

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ.
Ректор университета
С.В. Черепухина
«29» сентября 2020 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
В АСПИРАНТУРУ ПО СПЕЦДИСЦИПЛИНЕ**

направление 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии

Направленность – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Утверждена решением Ученого совета
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
от 29 сентября 2020г., протокол № 2

Троицк
2020

Настоящая программа разработана в соответствии с рабочими программами дисциплин «Технология и товароведение продуктов общественного питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень специалиста, магистра).

Составители: доктор технических наук, профессор Тихонов С.Л.

Программа вступительного испытания обсуждена на заседании кафедры инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 14 сентября 2020 г., протокол № 4.

Заведующая кафедрой
кандидат ветеринарных наук,
доцент



Журавель Н. А.

Введение

Настоящая программа разработана в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин «Технология и товароведение продуктов общественного питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень специалиста магистра).

Содержание программы

Содержание товароведения. Основные категории товароведения. Этапы становления товароведения. Связь товароведения с другими науками. Объекты товароведной оценки. Методические приемы рассмотрения и анализа товара как материального объекта. Основные методы анализа и оценки потребительной стоимости товара. Классификация продовольственного сырья. Становление рыночных отношений в России. Состояние рынка продовольственного сырья. Источники насыщения рынка товарами: отечественное производство и импорт. Перспективы развития рынка: поддержка отечественного производителя.

Основные принципы организации товароведения. Виды оценочной деятельности. Товарная экспертиза. Потребительская оценка. Сертификация. Стандартизация. Методы оценки. Органы сертификации. Основные законодательные и нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности продуктов питания народонаселения. Основные цели Системы сертификации. Распределение ответственности между участниками сертификации. Виды сертификации. Виды документов в области стандартизации. Виды стандартов.

Систематика пищевых продуктов. Принципы систематики. Направления систематики. Естественная систематика. Искусственная систематика. Систематизация пищевых продуктов в торговой сети. Классификация пищевых продуктов в общественном питании. Биологическая классификация пищевых продуктов. Общероссийский классификатор продукции (ОКП – ОК 005-93), используемый при сертификации, для статистического анализа производства, реализации и использования продукции, для структуризации промышленно-экономической информации по видам продукции с целью проведения маркетинговых исследований и осуществления снабженческо-сбытовых операций. Номенклатура продукции. Ассортимент продукции. Кодирование продукции. Структура кода. Алфавит кода. Штриховой алфавит кода. Классификация штрих кода. Информация о товаре. Потребительская товарная информация. Требования к товарной информации на упаковке (потребительской таре).

Зерно и продукты его переработки. Производство зерна – главный критерий благосостояния государства, определяющий его продовольственную независимость. Использование различного вида зерна как сырья при выпуске муки, крупы, солода, крахмала, патоки. Морфологическое строение и

химический состав пищевых злаков. Классификация зерна. Важнейшие зерновые культуры. Пшеница. Рожь. Ячмень. Рис. Кукуруза. Просо. Гречиха. Соя. Оценка качества зерна. Влажность, засоренность, зараженность вредителями хлебных запасов, натура, стекловидность, пленчатость. Количество и качество клейковины зерна пшеницы. Мука. Классификация муки. Качество муки. Пшеничная мука. Ржаная мука. Отруби. Другие виды муки. Крупы. Классификация круп. Основные технологические задачи при выработке крупы. Виды обработки крупы. Оценка качества круп. Кулинарные достоинства круп. Макароны изделия. Классификация макаронных изделий. Качество макаронных изделий. Солод. Использование солода в хлебопекарном производстве. Виды солода. Качество солода. Хлебобулочные изделия. Классификация хлебобулочных изделий. Бараночные изделия и сухари. Оценка качества хлебобулочных изделий.

Сочное сырье и продукты его переработки. Содержание воды в плодах и овощах. Виды сочной продукции, являющейся сырьем для отраслей АПК. Товарное качество, химический состав, пищевая ценность, пригодность к транспортированию, хранению и переработке. Клубнеплоды. Картофель. Морфофункциональная характеристика картофеля. Критерии классификации сортов картофеля. Топинамбур (земляная груша). Овощные культуры. Классификация овощных культур. Общая характеристика овощных культур – капусты, корнеплодов, луковых. Плодовые овощи. Бахчевые культуры. Бобовые овощные культуры. Прочие овощные культуры. Плодовые и ягодные культуры. Классификация плодовых и ягодных культур. Характеристика основных плодово-ягодных пород. Субтропические плоды. Орехоплодные. Требования к качеству свежих овощей и плодов. Переработанные овощи и плоды. Сушеные плоды и овощи. Квашеные и соленые продукты. Консервированные продукты. Овощные и плодовые консервы в герметичной таре. Быстрозамороженные овощи и плоды. Свежие и переработанные грибы.

Сахаристые продукты. Сахар. Виды сахара по органолептическим показателям. Предприятия пищевой промышленности, вырабатывающие сахар. Сахарозаменители. Крахмал и крахмалопродукты. Товарный крахмал. Крахмальная патока. Получение и применение крахмальной патоки. Пчелиный мед. Цветочный мед. Падевый мед. Сотовый мед. Центробежный мед. Гречишный мед. Липовый мед. Органолептические показатели меда.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Сахарные изделия. Органолептические показатели сахаристых продуктов. Карамель. Драже. Пастило-мармеладные изделия. Шоколад и какао-порошок. Классификация шоколада. Конфеты. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Пряники. Вафли. Практическая работа.

Состояние и перспективы развития рынка вкусовых продуктов. Классификация вкусовых продуктов. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Алкогольные напитки. Классификация алкогольных напитков. Этиловый спирт, Водка. Ликероналивочные изделия. Виноградные вина. Коньяк. Пиво. Квас. Безалкогольные напитки. Минеральные воды. Соки плодово-ягодные. Газированные напитки. Чай. Кофе. Сравнительная

товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, дефектам. Пряности и вкусовые приправы. Плодовые пряности. Семенные пряности. Листовые пряности. Корневые пряности. Цветочные и коровые пряности. Смеси пряностей. Готовые приправы. Поваренная соль. Глютамаг натрия. Уксус. Хранение вкусовых товаров разных подгрупп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Молоко и молочные продукты. Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Физиологические нормы потребления молочных продуктов. Виды технологической обработки молочной продукции. Классификация молочного ассортимента. Оценка качества молочных товаров. Сухое молоко. Технология переработки. Оценка качества сухого молока. Дефекты сухого молока. Кисломолочные продукты. Сметана, Творог. Вторичные молочные продукты. Сыры. Масло коровье. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла, сыра, молочных консервов по ассортименту, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, дефектам. Упаковка пищевых продуктов для общественного питания и розничной торговли. Хранение молочных товаров различных подгрупп: условия и сроки. Потери.

Мясо. Физиологические нормы потребления мяса в год. Вкусовые достоинства мясной продукции. Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Классификация ассортимента мяса и мясных продуктов. Химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мяса животных на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий на товарные сорта. Дефекты мясной продукции. Сравнительная товароведная характеристика однородных подгрупп мясных товаров по ассортименту, сырью, технологии производства, упаковке. Хранение однородных групп мясных товаров.

Рыба и морепродукты. Пищевая ценность и специфические органолептические свойства рыбной продукции. Значение рыбной продукции в сети общественного питания. Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров. Рыба. Классификация рыбы. Критерии качества рыбы и рыбной продукции. Рыбные продукты. Соленые рыбные продукты. Вяленая рыба. Копченые рыбные продукты. Маринованная рыба. Рыбные консервы. Консервы из крабов. Икра. Нерыбные морепродукты. Ракообразные. Моллюски. Иглокожие. Морская капуста. Оценка качества рыбных товаров. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, дефектам, условиям и срока хранения. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Яйца и яичепродукты. Значение в пищевой промышленности. Состояние и перспективы развития рынка яйца и продуктов его переработки. Строение и химический состав куриного яйца. Классификация яиц на виды и категории (высшая, отборная, первая, вторая, третья). Оценка качества яйца (ГОСТ Р

52121-2003). Допустимые и недопустимые дефекты. Яичные продукты. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.

Пищевые жиры и масла. Использование жиров и масел на предприятиях общественного питания. Значение жиров и масел. Развитие рынка пищевых жиров. Классификация ассортимента пищевых жиров. Растительные масла и продукты их переработки. Химический состав растительных масел. Важнейшие виды растительного масличного сырья. Подсолнечник. Хлопчатник. Рапс. Арахис. Оливки. Копра. Масличная пальма. Оливки. Животные топленые жиры. Модифицированные жиры. Саломасы. Маргарин. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Оценка качества пищевых жиров. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты. Упаковка и маркировка, условия и сроки хранения. Товароведная характеристика пищевых жиров и масел.

Разрыхлители теста. Состояние рынка. Виды разрыхлителей. Дрожжи хлебопекарные. Товарные прессованные дрожжи. Дрожжевое молоко. Сушеные дрожжи. Химические разрыхлители. Гидрокарбонат натрия. Карбонат аммония. Сравнительная товароведная характеристика различных видов разрыхлителей по ассортименту, технологии производства, дефектам, условиям и срокам хранения.

Вода. Использование воды в пищевой промышленности. Классификация воды. Физико-химические показатели воды. Виды загрязнений воды. Жесткость воды, ее виды. Требования к питьевой воде. Способы очистки воды

Материалы, контактирующие с продуктами питания. Упаковка. Тара. Классификация упаковки и тары. Критерии классификации упаковки и тары. Материалы, используемые для производства тары и упаковки. Одноразовая посуда. Упаковочная целлюлоза. Пакеты «Тетра Пак». Алюминиевая фольга с лаковым покрытием.

Примерный перечень вопросов

1. Укажите приоритетные технические, организационные, экономические и социальные факторы формирования качества конкурентного товара

2. На каких стадиях жизненного цикла продукции преимущественно формируются те или иные группы потребительских свойств конкретного товара?

3. Как решается проблема установления и применения взаимосвязанных требований к качеству готовой продукции с требованиями к элементам системы – сырья (материалов, комплектующих изделий), технологии, оборудования и пр.?

4. Приведите примеры применения достижений естественных наук в товароведении.

5. В чем различие метрологии и квалиметрии в решении задачи по совершенствованию измерения качества?

6. Сопоставьте роль стандартизации, метрологии и оценки соответствия в решении проблемы обеспечения качества.

7. Назовите и кратко рассмотрите какой-либо из законодательных актов, являющихся носителем обязательных требований к качеству товаров?

8. Какая система качества ознаменовала переход к управлению качеством на допроизводственных стадиях?

9. Какими достоинствами обладала система КС УКП?

10. Сопоставьте объекты управления качеством ИСО серии 9000 второй и третьей версии.

11. Покажите примеры эволюции определений качества продукции на различных этапах развития учения о качестве.

12. Сопоставьте определения качества продукции и качества товаров.

13. Дайте характеристику индивидуальной и общественной потребительской стоимости товаров.

14. Как используются квалиметрические методы при оценке комплексных показателей качества товаров?

15. Как используются квалиметрические методы при экспертных методах оценки качества?

16. Из каких характеристик состоит план выборочного статистического контроля качества товаров по альтернативному признаку?

17. Назовите области технического регулирования.

18. Какова роль технического регулирования в преодолении технических барьеров во внешней торговле?

19. Назовите документы, которые в настоящий период являются носителями обязательных требований к товарам.

20. Покажите роль комплексной стандартизации в повышении качества промышленной продукции.

21. Покажите роль опережающей стандартизации в повышении конкурентоспособности продукции.

22. Укажите приоритетные направления технического регулирования в области стандартизации.

23. В чем различие понятий «схема сертификации» и «порядок сертификации»? Сопоставьте цели обязательной и добровольной сертификации.

24. Сравните практику подтверждения соответствия в России и Европейском Союзе.

25. Назовите примеры продовольственных товаров, являющихся объектом: а) обязательной сертификации; б) декларирования соответствия; в) добровольной сертификации.

26. Дайте классификацию нормативных документов, составляющих базу сертификации

27. Как решается проблема «снятия избыточности» обязательной сертификации?

28. Каковы тенденции развития работ по подтверждению соответствия в России

29. Покажите и объясните модель системы менеджмента качества, основанной на процессном подходе.

30. Рассмотрите производство (или этапы производства) любого продовольственного товара с позиции процессного подхода, покажите входы и выходы процесса и критерии результативности (эффективности) процесса.

31. За счет каких факторов система ХАССП обеспечивает повышенную безопасность товаров?

32. Сопоставьте ХАССП и МС ИСО 9001:2000 как модели систем управления качеством по: а) содержанию требований; б) степени охвата стадий жизненного цикла; в) затратам на разработку и сертификацию.

33. Сопоставьте GMP и МС ИСО 9001:2000 как модели систем управления качеством по различным признакам (см. предшествующий вопрос)

34. Как с помощью характеристики «предельное число риска» в системе FMEA можно предупредить появление опасных дефектов?

35. Представьте любой продовольственный товар как предмет, выполняющий совокупность функций, и оцените значимость и трудоемкость обеспечения каждой функции.

36. Какие эксплуатационные документы являются средством управления качеством промышленных товаров на этапе торговли и эксплуатации?

37. В чем заключается значение систематики для товароведения?

38. Покажите на примерах проявление идентифицирующей функции классификации.

39. Покажите на примерах проявление прогнозирующей функции классификации.

40. Дайте критический анализ соблюдения правил иерархической классификации конкретных продовольственных товаров в стандартах и учебной литературе.

41. Сравните преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.

42. Сопоставьте достоинства и недостатки разных методов кодирования.

43. Роль штрихового кодирования в предупреждении фальсификации товаров.

44. Роль штрихового кодирования для целей учета движения товаров.

45. На каких стадиях жизненного цикла продукции преимущественно формируются эргономические и эстетические свойства промышленных товаров?

46. На примере какого-либо промышленного товара покажите, как формируется номенклатура потребительских свойств на основе исходной ситуации потребления

47. Почему метод QFD позволяет более точно учесть требования потребителя при формировании потребительских свойств?

48. За счет чего применение матричной диаграммы «Дом качества» позволяет формировать потребительские свойства с минимальными издержками?

49. В каких сферах управления торговлей оперирует понятиями «укрупненный ассортимент», «развернутый ассортимент»?

50. В чем состоит трудность формирования сложного ассортимента?

51. Для каких групп промышленных товаров актуальны проблемы: а) расширения ассортимента; б) обновляемости ассортимента; в) совершенствования ассортимента?

52. Какой из показателей ассортимента наиболее часто используется для характеристики конкурентоспособности торговой организации?

53. Приведите примеры факторов формирования ассортимента: а) товаров растительного происхождения; б) товаров животного происхождения.

54. Сопоставьте ассортиментную политику применительно: а) к товару с высокой конкурентоспособностью, находящемуся на стадии зрелости; б) к товару низкой конкурентоспособности, находящемуся так же на стадии зрелости.

55. Какая из процедур является «измерением», какая - «оценкой»?

56. В чем различие процедур «контроля» и «испытания»?

57. Приведите примеры применения ускоренных методов оценки потребительских свойств в товароведной и торговой практике. 5

8. Как количественно оценить точность измерения свойства товара?

59. Предупреждение разброса результатов оценки свойств одного и того же товара в различных лабораториях – эта проблема повторяемости или воспроизводимости?

60. В чем принципиальное различие и сходство в оценке качества и конкурентоспособности товаров?

61. Приведите примеры влияния усовершенствованной тары на сохраняемость продовольственных товаров.

62. Сопоставьте потери при транспортировании продовольственных товаров различными видами транспорта.

63. Приведите примеры из правил торговли, касающиеся товарного соседства продовольственных товаров.

64. Покажите и объясните влияние режима вентилирования складских помещений на относительную влажность воздуха на складе.

65. Дайте критический анализ какого-либо эксплуатационного документа на конкретное наименование промышленного товара.

66. Дайте критический анализ стандарта на правила маркировки, транспортирования и хранения конкретной группы продовольственных товаров.

67. Какие манипуляционные знаки, используемые в зарубежной практике, следует использовать отечественным изготовителям промышленных товаров?

68. Покажите задачи и содержание товарной экспертизы на этапе контроля выполнения условий контракта («контрактная экспертиза»). 69. Покажите задачи и содержание товарной экспертизы на этапе поступления товара на таможенную территорию страны («таможенная экспертиза»).

70. В чем заключается управляющая функция идентификации товара?

71. Какие Вы знаете виды оценки соответствия?

72. Какими критериями подтверждения соответствия пользуются при: а) обязательной сертификации; б) добровольной сертификации?

73. В чем состоит содержание проверки и оценивания соответствия качества товаров при сертификации систем менеджмента качества?

74. Приведите примеры стандартизации сроков сохранемости продовольственных товаров.

75. Приведите примеры прогнозирования срока хранения продовольственных товаров по результатам ускоренных испытаний.

76. Назовите виды продовольственных товаров, по которым установлены сроки реализации. Какие методы использованы для определения этих сроков?

77. Изложите направления совершенствования методов товарной экспертизы (на примере конкретных методов и промышленных товаров).

78. Каково содержание входного контроля и операционного контроля в современных системах качества?

79. На примере стандарта (раздела стандарта правил приемки конкретной группы промышленных товаров или сырья легкой промышленности) покажите применение выборочного статистического контроля качества. 80. Приведите примеры эффективности применения автоматизированных измерительных систем для контроля качества конкретных продовольственных товаров и сырья легкой промышленности.

81. Какие требования предъявляются к испытательному оборудованию и методикам испытаний, применяемых при сертификации?

82. Для каких товаров актуальна проблема защиты от биоповреждений и воздействию каких биоповреждающих агентов они подвержены?

83. Дайте классификацию методов оценки биодеструкции продовольственных товаров.

84. На примере конкретного товара рассмотрите методы защиты от биоповреждений.

85. Какие Вы знаете критерии конкурентоспособности продовольственных товаров?

86. Дайте классификацию методов оценки конкурентоспособности продовольственных товаров.

87. Покажите пути повышения конкурентоспособности продовольственных товаров.

Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. – М.: Академия, 2008.

2. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. – М.: Академия, 2006.

3. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник /Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский. – М.: Академия, 2004.

4. Экспертиза грибов: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис, Н.П. Кутафьева, и др. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002.

5. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / И.Э. Цапалова, Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский и др. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003.

Дополнительная литература

1. Азгальдаев, Г.Г. Теория и практика оценки качества товаров. - М.: Экономика, 2001.

2. Биологически активные добавки (оценка качества и безопасности, эффективность, характеристика, применение в профилактической и клинической медицине) /В.А. Тутельян, Б.П. Суханов, А.Н. Австриевских и др. – Томск: Издательство НТЛ, 1999.

3. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учеб.пособие для вузов / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.

4. Киселев, В.М. Управление ассортиментом товаров: уч. пособие для студентов вузов / В.М. Киселев, Е.И. Мазанько. – М.: Рос-ие ун-ты; Кемерово: Кузбассвузиздат-АСТИ, 2006.

5. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г.Н. Ловачева, А.И. Мглинец, Н.Р. Успенская. – М.: Экономика, 1990.

6. Николаева, М.А. Маркетинг товаров и услуг: уч. пособие для студентов вузов. – М.: ДеЛи, 2005.

7. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие – М.: Издательский дом «Деловая литература». – 2007.

8. Хруцкий, В.Е. Современный маркетинг: наст. книга по исследованию рынка: уч. пособие / В.Е. Хруцкий, И.В. Корнева. – М.: Финансы и статистика, 2005.

9. Экспертиза напитков: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева и др.; под общ. ред. чл.-корр. РАЕН, проф. В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.

10. Экспертиза свежих плодов и овощей: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2001.

11. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность: учеб-справ. Пособие для вузов / И.Э. Цапалова, М.Д. Губина, О.В. Голуб и др.; под. общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.

12. Экспертиза молока и молочных продуктов: Качество и безопасность: учеб- справ. пособие для вузов /Н.И. Дунченко, И.А. Смирнова, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.

13. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Е.П. Корнена, Л.В. Терещук, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
14. Экспертиза продуктов пчеловодства: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Е.В. Ивашевская и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
15. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.
16. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.
17. Экспертиза пищевых концентратов: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / И.Ю.Резниченко, В.А.М. Попов, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004.
18. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.
19. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
20. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник. – М.: ДеЛи Принт, 2007.
21. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов – М.: Изд-во НОРМА, 2006.
22. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, М.А. Николаева, Т.Г. Родина и др. – М.: КолосС, 2003.
23. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: ДеЛи Принт, 2008. – 280 с.

Электронные ресурсы

Электронно-библиотечная система ЮУрГАУ

Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - <http://www.e.lanbook.com>

Электронно-библиотечная система «Рукопт» - <http://rucont.ru>

Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnsnb.ru/>

Электронная библиотека «Отчеты по НИР» - <http://www.cnsnb.ru/AcademicSearchPremier>

Ulrich's Periodical Directory - <http://ulrichsweb.serialssolutions.com>

Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>

Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris - <http://agris.fao.org/>

Критерии выставления оценок на вступительном испытании

При выставлении оценок на вступительном испытании используются следующие критерии.

«Отлично» («5») – поступающий глубоко и полно владеет содержанием материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами; осуществляет межпредметные связи, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и профессионально-личностную позицию по вопросу. Ответ носит самостоятельный характер.

«Хорошо» («4») – ответ поступающего соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала. Ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой.

«Удовлетворительно» («3») – поступающий обладает знанием и пониманием основных положений материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений. В ответе не опирается на основные положения; не применяет умения, навыки теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения. В целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

«Неудовлетворительно» («2») – поступающий имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное. В ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл; не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

