Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления
Дата: 2023.02.20 15:12:24+03'00'

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ПО ПРОГРАММАМ ПОДГОТОВКИ НАУЧНЫХ И НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ В АСПИРАНТУРЕ

по группе научных специальностей

4.3 Агроинженерия и пищевые технологии

по направлению подготовки

19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Орел, 2022

Общие положения

Программа вступительных испытаний предназначена для поступающих на программу подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре по группе научных специальностей 4.3 Агроинженерия и пищевые технологии.

С целью отбора наиболее перспективных абитуриентов для дальнейшей научно-исследовательской деятельности при формировании билетов используется перечень вопросов, относящийся к одной научной специальности в рамках группы научных специальностей 4.3 Агроинженерия и пищевые технологии.

Программа разработана с учетом федеральных государственных требований и включает в себя перечень вопросов по каждой сфере научных исследований, освоение которых является необходимым базовым минимумом при поступлении в аспирантуру, а также рекомендуемые для подготовки список литературы и нормативных источников.

Часть 1. ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ

1. Цель и задачи программы вступительного экзамена (испытания)

Цель вступительных испытаний – выявление среди поступающих наиболее способных и подготовленных к освоению программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре.

Следовательно, основные задачи программы вступительного экзамена (испытания) связаны с оценкой уровня готовности абитуриентов осуществлять комплексные научные исследования, решать научные и научно-образовательные задачи в области технологии и товароведения пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.

Правила приема в Академию на обучение по программам подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре разработаны на основании и в соответствии с частью 8 статьи 55 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки от 23 ноября 2021 г. № 951 «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов)», уставом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации».

Академия объявляет прием на обучение по программам подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре в соответствии с лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки на право ведения образовательной деятельности № 1862 от 30 декабря 2015 г.

Обучение по программам подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре в Академии осуществляется в очной форме обучения.

2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки научных и научно-педагогических кадров

В аспирантуру могут поступить лица, имеющие документ государственного образца о высшем образовании различных ступеней (диплом специалиста или магистра).

Программа подготовки научных и научно-педагогических кадров по программе Пищевые системы имеет прикладной характер, сочетает традиционные методы обучения с проведением научных исследований в области технологии и товароведения пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.

Поступающий в аспирантуру должен продемонстрировать:

– знание фундаментальных разделов техники и технологии, необходимых для решения научно-производственных задач в области технологии и товароведения пищевых продуктов;

– понимание методов осуществления комплексных исследований в предметной области;

– владение основами научно-исследовательской и информационно-аналитической работы, профессиональной терминологией;

– способность использовать основы знаний в области истории науки и философии науки;

– готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации;

– готовность к освоению методологии теоретических и экспериментальных исследований в области пищевых систем;

– владение культурой научного исследования в области пищевых систем, в том числе с использованием новейших информационно-коммуникационных технологий;

– способность к применению новых методов исследования и их использованию в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области политологии с учетом соблюдения авторских прав;

– готовность к научно-исследовательской деятельности.

3. Содержание программы вступительного экзамена (испытания)

Комплексный вступительный экзамен проводится в форме экзаменационного собеседования. Собеседование проводится по билетам.

Примерный перечень вопросов:
Технология продукции общественного питания

1. Характеристика технологических свойств мяса сельскохозяйственных животных. Характеристика мяса по видам животных. Классификация мяса по термическому состоянию. Органолептические признаки свежести мяса. Определение качества упитанности. Морфологическое строение мышечной, жировой и соединительной тканей. Пищевая ценность.

2. Технология заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки). Ассортимент, используемые полуфабрикаты, технологические схемы производства. правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

3. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Технологическая схема разделки говядины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов. Теоретическое обоснование технологического использования различных частей туши в кулинарии. Характеристика используемого технологического оборудования.

4. Технология блюд и гарниров из круп. Механическая кулинарная обработка. Классификация, ассортимент, рецептуры, технология блюд и гарниров. Подбор соусов и правила подачи. Формирование консистенции каш,

их вкуса и аромата. Потери основных пищевых веществ. Пищевая ценность блюд. Контроль качества, условия и сроки хранения.

5. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Ассортимент. Характеристика используемых крупнокусковых полуфабрикатов. Технология производства. Оборудование технологических линий. Пути расширения ассортимента и улучшения качества мелкокусковых полуфабрикатов.

6. Технология блюд из тушеных и запеченных картофеля и овощей. Характеристика используемых полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки. Используемое технологическое оборудование. Ассортимент, рецептуры, технология. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Производство полуфабрикатов из мясной котлетной массы. Ассортимент. Характеристика используемых крупнокусковых полуфабрикатов. Виды используемых наполнителей и панировок. Технология производства. оборудование технологических линий. Пути расширения ассортимента и улучшения качества полуфабрикатов.

8. Технология соусов на бульонах. Ассортимент, используемые полуфабрикаты, технологические схемы производства. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Правила подачи, правила подбора к блюдам, контроль качества, сроки и условия реализации и хранения.

9. Технология отделочных полуфабрикатов. Ассортимент, рецептуры, технология. Характеристика и подготовка сырья. Физико-химические процессы, лежащие в основе приготовления. Контроль качества, сроки и условия реализации. Характеристик используемого технологического оборудования

10. Технология бисквитных выпеченных полуфабрикатов. Ассортимент, рецептуры, технология. Подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование органолептических показателей готовых изделий. Виды брака, их причины и способы устранения. Контроль качества, условия и сроки реализации.

11. Технология мучных кулинарных изделий. Классификация и ассортимент. характеристика сырья, технологические схемы производства опарного и безопарного способов приготовления теста. Физико-химические процессы формирования теста. Технология фаршей. Способы и режимы тепловой обработки. Контроль качества, условия и сроки хранения.

12. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Классификация и ассортимент полуфабрикатов. Способы и режимы размораживания. Технологическая схема механической кулинарной обработки. Отходы и их утилизация. Оборудование технологических линий.

13. Производство полуфабрикатов из рыб с хрящевым скелетом. Классификация и ассортимент полуфабрикатов. Способы и режимы размораживания. Технологическая схема механической кулинарной обработки. Отходы и их утилизация. Оборудование технологических линий.

14. Технология блюд из жареного мяса. Способы и режимы жарки, используемые полуфабрикаты. Классификация, ассортимент, рецептуры, технология. Подбор гарниров и соусов. Правила подачи. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Пищевая ценность блюд. Контроль качества, условия и сроки реализации.

15. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Классификация и характеристика нерыбного водного сырья. Пищевая ценность. Ассортимент и технология вырабатываемых полуфабрикатов.

16. Технология блюд из сельскохозяйственной птицы. Классификация кулинарных изделий из птицы. Используемые полуфабрикаты. Способы и режимы тепловой обработки. Ассортимент и технология приготовления. Правила подбора гарниров и соусов. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Пищевая ценность блюд. Контроль качества, сроки и условия реализации.

17. Технология блюд из жареной рыбы. Способы и режимы жарки рыбы. Используемые полуфабрикаты. Ассортимент, рецептуры, технология. Правила подбора гарниров и соусов. Правила подачи. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Пищевая ценность блюд. Контроль качества, сроки и условия реализации.

18. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых овощей. Классификация сырья. Технологические схемы производства. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов. Оснащение технологических линий.

19. Технология блюд из запеченной рыбы. Способы и режимы запекания рыбы. Используемые полуфабрикаты. Ассортимент, рецептуры, технология. Правила подбора гарниров и соусов. Правила подачи. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Пищевая ценность блюд. Контроль качества, сроки и условия реализации.

20. Технология прозрачных супов. Ассортимент прозрачных супов. Технология варки бульонов. Физико-химические процессы, происходящие при варке бульонов. Используемые полуфабрикаты, гарниры. Правила подачи. Условия и сроки реализации.

21. Технология заправочных супов (супы с овощами, бобовыми, крупами, макаронными изделиями). Ассортимент, используемые полуфабрикаты, технологические схемы производства. Правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

22. Механическая кулинарная обработка круп и бобовых. Ассортимент сырья. Морфологическое строение ядер круп и зерен бобовых. Химический состав отдельных элементов тканей. Пищевая и технологическая ценность. Операции по обработке. Режимы замачивания, физико-химические процессы, происходящие при замачивании. Изменение массы.

23. Технология красного основного соуса и его производных. Ассортимент, характеристика используемых полуфабрикатов. Технология приготовления. Физико-химические изменения в продуктах при приготовлении соусов. Правила подачи, правила подбора к блюдам. Контроль качества, сроки и условия реализации.

24. Технология белого основного соуса и его производных. Ассортимент, характеристика используемых полуфабрикатов. Технология приготовления. Физико-химические изменения в продуктах при приготовлении соусов. Правила подачи, правила подбора к блюдам. Контроль качества, сроки и условия реализации.

25. Технология слоеных выпеченных полуфабрикатов. Ассортимент, рецептуры, технология. Подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование органолептических показателей готовых изделий. Виды брака, их причины и способы устранения. Контроль качества, условия и сроки реализации.

26. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Технологическая схема разделки свинины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Теоретическое обоснование технологического использования различных частей туши в кулинарии. Характеристика используемого технологического оборудования.

27. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Технологическая схема разделки баранины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Теоретическое обоснование технологического использования различных частей туши в кулинарии. Характеристика используемого технологического оборудования.

28. Производство порционных полуфабрикатов из говядины. Ассортимент. характеристика используемых крупнокусковых полуфабрикатов. Технология производства. оборудование технологических линий. Пути расширения ассортимента и улучшения качества порционных полуфабрикатов.

29. Технология желированных сладких блюд. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Правила подачи. Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюд. Пищевая ценность. Контроль качества, сроки и условия реализации.

30. Технология мучных блюд. Классификация, ассортимент, рецептуры, технология полуфабрикатов (фарши, тесто). Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке. Потери пищевых веществ при тепловой обработке и пищевая ценность блюд. Контроль качества, сроки и условия реализации.

Товароведение продовольственных товаров

1. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Связь товароведения с другими дисциплинами.

2. Методы товароведения (теоретические, эмпирические, практические) и их характеристика.

3. Основные понятия, сущность и цели классификации товаров. Основные принципы и правила классификации товаров. Иерархический и фасетный методы классификации: их сущность, достоинства и недостатки.

4. Кодирование товаров. Сущность, цель, правила кодирования товаров, структура кода. Штриховое кодирование. Гармонизированная

система описания и кодирования товаров. Значение классификации и кодирования при экспертизе качества товаров.

5. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, по широте и глубине охвата товаров, по степени удовлетворения потребностей, по характеру потребностей. Характеристика свойств (широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура) и показателей ассортимента. Управление ассортиментом. Ассортиментная политика. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

6. Понятие о качестве товаров. Свойства товаров (простые и сложные), показатели качества (единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие). Характеристика основных группы потребительских свойств товаров. Понятие и виды уровня качества. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.

7. Градация товаров по качеству. Стандартный, нестандартный товар, брак. Сорт как градация качества. Системы сортировки: балльная и ограничительная. Уровень дефектности.

8. Дефекты товаров: понятие, классификация (по степени значимости, в зависимости от наличия методов и средств устранения, в зависимости от места возникновения). Допустимые и недопустимые дефекты.

9. Классификация и характеристика физических свойств продовольственных товаров. Основные группы и их характеристика: размерно-массовые, структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические и сорбционные.

10. Классификация и характеристика свойств химических веществ, входящих в состав продовольственных товаров: вода, неорганические и органические вещества. Пищевая ценность продовольственных товаров: энергетическая, биологическая, физиологическая и органолептическая ценность, усвояемость и доброкачественность.

11. Понятие безопасности товаров. Виды безопасности товаров. Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров. Характеристика субъективных (спрос потребителей, определение основополагающих характеристик товаров) и объективных (сырье и материалы, рецептура, производственные процессы, технология) факторов, формирующих качество продовольственных товаров. Управление качеством товаров. Системы управления качеством.

13. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров: упаковка, транспортирование, товарная обработка, реализация, потребление. Характеристика элементов упаковки, классификация упаковки по нескольким признакам (месту упаковывания, назначению, применяемым материалам, форме, грузоподъемности и габаритам, кратности использования), требования, предъявляемые к упаковке. Хранение как этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации. Понятие сохраняемости товаров. Условия хранения

продовольственных товаров. Принципы и правила размещения товаров при хранении. Методы хранения товаров. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Их влияние на качество и сохраняемость товаров. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.

14. Количественные и качественные потери продовольственных товаров: виды, причины возникновения, порядок списания. Меры по предупреждению и снижению потерь.

15. Методы консервирования продовольственных товаров (физические, физико-химические, биохимические, химические и комбинированные) и их характеристика.

16. Понятие, цели и задачи контроля качества продовольственных товаров. Виды контроля качества. Особенности контроля качества на производстве и в торговле. Правила отбора проб и образцов из товарных партий. Понятия партии, выборки, точечной пробы, объединенной и средней пробы. Методы контроля качества продовольственных товаров и их характеристика.

17. Виды товарной информации (основополагающая, коммерческая, потребительская). Формы товарной информации (словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая). Требования к товарной информации. Средства товарной информации.

18. Маркировка как средство товарной информации. Основные функции маркировки. Структура маркировки, требования к маркировке товаров. Характеристика производственной и торговой маркировки. Классификация информационных знаков.

19. Технические документы как средство товарной информации. Виды, характеристика и назначение товарно-сопроводительных документов (количественные, по качеству, расчетные и комплексные). Виды, характеристика и назначение эксплуатационных документов.

20. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты):

- молоко и молочные товары (сливки, сметана, творог и творожные продукты, йогурт, кефир, простокваша, ряженка, айран, ацидофилин, варенец, кумыс, масло сливочное и топленое, молочный жир, сыры, молочные консервы, мороженое);
- масложировая продукция (масла растительные, жиры животные топленые, маргарины, спреды и смеси топленые, майонезы и майонезные соусы);
- яичные товары (яйца пищевые, жидкие и сухие яичные продукты);
- мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты мясные обработанные, субпродукты птицы и мясные товары (колбасные изделия, продукты из мяса, продукты из шпика, мясные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия);

- рыба (классификация промысловых рыб, характеристика основных промысловых семейств рыб, морфологический и химический состав рыбы, характеристика живой рыбы, предназначенной на пищевые цели, рыба охлажденная, рыба мороженая);

- рыбные товары (рыба соленая, рыба копченая, консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов, икорная продукция и аналоги);

- нерыбные продукты из водных ресурсов (водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и морские травы);

- зерномучные товары (мука, крупа, хлеб и булочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности, макаронные изделия);

- сахар, подсластители, крахмал и крахмалопродукты, мед, шоколад и какао-порошок, кондитерские изделия (карамельные изделия, конфеты, мармелад, пастильные изделия, халва, печенье, крекер, галеты, пряники, вафли, торты и пирожные, кексы, рулеты, ромовая баба, сахаристые и мучные восточные кондитерские изделия, кондитерские изделия специального назначения);

- свежие фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки (фруктовые, овощные, грибные консервы; соки и соковая продукция из фруктов и (или) овощей; сушеные и быстрозамороженные фрукты, овощи и грибы; квашеная капуста, соленые овощные и грибные продукты; моченые фруктовые продукты);

- алкогольные напитки (водка и водка особая, ликеры, ликероводочные изделия (наливки, пунши, настойки, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли и джины), ром, виски, коньяк, виноградные вина, : вина фруктовые, пиво);

- безалкогольные напитки, чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, пряности (перец, лавровый лист, гвоздика, шафран, ваниль, бадьян, кардамон, корица, горчица, мускатный орех, имбирь, куркума и др.), приправы (соль пищевая, уксусы из пищевого сырья).

4. Фонд оценочных средств программы вступительного экзамена (испытания)

Собеседование проводит комиссия, утвержденная Приемной комиссией. Сроки, время и место проведения экзаменационного собеседования определяются расписанием вступительных испытаний, утвержденным Приемной комиссией.

Комплексное вступительное собеседование проходит в диалоговом режиме. В ходе проведения собеседования должна быть обеспечена спокойная, деловая и доброжелательная обстановка, предоставлена возможность поступающим наиболее полно проявить уровень своих знаний и умений.

Вступительный экзамен носит междисциплинарный характер, проводится в устной форме в соответствии с утвержденными экзаменационными билетами и завершается выставлением итоговой оценки

по десятибалльной системе. На подготовку к ответу отводится один астрономический час. Ответы абитуриентов оцениваются в соответствии с установленными критериями.

Критерии оценки знаний

Баллы	Критерии оценки
10-9	Глубокое и всестороннее понимание проблемы, обозначенной в вопросе; ясность, логичность и аргументированность в изложении материала; уверенный и исчерпывающе полный ответ на поставленные вопросы.
8-7	Уверенный ответ по существу вопроса; логичность в изложении материала; достаточно полный ответ на поставленные вопросы.
5-6	Поверхностное знание существа вопроса; содержание ответа слабо структурировано; неполный ответ или отсутствие ответа на поставленные вопросы.
4 –минимальное значение	Слабое знание или непонимание сущности рассматриваемых вопросов, допущены весьма существенные ошибки, отсутствие ответа на поставленные вопросы

Результаты собеседования фиксируются в экзаменационных листах. Объявление результатов собеседования производится в день собеседования. Члены комиссии и абитуриент подтверждают результаты собеседования подписями в экзаменационном листе.

Процедура комплексного вступительного экзамена оформляется протоколом, в котором фиксируются вопросы к абитуриенту и содержится краткий комментарий экзаменаторов (аннотация) ответов на них. Протокол собеседования и экзаменационные листы абитуриентов сдаются в отдел аспирантуры и докторантуры.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы вступительного экзамена (испытания)

Основная литература:

1. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие: [16+] / А.А. Вытовтов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 230 с.: табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574025 (дата обращения: 04.01.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6042462-6-9. – Текст: электронный.

2. Гамидуллаев, С.Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник: в 4-х т. / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. - СПб: Троицкий мост, 2014. - Т. 4. Продовольственные товары. - 368 с. - ISBN 978-5-904406-20-2

[Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445289.
3. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / под ред. А.И. Мглинц. - СПб. : Троицкий мост, 2015. - 736 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-904406-15-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842
4. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459.
5. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник: в 4-х т. / С.Н. Гамидуллаев, С.Л.Николаева, Т.А. Захаренко, В.Н.Симонова. - СПб: Троицкий мост, 2014. - Т. 3. Теоретические основы. Продовольственные товары. - 711 с. - ISBN 978-5-904406-19-6; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445282.
6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - 2-е изд., перераб. и доп. - М: ИТК «Дашков и К°», 2018. - 950 с. - ISBN 978-5-394-03047-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166
7. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учебное пособие / А.В. Виноградова, О.Г. Котоменкова, Т.Б. Петрова и др.; под общ. ред. Е.Л. Богдановой. - СПб: Троицкий мост, 2013. - 390 с. - ISBN 978-5-4377-0022-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445533.

Дополнительная литература:

1. Асфондьярова И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. - СПб: Троицкий мост, 2018. - 140 с. - ISBN 978-5-4377-0109-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487755.
2. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей: учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 124 с. - ISBN 978-5-4377-0055-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445294.
3.Долганова, Н.В. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Долганова, С.О. Газиева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 200 с. - ISBN 978-5-4377-0075-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445286.
4. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В.И.Заикина. - 3-е изд. - М: ИТК «Дашков и К°», 2017. - 166

с. - ISBN 978-5-394-01719-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450793.
5. Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801.
6. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 5-е изд. – М: ИТК «Дашков и К°», 2014. - 328 с. - ISBN 978-5-394-01592-2; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452838.
7. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А.И. Мглинец. - 2-е изд., дораб. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 208 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-6040327-6-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487759
8. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: учебное пособие: в 2 ч. / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. - СПб: Троицкий мост, 2018. - Ч. 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей. - 122 с. - ISBN 978-5-4377-0110-2; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484086.
9. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: учебное пособие: в 2 ч. / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. - СПб: Троицкий мост, 2018. - Ч.2. Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей. - 91 с. - ISBN 978-5-4377-0111-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484085.
10. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2014. – 720 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 2015. – 619 с.
12. Сычева О.В. Товароведная характеристика и оценка качества молочных продуктов: практическое пособие / О.В. Сычева. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2014. - 121 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273478.
13. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла: учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондьярова. - СПб: Троицкий мост, 2018. - 130 с. - ISBN 978-5-4377-0108-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484087.

Интернет-ресурсы:

1. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Университетская библиотека on-line» // Режим доступа: http://biblioclub.ru
2. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Электроннобиблиотечная система издательства КНОРУС «BOOK.ru»» // Режим доступа:http://www.book.ru
3. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
4. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
5. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный.
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

6. Особенности проведения вступительных испытаний для граждан с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов вступительные испытания проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В Среднерусском институте управления созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа аспирантов с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (в том числе наличие пандусов, подъемников, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; при отсутствии лифтов аудитория располагается на первом этаже здания), а также пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

Обеспечивается возможность проведения вступительных испытаний для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для

обучающихся при прохождении вступительных испытаний.

Обеспечивается присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии).

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом вступительных испытаний может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

– продолжительность сдачи вступительных испытаний, проводимых в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

– продолжительность подготовки обучающегося к ответу на вступительных испытаниях, проводимых в устной форме, – не более чем на 20 минут.