания, по способу оплаты.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Культура обслуживания и правила этикета.
2. Технические средства обеспечения работы систем регуляции микроклимата.
3. Виды предприятий и учреждений обслуживания Процесс оказания услуг и его основные элементы.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Комплекс услуг предприятий питания и его роль в туризме. Услуги предприятий питания как составная часть туристской индустрии.
2. Технические средства контроля на предприятиях питания. Классификация, краткая характеристика.
3. Виды и формы сервиса. Уровень сервиса и его оценка.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Особенности кухни и составления меню для иностранных туристов. Схема обеспечения питания туристов.
2. Обеспечение сервисного обслуживания технических средств на предприятиях питания.
3. Сервис как система сопровождения любой основной услуги. Факторы, влияющие на возрастающее значение сервисного обслуживания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Организация обслуживания потребителей в сфере туризма: предприятия, услуги, региональные особенности.
2. Принципы, виды и средства экспертизы и диагностики систем сервиса.
3. Воздействие мотивов на поведение индивида в потреблении. Стимулы и активация поведения. Новизна как стимулирующая форма мотивации потребления. Рациональный (оптимальный) уровень стимуляции и активации

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Системный анализ в сервисе. Определение системы. Эффективность системы в сервисе. Методики системного анализа.
2. Виды, классификация, основные характеристики объектов и систем сервиса.
3. Сфера услуг как отрасль социально-экономической деятельности. Особенности функционирования сферы услуг.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Предприятия общественного питания, отдыха и досуга. Система управления деятельностью организаций.
2. Особенности рыночной ориентации личности, ее положительные и отрицательные стороны.
3. Классификация ценностей по их отнесению к потребностям индивида. Типология потребностей А. Маслоу.

3. Нормативные, учебно-методические и информационные материалы

Нормативные документы

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. N 884 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень подготовки кадров высшей квалификации)"
С изменениями и дополнениями от: 30 апреля 2015 г.
2. Федеральный закон Российской Федерации: N 273-ФЗ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г.
3. Федеральный закон Российской Федерации N 254-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике» от 21 июля 2011 г.
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. № 1259 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)».
5. Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации.
6. Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств».

Рекомендуемая литература

1. Артемова Е.Н., Иванникова Т.В. Теоретические основы технологии продуктов питания. Уч. пособие. М.: МО РФ, 2002 г., 119 с.
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учебное пособие для вузов /. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КноРус, 2008. - 336 с.
3. Васюкова А.Т., Иванникова Е.И. Технология производства фаршей длительного хранения. Уч. пособие. М.: МО РФ, 2002 г., 170 с.
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии /. - М.: Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2005. - 272 с
5. Изменение белков и других азотистых веществ, при кулинарной обработке продуктов. Уч. пособие. Ратушный А.С., Литвинова Е.В., Иванникова Т.В. М., 2001 г., 104 с.

6. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: В 2-х ч.: [Учебное пособие для вузов]. Часть 2 : Продукты животного происхождения / Шевченко В.В.А. и др. - СПб.: Троицкий мост, 2009. - 200 с.:
7. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М.. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебник для вузов. - М.: Академия, 2007. - 320 с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. М.: Деловая литература, 2000 г., 513 с.
9. Кудрова Н.В., Смирнова Л.В. Методика проведения сертификации продовольственных товаров. М.: МГУК, 2002 г., 68 с.
10. Молчанова Е.Н. Физиология питания / Троицкий мост, 2014. – 240 с.
11. Николаева Л. И. Фролова Г. Ф., Гращенков Д. В. О разработке технической документации на продукцию общественного питания: Учебное пособие / Уральский гос. экономич. ун-т. - 3-е изд., доп. - Екатеринбург, 2008.
12. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. - М.: Норма, 2013. - 448 с.
13. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептур. М., Изд. дом МСП, 2000 г., 575 с.
14. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / Касторных Мария Семеновна, - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 328 с.
15. Рыжакова А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для вузов. - М.: Академия, 2005. - 224 с.
16. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник для вузов / Л. Г. Елисеева и др.; Под ред. Л. Г. Елисеевой. - И.: МЦФЭР, 2006. - 800 с
17. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие для вузов / В. И. Криштафович, С. В. Колобов, В. И. Заикина, и др.; Под ред. В. И. Криштафович. - М.: Изд.-торг. корпорация "Дашков и К", 2008.
18. Технология продукции общественного питания: В 2-х томах: Учебное пособие для вузов. Т. 1 : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов, и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2003. - 351с.:

19. Молчанова Е. Н., Дубцов Г. Г. Лабораторный практикум по дисциплине "Технология продукции общественного питания" Учебное пособие для вузов / в; МГУПП. - М.: Изд. комплекс МГУПП, 2004. - 124 с.
20. Технология продукции общественного питания. В 2-х томах: Учебное пособие для вузов. Т. 2.: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев, и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2003.
21. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, и др.; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с
22. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: Уч. пособие / Е. В. Литвинова и др.. - М.: Академия, 2006. - 384 с.
23. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: Общие требования к оформлению, построению и содержанию: Межгосударственный стандарт. - Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ: Стандартинформ, 2009. - 11 с.
24. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисейвой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. — 930 с.
25. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: Учебник для вузов. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 400 с.
26. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие для вузов. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. - 220 с.
27. Березина В.П. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 200 с.
28. Куликова Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2010. - 168 с.

Электронные фонды учебно-методической документации

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	http://www.cnsnb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека	Доступ к информационным ресурсам по номеру читательского билета
2	http://www.biolab.ru/library.htm	Библиотека ПНИЛ МГУПП, Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов (ПНИЛ биотехнологии)	Свободный доступ
3	http://www.gost.ru	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОСТАНДАРТ)	Информационные ресурсы, свободный доступ
4	http://elibrary.rsl.ru	Электронная библиотека РГБ	Часть документов Электронной библиотеки находится в открытом доступе. Для того чтобы обратиться к их полнотекстовой версии достаточно установить подключение к сети Интернет и программу Acrobat Reader. Документ откроется в формате pdf, что позволяет читать его с экрана. В результатах поиска уровень доступа к документу обозначен следующим образом: зеленым цветом обозначаются ресурсы, находящиеся в свободном доступе, красным — в ограниченном. Если доступ к нужному документу ограничен, значит произведение защищено авторским правом и полностью с его содержанием можно ознакомиться в одном из читальных залов РГБ.
5	http://elibrary.ru	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий	На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научно-технических журналов, в том числе более 1100

		рефераты и полные тексты более 14 млн научных статей и публикаций.	журналов в открытом доступе.
6	http://www.nal.usda.gov	Американская национальная агропромышленная библиотека The National Agricultural Library (NAL): <i>advancing access to global information for agriculture</i>	Свободный доступ
7	http://sciencedirect.com	База данных по научным журналам	Доступ к электронному каталогу осуществляется через web-сайт ресурса, требуется авторизация.