

**ВОПРОСЫ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ В АСПИРАНТУРЕ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.06.01 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

1. Качество товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
2. Функциональные продукты питания. Особенности состава, потребительские свойства, классификация, ассортимент.
3. Потребительские свойства отдельных видов и сортов муки. Классификация муки. Формирование товарных сортов пшеничной и ржаной муки. Экспертиза качества муки.
4. Макароны изделия. Технология производства и влияние отдельных процессов на качество изделий.
5. Классификация и направления совершенствования ассортимента макаронных изделий. Экспертиза качества, хранение.
6. Технология производства хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие на отдельных стадиях производства.
7. Способы повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий. Функциональные и специализированные изделия. Экспертиза качества хлеба.
8. Классификация и направления совершенствования ассортимента сахаристых кондитерских изделий.
9. Функциональные и специализированные сахаристые кондитерские изделия.
10. Классификация, направления совершенствования ассортимента мучных кондитерских изделий.
11. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент. Функциональные и специализированные изделия.
12. Экспертиза качества кондитерских изделий. Требования к маркировке и хранению.
13. Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в функциональном и специализированном питании.
14. Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость.
15. Прогрессивные способы хранения плодов и овощей.
16. Товароведная характеристика сушеных, замороженных плодов и овощей и их использование.

17. Соковая продукция. Классификация, направления совершенствования ассортимента.
18. Обогащенная соковая продукция. Пищевые функциональные ингредиенты для обогащения.
19. Классификация и направления совершенствования ассортимента безалкогольных напитков.
20. Функциональные и специализированные безалкогольные напитки. Экспертиза качества напитков.
21. Чай и чайные напитки. Особенности состава и потребительских свойств. Классификация и ассортимент.
22. Маргарин. Потребительские свойства, классификация, направления расширения ассортимента. Экспертиза качества, хранение.
23. Майонез. Потребительские свойства, классификация. Направления совершенствования ассортимента.
24. Факторы, формирующие и сохраняющие качество майонеза. Экспертиза качества.
25. Кисломолочные продукты: технология получения, классификация.
26. Пробиотические и пребиотические кисломолочные молочные продукты. Особенности состава и получения.
27. Симбиотические кисломолочные продукты. Особенности состава, ассортимент.
28. Экспертиза качества кисломолочных продуктов, маркировка, хранение.
29. Сравнительная характеристика масла из коровьего молока и спредов по потребительским свойствам, исходному сырью, способу получения, сохранности.
30. Значение мяса в питании. Товарная классификация и характеристика основных видов мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
31. Влияние послеубойных автолитических изменений на пищевую ценность, качество и технологические свойства мяса.
32. Классификация колбасных изделий.
33. Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий.
34. Использование белковых препаратов и их влияние на биологическую ценность и потребительские свойства колбасных изделий.
35. Мясные полуфабрикаты. Потребительские свойства, классификация, направления расширения ассортимента.
36. Функциональные мясные полуфабрикаты. Экспертиза качества. Требования к хранению.
37. Пищевая ценность куриных и перепелиных яиц и их использование. Классификация куриных яиц.
38. Экспертиза качества яиц. Дефекты. Упаковка, маркировка и хранение яиц.

39. Товарные показатели качества мяса убойных животных и птицы.

40. Требования стандартов к качеству технологической обработки.

Категории свежести мяса.

41. Сравнительная характеристика ассортимента, качества, пищевой ценности живой, охлажденной и мороженой рыбы.

42. Экспертиза качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, дефекты. Хранение.

43. Нерыбные объекты морского промысла. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, использование.

44. Требования к качеству нерыбных объектов морского промысла, дефекты, хранение.

45. Консервы и пресервы. Особенности производства, классификация, ассортимент.