

**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)»)

**«Утверждаю»**

**Директор Мега - факультета**

**«Технологии пищевых продуктов  
и технологический менеджмент»**

**к.т.н., доц**

\_\_\_\_\_  \_ **В.А. Грибкова**

**« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.**

**Программа вступительных испытаний  
в аспирантуру по направлению подготовки  
19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии,  
профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функцио-  
нального и специализированного назначения и общественного питания**

### Пояснительная записка

Настоящая программа вступительных испытаний составлена на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам магистратуры.

Поступающий в аспирантуру по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания сдает вступительное испытание в виде междисциплинарного комплексного экзамена.

#### Требования к междисциплинарному комплексному экзамену

Междисциплинарный комплексный экзамен проводится в устной форме по билетам. Экзаменационный билет включает в себя три вопроса: первый вопрос соответствует тематике: «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания», второй вопрос по дисциплине «Философия», третий вопрос по дисциплине «Иностранный язык».

Ответ на вопросы междисциплинарного комплексного экзамена оценивается экзаменационной комиссией оценкой «отлично» (81-100 баллов), «хорошо» (71-80 балла), «удовлетворительно» (60-70 балла), «неудовлетворительно» (менее 60 баллов).

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)
Неудовлетворительно / 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).
Удовлетворительно / 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).
Хорошо / 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).
Отлично / 81-100 баллов	Поступающий:

	<p>- в полном объеме ответил на три вопроса экзаменационного билета, 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>
--	--

## **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

### **Тематическое содержание раздела**

#### 1. Основы товароведения и продовольственных товаров

##### 1.1 Информация о товаре

Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации. Товарно-проводительные и эксплуатационные документы.

##### 1.2 Качество пищевой продукции

Качество продукции. Показатели качества продукции. Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья.

2. Продовольственные товары и продовольственное сырье. Особенности формирования и их качества.

##### 2.1 Мука.

Виды и типы муки. Сорты пшеничной, хлебопекарной и макаронной муки, ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки. Особенности упаковки, транспортирования и хранения продуктов переработки зерна.

##### 2.2 Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия.

Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебных изделий. Основы производства хлеба. Ассортимент хлеба и хлебных изделий в зависимости от вида муки. Показатели качества хлеба : формы изделий, поверхность, окраска корок, состояние мякиши, вкус и запах, влажность, кислотность, пористость хлеба. Дефекты внешнего вида мякиши, вкуса и запаха хлеба. Макароны изделия. Сырье для выработки макаронных изделий. Ассортимент изделий (трубчатых, нитеобразных, лентообразных, фигурных). Характеристика качества макаронных изделий. Сроки хранения.

##### 2.3 Плоды и овощи.

Особенности химического состава овощей и плодов. Качество свежих плодов и овощей : форма, величина, окраска, свежесть, внутреннее строение, загрязненность, механические повреждения сельскохозяйственными вредителями, болезни свежих плодов и овощей, показатели безопасности. Упаковка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей.

##### 2.4 Переработанные плоды и овощи.

Фруктово - овощные консервы. Основные виды и ассортимент. Показатели качества. Бомбаж банок с консервами. Хранение консервов. Быстро замороженные овощи и плоды.

Ассортимент, хранение и использование. Грибы. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности. Сушеные, соленые, маринованные и отварные грибы.

#### 2.5 Крахмал и крахмалопродукты.

Сырье для производства крахмала. Химический состав и строение зерен крахмала. Гигроскопичность, набухаемость, способность крахмала образовывать клейстеры и студни. Качество крахмала, сорта. Упаковка и хранение. Основные крахмалопродукты: модифицированные крахмалы, патока.

#### 2.6 Сахар

Сырье для производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка и хранение.

#### 2.7 Кондитерские изделия.

Карамельные изделия. Конфетные изделия. Шоколад и какао-порошок. Фруктово-ягодные и кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Сырье для производства указанных групп кондитерских изделий. Ассортимент изделий по каждой группе. Требования к качеству изделий. Упаковка, хранение.

#### 2.8 Безалкогольные напитки.

Слабоалкогольные напитки. Пиво. Химический состав пива. Сырье для получения пива. Требования к качеству пива. Квас. Сырье для производства хлебного и плодово-ягодного кваса. Основные виды хлебного кваса. Алкогольные напитки. Сырье для производства спирта этилового пищевого. Виды и сорта водки. Виды и ассортимент ликероводочных изделий. Требования к качеству водки и ликероводочных изделий. Виноградные вина. Вина сортовые и купажные. Ординарные, маточные, коллекционные вина. Вина белые, розовые, красные. Столовые, крепленные, ароматизированные, игристые, шипучие вина. Коньяки ординарные, маточные, коллекционные. Оценка качества и хранения вин и коньяков.

#### 2.9 Растительные масла и масложировые продукты.

Масличное сырьё. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Хранения растительных масел. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Ассортимент продукции. Требования к качеству, в том числе по показателям безопасности.

#### 2.10 Молоко и молочные продукты.

Химический состав, пищевая ценность и оценка качества. Сухое и сгущенное молоко, их химический состав. Сливочное масло, его виды и разновидности, состав. Требования к качеству молочных продуктов. Особенности хранения.

#### 2.11 Яйца и яйцепродукты.

Химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения.

#### 2.12 Рыба и рыбные продукты.

Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Ассортимент изделий, основы технологии производства, требования к качеству.

#### 2.13 Продукты детского и школьного питания.

Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продукции детского питания.

### 3. Технологические принципы производства продукции общественного питания.

### 3.1 Классификация и ассортимент продукции общественного питания.

Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Качество продукции. Показатели и методы оценки.

#### 4. Технология кулинарной продукции.

##### 4.1 Соусы.

Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация.

##### 4.2 Продукция из картофеля, овощей и грибов.

Технологическая характеристика сырья.

##### 4.3 Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

##### 4.4 Продукция из мяса и мясопродуктов.

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые фабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

##### 4.5 Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

##### 4.6 Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой котлетной и кнельной масс. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и ре-

жимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

#### 4.7 Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога.

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству.

#### 4.8 Сладкие блюда.

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

#### 4.9 Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция.

Охлажденные блюда. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки. Хранения и реализации.

#### 5 Технология мучных изделий.

Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Требования к качеству. Ассортимент блюд и гарниров. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Требования к качеству.

6. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

Характеристика рационов питания и лечебных диет. Ассортимент продукции. Витаминизация блюд и напитков. Применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность.

### **Примерный перечень экзаменационных вопросов по разделу «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»**

1. Товарная информация: виды, формы, средства. Товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы.

2. Качество пищевой продукции: понятие, показатели, факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья.

3. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: мука, хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия.

4. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: плоды и овощи, переработанные плоды и овощи.

5. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: крахмал и крахмалопродукты.

6. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: сахар.

7. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: кондитерские изделия.

8. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: безалкогольные напитки.

9. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: растительные масла и масложировые продукты.
10. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: молоко и молочные продукты.
11. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: яйца и яйцепродукты.
12. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: рыба и рыбные продукты.
13. Особенности формирования и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья: продукты детского и школьного питания.
14. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
15. Соусы: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация.
16. Технологическая характеристика продукции из картофеля, овощей и грибов.
17. Технологическая характеристика продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
18. Технологическая характеристика продукции из мяса и мясопродуктов.
19. Технологическая характеристика продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
20. Технологическая характеристика продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.
21. Технологическая характеристика продукции из яиц, яйцепродуктов и творога.
22. Сладкие блюда: технологическая характеристика сырья, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.
23. Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция: технологическая характеристика сырья, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения
24. Технология мучных изделий.
25. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

#### **Рекомендуемая литература**

1. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А., Сазонов Ю.С. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР. Монография. – М.: Типография РАСХН, 2004. – 462с.
2. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования; пер с англ. О.В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2006. – 232 с., ил. – (Серия «Практический менеджмент»).
3. Микробиологические основы НАССР при производстве пищевых продуктов. Галынкин В.А., Шевелева С.А., Заикина Н.А. СПб: Проспект Науки, 2007.
4. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник - Новосибирск, НГУ, 2005. – 522
5. Эффективное внедрение НАССР: Учимся на опыте других /Т.Мейес, с.Мортимер; пер. с англ. В.Широкова.-СПб:Профессия,2005. – 288с., ил., табл., сх.

6. Доронин А.Ф., Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубина О.Г. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологию. / Под ред. А.А. Кочетковой. – М.: ДеЛипринт, 2009.-288с.
7. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. - М.: ДеЛипринт, 2008.-280с.
8. Мольный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П.Могильного. – М. ДеЛи плюс, 2011. – 656с.
9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. –М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008с.
10. Функциональные продукты питания: учебное пособие/ коллектив авторов. – М.: КНОРУС, 2012. – 304с.
11. Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов/ Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, О.И. Кутина [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 320с.
12. Вытовтов А.А. товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник . – М.: ИНФРА –М, 2012. – 576с.
13. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник. -2-е изд. – М.: ИНФРА – М, 2011. – 448с.
14. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/ И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232с.
15. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учеб. пособие / Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская [и др.]. – СПб: Интермедия, 2014. – 112с.

## **РАЗДЕЛ «ФИЛОСОФИЯ»**

### **Тематическое содержание раздела**

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. Преемственность 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 квинтэссенция 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 общественного 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 (махиизм, 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. Пространственновременные 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. Вненаучные 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). Антропо-социогенез 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, социальнопсихологическая, 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. Ме конфессиональные 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 разрешения глобальных проблем. Понятие гло-

бальных 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 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Цель вступительного испытания по разделу «Иностранный язык» состоит в определении уровня подготовки абитуриентов к коммуникации на иностранном языке: проверка 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 вустной 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. Зайцева А.А. COURSPRATIQUEDELANGUEFRANÇAISE // Учебное пособие.-М: ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. - 92 с.

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