



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ имени К.Г. РАЗУМОВСКОГО**

**(Первый казачий университет)
(ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)»)**

**Программа вступительных испытаний
в аспирантуру по научной специальности
2.7.1**

**Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных
и биологически активных веществ**

Москва –2022

Пояснительная записка

Настоящая программа вступительных испытаний составлена на основании федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре, утвержденных приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021г. № 951.

Поступающий в аспирантуру по научной специальности *2.7.1 Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ* сдает три вступительных испытания: Философия, Иностранный язык, Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ.

Требования к вступительным испытаниям

Прием на обучение проводится по результатам вступительных испытаний. Все вступительные испытания, за исключением вступительного испытания по иностранному языку проводятся на русском языке. Вступительное испытание по иностранному языку проводится на английском или немецком, или французском языке по выбору поступающего. Вступительные испытания проводятся в устной форме по билетам. Экзаменационный билет включает в себя три вопроса. Ответ на вопросы испытания оценивается экзаменационной комиссией оценкой «отлично» (5 баллов), «хорошо» (4 балла), «удовлетворительно» (3 балла), «неудовлетворительно» (2 балла). Поступающий однократно сдает каждое вступительное испытание.

Все вопросы, касающиеся несогласия абитуриентов с полученными оценками, решаются апелляционной комиссией. Заявления на апелляцию принимаются лично от абитуриента в день объявления результата.

Шкала оценивания и минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания

Оценка / сумма баллов	Шкала оценивания (критерии выставления оценки)
Менее 60 баллов	Поступающий: - в полном объеме ответил на один вопрос экзаменационного билета, не смог ответить на дополнительные вопросы членов комиссии; - продемонстрировал низкий уровень результатов освоения соответствующих компетенций программ магистратуры (специалитета).
60-70 баллов <i>Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания</i>	Поступающий: - в полном объеме ответил на два вопроса экзаменационного билета, испытывал затруднения при ответах на дополнительные вопросы членов комиссии; - продемонстрировал средний уровень результатов освоения соответствующих компетенций программ магистратуры (специалитета).
71-80 баллов	Поступающий: - в полном объеме ответил на три вопроса экзаменационного билета, дал обоснованные ответы на большинство дополнительных вопросов членов комиссии; - продемонстрировал высокий уровень результатов освоения соответствующих компетенций программ магистратуры (специалитета).
81-100 баллов	Поступающий: - в полном объеме ответил на три вопроса экзаменационного билета

	<p>та, дал обоснованные ответы на все дополнительные вопросы членов комиссии;</p> <p>- продемонстрировал высокий уровень результатов освоения соответствующих компетенций программ магистратуры (специалитета) и способность к занятию научно-исследовательской работой.</p>
--	--

Блок Иностранный язык

Цель вступительного испытания по разделу «Иностранный язык» состоит в определении уровня подготовки абитуриентов к коммуникации на иностранном языке: проверке подвергается уровень сформированности коммуникативной компетенции экзаменуемых, а именно:

- языковой компетенции (владение языковыми средствами языка (грамматикой, лексикой, семантикой, орфографией)
- речевой компетенции (умение адекватно использовать языковые средства для решения практических задач в устной речи с элементами рассуждения по научной проблеме)
- социолингвистической компетенции (умение варьировать свою речь в зависимости от социального статуса собеседников и общего контекста общения).

В ходе устного сообщения по интересующей абитуриента научной проблеме с выражением своего мнения (не менее 200 слов) абитуриент должен продемонстрировать логику изложения материала, четко сформулировать научную проблему, обосновать актуальность исследования научной проблемы, аргументировать собственное мнение по проблеме, ответить на дополнительно заданные вопросы. Экзаменационная комиссия оценивает владение подготовленной и неподготовленной монологической и диалогической речью в ситуации официального общения; коммуникативную адекватность высказываний диалогической речью в виде пояснений, определений, аргументации, выводов, оценки явлений, сравнений, вопросов, просьб, а также адекватное восприятие иноязычной речи, умение давать логически обоснованные развернутые и краткие ответы на вопросы.

Рекомендуемая литература

Английский язык

1. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь/ В.К. Мюллер.- М.: «ЛадКом»,2013.-832с.
2. ENGLISH FILE UPPER-INTERMEDIATE THIRD EDITION STUDENT`S BOOK WITH ITUTOR PACK : + cd. + Workbook, 2018
3. English file, 3rd Edition Advanced: Student`s Book &iTutor Pack + Workbook with Key M. : OUP ELT., 2018
4. Express Series: English for Marketing and Advertising + CD. - М. : OUP ELT., 2015
5. Navigate: B2 Upper-intermediate. Teacher`s Guide with Teacher`s Support and Resource Disc (+CD). - М. : OUP ELT., 2018
6. Tendances A1 - Live de l`eleve + CD. - М. : Cle International. - 160 с.,2016
7. Английский язык: Учебное пособие / Н.М. Дюканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 319 с.
8. English for Human Resources (Express Series) : [+ 1cd] / Pledger P. - Лондон : Oxford University Press. - 80 с. , 2011
9. Английский язык: Учебное пособие / Н.М. Дюканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 319 с.

Немецкий язык

1. Завьялова В.М. Практический курс немецкого языка. Начальный этап: учебное пособие / В.М. Завьялова, Л.В. Ильина. - 11-е изд. - Москва: Книжный дом Университет, 2015. - 328 с.

2. Тартынов Г.Н. Тематический русско-немецкий - немецко-русский словарь сельскохозяйственных терминов: учебное пособие / Г. Н. Тартынов. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 126 с.

Французский язык

1. Зайцев А.А. COURSPRATIQUEDELANGUEFRANÇAISE // Учебное пособие. -М: ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. - 92 с.

2. Зайцев А.А., Таканова О.В. Lefrançaisscientifiqueettechnique // Учебное пособие. - М: ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. - 136 с.

Блок Философия

1. Философия и ее роль в жизни общества и человека.

Философия, ее смысл и предназначение. Философия и мировоззрение. Мировоззрение, его структура и уровни. Мироощущение, мировосприятие и миропонимание. Мифология и религия как формы мировоззрения. Философия: понимание мира и человека с позиций разума и знания. Специфика философских проблем и их отличие от научных проблем. Основной вопрос философии. Философия как самосознание культуры.

2. Структура философского знания, методы и средства философского исследования

Особенности философского знания. Основные области философского знания: онтология, гносеология, аксиология, антропология, социальная философия. Методы и средства философского исследования. Соотношение философских и научных методов в познании. Философия и ее история. Основные исторические типы философии.

3. Уровни философского знания

Персональное учение – школа – течение – направления. Преимущество философского знания. Периодизация историко-философского процесса. Предназначение философии и ее будущее.

4. Философия античности и средневековья

Культурно-исторические предпосылки возникновения древневосточной философии и ее особенности. Отношения философии к мифологии и религии. Проблема человека в древневосточной философии. Основные черты древнеиндийской философии: космизм, альтруизм, экологизм. Веды и основные философские школы: ортодоксальные (веданта, вайшешика, ньяя, миманса, санкхья, йога) и неортодоксальные (джайнизм, буддизм, чарвака-локаята). Древнекитайская философия и ее основные школы: конфуцианство, даосизм, моизм, легизм. Исходные понятия древнекитайской философии и ее характерные черты: натурализм, традиционализм, ориентация на авторитет и социально-нравственный характер. Происхождение и особенности античной философии. Основные этапы ее развития. Ионийская философия. Пифагореизм. Элейская школа. Эмпедокл. Анаксагор. Антропологический период развития античной философии. Софисты. Сократ. Атомизм Демокрита. Платон и его учение об идеях. Учение Платона о государстве. Учение Аристотеля о материи и форме. Классификация наук у Аристотеля. Философия эллинизма: эпикуреизм, скептицизм, стоицизм, неоплатонизм. Древнеримская философия и ее основные черты. Римский стоицизм. Философия Цицерона, Лукреция Кара, Боэция. Античная философия и ее место в историко-культурном развитии человечества. Становление средневековой философии. Учение отцов церкви. Формирование средневековой философии, ее особенности

и основные этапы развития. Основные философские проблемы средневековой философии: божественное предопределение и свобода человека, теодиция, разум и воля, душа и тело, сотворенное и вечное. Апологетика и патристика. Августин Блаженный – крупнейший представитель патристики. Схоластика. Философия Фомы Аквинского. Спор о природе общих понятий – номинализм и реализм. Арабо-исламская философия. Аверроэс. Авиценна. Еврейская и византийская философия.

5. Философия эпохи Возрождения

Истоки философии эпохи Возрождения: Данте Алигьери. Гуманизм против схоластики: Франческо Петрарка. Антропоцентризм. Возрождение античного культурного наследия. Гуманистическая антропология. Опыт против «наития»: Леонардо да Винчи. Новая космология: Николай Коперник. Натуралистическая философия человека: Мишель Монтень. Философия природы Телезио. Натуралистический пантеизм Джордано Бруно. Натуралистический синтез Кампанеллы. Мистический пантеизм Якоба Беме.

6. Западноевропейская философия XVII-XVIII вв.

Основные черты философии Нового времени. Механистическая картина мира. Социально-политические и экономические условия возникновения новоевропейской философии. Научная революция и философия ХУП в. Своеобразие философии Нового времени. Создание механистической картины мира. Галилео Галилей и Исаак Ньютон. Философия эмпиризма Ф. Бэкона. Учение о призраках (идолах) в познании. Учение Бэкона о методе. Философия Т. Гоббса. Д. Локк и Гоббс о происхождении и устройстве государства и правах человека. Эмпиризм Дж. Локка, его учение о познании. Философия Р. Декарта. Декартианское сомнение. Учение Декарта о врожденных идеях. Правила метода. Дуализм как учение о двух самостоятельных началах: материи и духе. Пантеизм Б. Спинозы. Этика Спинозы. Учение Лейбница о монадах. Учение о возможных мирах. Вклад Лейбница в логику и теорию познания. Субъективный идеализм Беркли. Критика локковской концепции первичных и вторичных качеств, понятий материи и пространства. Субъективный идеализм Юма, его учение о природе человека. Ранний атеистический материализм и утопический коммунизм Ж. Мелье. Деистический материализм и социально-политические учения: Монтескье, Вольтер, Руссо, Кондильяк. Великие французские материалисты: Ламетри, Дидро, Гельвеций, Гольбах.

7. Немецкая классическая философия

«Докритический» Кант и естествознание XVIII в. Космогоническая гипотеза. Предмет и задачи критической философии И. Канта. Понятие трансцендентального субъекта. «Вещь в себе» и явление в философии Канта. Чувственность, рассудок и разум. Моральная философия Канта. Категорический императив как закон практического разума. Эстетика Канта. Становление философских взглядов Гегеля. Феноменология духа. Учение Гегеля об объективном, субъективном и абсолютном духе. «Наука логики». Система и метод Гегеля. Диалектическое учение Гегеля. Философия истории Гегеля. Особенности материализма Фейербаха. Антропологический принцип философии Фейербаха. Фейербах о религии как отчуждении родовой сущности человека.

8. Марксистско-ленинская философия

Становление марксистской философии. Источники и составные части марксизма. Философия как quintessence культуры. Диалектика и материализм, их исторические формы. Философское понятие материи. Учение Ф. Энгельса о формах движения материи. Диалектико-материалистическая теория познания. Субъект и объект в учении Маркса.

Практика и ее формы. Материалистическое понимание истории. Отношение общественно-го сознания к общественному бытию. Учение об общественно-экономической формации. Маркс об основных чертах коммунистической формации. Философские взгляды Г.В. Плеханова и В.И. Ленина. Развитие марксистской философии в СССР. Философия Маркса и исторические реалии XX столетия.

9. Русская философия Зарождение философии на Руси.

Становление русской философии, ее особенности и основные этапы развития. Философская мысль X-XVII вв. Русская философия XVIII в. Борьба западничества и славянофильства в русской философии. Философия русского Просвещения ХУШ в. Философские и естественнонаучные взгляды М.В. Ломоносова. Учение А.Н. Радищева о человеке. Философия П. Я. Чаадаева. Западничество и славянофильство в России, исторические формы и представления. Русская материалистическая философия XIX в. (А.И. Герцен, В.Г. Белинский, Н.Г. Чернышевский). Русский консерватизм: философские идеи Н.Я. Данилевского, Н.Н. Страхова и К. Леонтьева. Художественная форма философской мысли (А.С. Пушкин, Ф.М. Достоевский, Л.Н. Толстой). Русская философия XIX-XX. Философия русского послеоктябрьского зарубежья. Философия всеединства (В.С. Соловьев, С.Н. Трубецкой, Е.Н. Трубецкой, П.А. Флоренский). «Всеединство» и «соборность». Проблема веры и разума. Философия русского космизма. Н.Ф. Федоров, К.Э. Циолковский, В.И. Вернадский. Естественнонаучный материализм К.А. Тимирязева. Философия истории Н. Данилевского. Философский персонализм Н.А. Бердяева. Интуитивизм Н.О. Лосского. Политическая философия И.А. Ильина. Русская философия в контексте мировой философской мысли. Проблема Запада-Востока-России в науке и философии. Диалог культур.

10. Западная философия XIX-XX вв.

Культурно-исторические предпосылки развития американской философии. Философская концепция Д. Пирса. Радикальный эмпиризм У. Джеймса. Инструментализм Дж. Дьюи. Борьба разума и иррационализма. Мир как воля и представление в философии А. Шопенгауэра. Пессимизм Шопенгауэра. Философия Ф. Ницше. Учение Ницше о сверхчеловеке. Христианский предэкзистенциализм С. Кьеркегора. Атеистический экзистенциализм. Фундаментальная онтология М. Хайдеггера. Экзистенциализм Ж.П. Сартра. Абсурд и проблема свободы в философии А. Камю. Религиозный экзистенциализм К. Ясперса и Г. Марселя. Становление феноменологической философии. «Философия арифметики» Э. Гуссерля. «Логические исследования». Учение Гуссерля о феноменологической редукции. Интерсубъективность. Проблема судьбы европейской культуры. Понятие «жизненного мира». Первый позитивизм: О. Конт, Г. Спенсер, Дж.Ст. Милль. Второй позитивизм (максимизм, эмпириокритицизм). Неопозитивизм. Венский кружок. Принцип верификации. Критический рационализм К. Поппера. Проблема демаркации. Принцип фальсификации. Социальная философия Поппера. Учение Поппера о трех мирах. Методология научно-исследовательских программ И. Лакатоса. Концепция научных революций Т. Куна. Методология эпистемологического анархизма П. Фейерабенда. Концепция «неявного знания» М. Полани. У истоков аналитической философии: Г. Фреге и Б. Рассел. «Логикофилософский трактат» Л. Витгенштейна. Развитие аналитической философии во второй половине XX-начале XXI века. Дескриптивная метафизика П. Стросона. Проблема сознания в философии Дж. Сёрла. Понятие интенциональности в концепции Д. Деннета. Философия логики У. Куайна.

11. Онтология как учение о бытии

Онтология как учение о бытии. Картины мира: мифологические, религиозные, научные, философские. Проблема бытия в истории философской мысли. Философское понимание бытия. Монистические, дуалистические и плюралистические концепции бытия. Понятие субстанции и субстанциональность бытия. Сущность бытия. Исходные формы бытия: природное, общественное, духовное. Формирование научно-философского понятия материи. Материя как объективная реальность. Современные представления о структуре и уровнях организации материи. Движение как фундаментальное свойство бытия. Движение и развитие. Модели развития. Диалектика бытия и всеобщие законы развития. Детерминизм и развитие. Индетерминизм. Системность бытия. Пространственно-временные уровни бытия. Фундаментальные онтологические принципы. Единство материи, пространства и времени в свете современной философии и науки.

12. Гносеология как учение о познании

Особенности процесса познания. Проблема познаваемости мира. Познание как культурно-исторический феномен. Познание и знания. Многообразие форм познания. Вне научной формы познания. Основные принципы теории познания. Основной вопрос философии и проблема познаваемости мира. Субъект и объект познания. Человек как субъект познания. Объекты материальные и идеальные. Понятие практики и ее формы. Единство чувственной и рациональной сторон в познании. Категории как результат и средство осмысления действительности. Этапы познания и уровни знания. Чувственное и рациональное в познании. Мышление, язык и действительность. Основные формы рационального познания. Понятие истины в философии. Критерии истины. Истина и заблуждение. Практика как критерий истины. Классическое и неклассическое понимание истины. Истина и заблуждение. Знание и вера. Творчество и интуиция. Скептицизм и агностицизм. Истина, оценка и ценности. Особенности социального, гуманитарного и технического познания. Рациональное в человеческой деятельности.

13. Философская антропология

Проблема человека в истории философской мысли. Человек как объект философского и научного познания. Научные и вненаучные теории происхождения человека (дарвиновская, трудовая, религиозно-мифологическая, внеземного происхождения). Антропосоциогенез и его комплексный характер. Человек как творец и творение культуры. Человек и история. Биосоциальная природа человека. Человек, индивид, личность. Телесность как феномен культуры. Проблема жизни и смерти в духовном опыте человечества. Сущность, познание и смысл жизни человека. Личность: проблема свободы и ответственности. Человек и человечество. Человек в системе социальных связей. Деятельность как способ бытия человека. Сущностные силы человека. Общий и частный интерес, проблемы согласования. Конфликты. Роль насилия и ненасилия в истории и человеческом поведении. Будущее человечества и освоение космического пространства. Проблема сознания в истории философии. Специфика философского рассмотрения проблемы сознания. Генезис сознания. Отражение как всеобщее свойство материи. Развитие форм отражения в неживой и живой природе. Психическая и социальная формы отражения. Сознание - высшая форма отражения действительности. Природные предпосылки возникновения сущности сознания. Сознание и мозг. Социальная природа сознания. Понятие сознания. Бессознательное как психологический феномен. Структура и формы сознания. Соотношение психики и сознания. Проблема соотношения идеального и материального. Самосознание и его формы. Мышление человека и проблемы его компьютеризации. Индивидуальная и общественная

форма сознания. Роль сознания и самосознания в общении людей и формировании личности.

14. Общество как предмет философского анализа

Проблема общества в истории философской и социальной мысли. Классические концепции общества (религиозная, натуралистическая, социально психологическая, историко-материалистическая). Современное понятие человеческого общества. Социальная реальность как форма объективной реальности. Общество как высший социальный тип целостной системы, как совместная жизнедеятельность людей. Субъект, его потребности, интересы, деятельность и общественные отношения. Его основные сферы и функции. Системообразующие компоненты общества. Основные сферы общества. Основные функции человеческого общества. Пространство и время как форма социального бытия. Специфика социального пространства и времени. Общество как развивающаяся система. Материальное и идеальное в обществе. Общественные законы, их классификация и механизмы действия. Общественное сознание и его структура. Основные формы общественного сознания и их роль в развитии общества. Духовная жизнь российского общества в конце XX в, духовные ценности россиян.

15. Ценности, их природа и принципы классификации

Эволюция ценностей в различных культурах. Критерии оценки прошлого и будущего. Ценность и оценка. Ценность и норма. Ценность и истина. Ценность и целеполагание. Мораль и нравственность. Моральные и нравственные ценности. Иерархия нравственных ценностей. Проблема формирования и обновления нравственных ценностей. Этические и эстетические ценности. Природа эстетического. Эстетическое и художественное. Историческая эволюция эстетического идеала. Религиозные ценности. Динамика форм религиозности. Свобода совести. Межкультурные различия и их проявления в системе религиозных ценностей. Ценностная ориентация религиозной личности в истории человечества.

16. Глобальные проблемы современности и их философское осмысление

Человечество перед лицом глобальных проблем. Философская концепция человека и глобальные проблемы современности. Глобалистика как новая область знания. Особенности философского осмысления глобальных проблем. Становление глобальных проблем и их сущность особенности. Особенности разрешения глобальных проблем. Понятие глобальных проблем и их классификация. Глобальные проблемы и прогресс человечества. Общечеловеческие проблемы как фактор формирования глобального мышления. Глобальные модели развития человечества. Философское осмысление будущего человечества в контексте глобальных проблем. Сценарии будущего: русский космизм, пределы роста, гипотеза ноосферы. Концепция безопасного и устойчивого развития мирового сообщества и России. Космические перспективы развития человечества.

Примерный перечень экзаменационных вопросов по разделу «Философия»

1. Предмет и специфика философского знания.
2. Философия и мировоззрение.
3. Философия Древней Греции (Платон, Сократ, Аристотель).
4. Философия Средневековья (Ансельм, Пьер Абеляр, Фома Аквинский, Дунс Скотт, Уильям Оккам).
5. Философия Возрождения (Франческо Петрарка, Коперник, Джордано Бруно, Николай Кузанский, Никколо Макиавелли).

6. Философия Нового времени (Ф. Бэкон, Р. Декарт, Д. Беркли, Д. Дидро).
7. Философия Просвещения (Ф.М.А. Вольтер, Ж-Ж Руссо, Д.Дидро, Т.Гоббс, Д.Локк).
8. Немецкая классическая философия (И.Кант, И.Г.Фихте, Г.В.Ф. Гегель).
9. Постклассическая европейская философия XIX- нач. XX вв. (О.Конт, Г. Спенсер, Э.Мах, А.Шопенгауэр, С. Кьеркегор, Ф. Ницше, О.Шпенглер)
10. Философия марксизма. (К.Маркс, Ф.Энгельс).
11. Русская философия середины XIX в.: славянофилы (П.Я.Чаадаев, А.С.Хомяков); социология народничества: (А.И.Герцен, М.А.Бакунин.).
12. Экзистенциальная философия: Н.А.Бердяев; Л.И.Шестов.
13. Общие закономерности бытия и проблемы бытия в истории.
14. Материя и сознание. Теория отражения.
15. Понятие диалектики в философии.
16. Возникновение и история науки.
17. Философия науки и специфика научного познания.
18. Антропология как система наук о человеке.
19. Антропогенез или эволюционная антропология.
20. Человек как творец внутреннего духовного мира.
21. Поиск смысла жизни как важнейшая сущностная характеристика человека, как проявление его свободы.
22. Проблемы человека в истории философии.
23. Деятельность человека как источник общественного прогресса.
24. Философское осмысление глобальных проблем современности.
25. Социальные и этические проблемы научно-технического прогресса.

Рекомендуемая литература

1. Зотов А.Ф., Миронов В.В. и др. Философия. – М.: Проспект, изд. 6-е, 2013.
2. Кузнецов В.Г., Кузнецова И.Д., Момджян К.Х., Миронов В.В. Философия. – М.: Инфра-М, 2011.
3. Мамедов А.А. История философии. – М.: Книжный дом «Либроком», 2010.
4. Спиркин А.Г. Философия. – М.: 2011.
5. Мамедов А.А., Шиповская Л.П. Философия. Классический курс лекций для самостоятельной подготовки к экзаменам и поступлению в аспирантуру. - М.: ЛЕНАНД, 2015.

Раздел «Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ»

Тематическое содержание раздела

- 1. Пищевая биотехнология**
- 2. Биотехнология в медицине**
- 3. Процессы и аппараты биотехнологичного производства**
- 4. Методы исследования биотехнологичной продукции**

Примерный перечень экзаменационных вопросов по разделу «Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ»

1. История, современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.
2. Микроорганизмы, их распространение, значение в пищевой биотехнологии.
3. Общая характеристика сырьевых ресурсов пищевой биотехнологии растительного происхождения.
4. Основные виды пищевого сырья, его состав, биотехнологический и биогенный потенциал.
5. Белковые вещества. Основные компоненты пищи и натуральные композиции на их основе как факторы совершенствования технологий повышения пищевой и биологической ценности продуктов питания.
6. Роль белков и продуктов их расщепления в питании и различных биотехнологических продуктов. Важнейшие функции белков. Пищевая и биологическая ценность белков. Белки пищевого сырья, их основные компоненты и биологическая ценность.
7. Углеводы. Классификация. Физиологическое значение углеводов в организме. Усвояемые и неусвояемые углеводы.
8. Пищевые волокна, сырьевые источники, потребление. Основные компоненты пищевых волокон, строение, свойства и роль в пищеварении
9. Углеводы в сырье и пищевых продуктах. Их структурно - функционально- технологические свойства.
10. Липиды. Физиологическая роль липидов в организме. Простые и сложные липиды. Основные источники липидов в питании. Биологическая эффективность липидов.
11. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы. Значение отдельных минеральных веществ для организма человека. Токсичные элементы.
12. Биологические полимеры из растительного сырья. Источники, структура, химические и биологические свойства. Применение в пищевой промышленности.
13. Витамины. Роль водо- и жирорастворимых витаминов в питании. Физиологическое значение и потребность.
14. Содержание витаминов в сырье и готовых продуктах. Способы сохранения витаминов. Пути витаминизации продуктов питания.
15. Органические кислоты. Органические кислоты как регуляторы рН пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот.
16. Ферменты. Общие свойства ферментов. Ферментативная кинетика, механизм ферментативной реакции.
17. Влияние воды на хранение пищевых продуктов. Основные требования, предъявляемые к качеству воды для биотехнологических процессов.
18. Подслащающие вещества: природные подсластители и сахаристые крахмалопродукты. Подсластители и сахарозаменители.
19. Ароматизаторы. Источники получения ароматических веществ. Эфирные масла и душистые вещества.
20. Натуральные (природные) красители. Синтетические красители. Минеральные (неорганические) красители.
21. Консерванты. Классификация. Использование в пищевой промышленности.
22. Микронутриенты пищи. Их характеристика. Роль в поддержании гомеостаза.
23. Стерилизация. Способы и режимы. Сравнительная характеристика.
24. Превращение липидов при хранении и переработке пищевого сырья при производстве пищевых продуктов.
25. Биологические полимеры из животного сырья. Источники, структура, химические и биологические свойства. Применение в пищевой промышленности.
26. Типы энергетического обмена у микроорганизмов. Факторы, регулирующие обмен веществ микроорганизмов.

27. Полифенольные соединения биологического происхождения. Источники, классификация, химические и биологические свойства. Применение в пищевой промышленности.
28. Пищевые добавки. Классификация основных групп. Применение в различных производствах.
29. Антиоксиданты. Источники, классификация, химические и биологические свойства. Применение в пищевой промышленности.
30. Денатурация как один из видов превращения белков в технологическом потоке: суть процесса, факторы, обуславливающие денатурацию белков, практическое применение.
31. Эмульгаторы. Строение, свойства, характеристика основных представителей, примеры использования в пищевых производствах.
32. Биологически активные вещества. Нутрицевтики, парафармацевтики. Источники, классификация, химические и биологические свойства. Применение в пищевой промышленности.
33. Ферментные препараты. Виды, характеристика, механизм действия. Использование в пищевой промышленности.
34. Основы технологии белковых концентратов и изолятов.
35. Изменение углеводов пищевого сырья в технологическом потоке.
36. Биоэтика
37. Этапы создания биосистем
38. Биологическое конструирование
39. Ферменты медицинского назначения. Методы выделения и оценки ферментов микробного происхождения. Лекарственные формы ферментов.
40. Генетическая инженерия. Основные принципы технологии рекомбинантной ДНК
41. Клеточная инженерии
42. Сохранение биоразнообразия жизни: банк биоматериалов
43. Биообъекты как средство производства лекарственных, профилактических и диагностических средств
44. Получение и перспективы использования стволовых клеток
45. Нанобиотехнологии и наноматериалы в медицине – создание новых носителей и средств целевой доставки лекарственных препаратов

Рекомендуемая литература

- Биотехнология: Практикум / Акимова С.А., - 2-е изд., перераб. и доп. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007958>
- Биотехнология. Практикум по культивированию клеточных культур : учебное пособие / М.Ш. Азаев, Т.Н. Ильичева, Л.Ф. Бакулина [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 142 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/993530>
- Вирусология и биотехнология: учебное пособие / Фирсов Г.М., Акимова С.А., - 2-е изд., дополненное - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 232 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615175>
- Инженерная биотехнология: основы технологии микробиологических производств : учебное пособие / А.В. Луканин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 304 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1062271>
- - Биотехнология растений / Назаренко Л.В., Долгих Ю.И., Загоскина Н.В., Ралдугина Г.Н. - М.: Издательство Юрайт - 2019 - 161с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/biotehnologiya-rasteniy-437437>
- Фармацевтическая биотехнология Методическое пособие к лабораторным занятиям, задания для самостоятельной работы и контроля знаний студентов / Новиков

- Д.А. 2016. - Режим доступа: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&site=eds-live&db=edsbas&AN=edsbas.6ACE3211>
- Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова ; под ред. д-ра хим. наук, проф. Ю.И. Блохина. — М. : ИНФРА-М, 2019. - 252 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1033108>
 - Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просекоев и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/363762>
 - Общая биотехнология : учебное пособие для вузов / Чечина О.Н. - М.: Издательство Юрайт - 2019 - 231с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/obschaya-biotehnologiya-424757>
 - Технологическое оборудование биотехнологических производств / Арсеньева Т.П., Брусенцев А.А., Яковченко Н.В. // Издательство: НИУ ИТМО - 2019 г. – 93 с.
 - Основы молекулярной биологии. Теория и практика / Баженова И.А., Кузнецова Т.А. - Издательство: ЛАНЬ - 2021 г. – 140 с.
 - Биотехнологическая модификация свойств пищевого сырья / Баракова Н. В. - Издательство: НИУ ИТМО. - 2020 г. - 55 с.
 - Биотехнология продуктов растительного происхождения / Белокурова Е.С., Иванченко О.Б. - Издательство: ЛАНЬ. - 2019 г. – 232 с.
 - Вирусология и биотехнология / Белоусова Р.В., Ярыгина Е.И., Третьякова И.В., Калмыкова М.С., Рогожин В.Н. - Издательство: ЛАНЬ. - 2018 г. – 220 с.
 - Проектирование предприятий пищевой и биотехнологической отраслей. в 2 частях / Евстигнеева Т.Н., Надточий Л.А. - Издательство: НИУ ИТМО - 2013 г.
 - Пищевая биотехнология / Евстигнеева Т.Н., Сучкова Е.П. - Издательство: НИУ ИТМО - 2018 г. – 131 с.
 - Методы и приборы исследований, контроль и средства безопасности в биотехнологии / Иванова М. А., Демченко В. А., Верболос Е. И., Назарова В. В. - Издательство: НИУ ИТМО - 2020 г. – 49 с.
 - Экологическая биотехнология / Келль Л. С. - Издательство: ЛАНЬ. - 2022 г. – 232 с.
 - Методология научных исследований в пищевой биотехнологии // Колодяжная В.С., Кипрушкина Е.И., Бараненко Д.А., Шестопалова И.А., Бройко Ю.В. - Издательство: НИУ ИТМО. - 2019 г. – 143 с.
 - Биотехнология продуктов питания специального назначения. В 2 частях. / Кудрявцева Т.А., Забодалова Л.А., Орлова О.Ю. - Издательство: НИУ ИТМО. - 2013 г. – 87 с.
 - На пути к синтетической биологии. Синтетическая биология в лаборатории. / Кулделл Н., Бернштейн Р., Ингрэм К., Харт К.М. - Издательство: ДМК-Пресс. - 2019 г. - 250 с.
 - Проектирование состава продуктов питания с заданными свойствами / Лепешкин А. И., Надточий Л. А., Чечеткина А. Ю. - Издательство: НИУ ИТМО - 2020 г. – 46 с.
 - Биотехнологические основы отрасли / А. В. Хмелевская. – Владикавказ : Сев.-Осет. гос. ун-т им. К. Л. Хетагурова, 2018. – 149 с.
 - Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 290 с.
 - Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии / Е. П. Сучкова. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 38 с.

- Физические методы пищевой биотехнологии: базовые принципы и применение : учебное пособие : в 2 частях / Л. В. Антипова, С. А. Титов, Н. П. Оботурова. – Воронеж : Воронеж. гос. ун-т инженер. технологий, 2017.
- Пищевая биотехнология : учебное пособие / Ю. Г. Базарнова, О. Б. Иванченко, Т. А. Кузнецова. – Санкт-Петербург : Изд-во Политехн. ун-та, 2017. – 156 с.
- Интенсификация биотехнологических производств : интенсивный метод повышения производительности, эффективности и качества продукции на спиртовых и других биотехнологических производствах : монография / С. А. Глухих. – Санкт-Петербург : СУПЕР Изд-во, 2020. – 284 с.