

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный университет»
(национальный исследовательский университет)
Высшая медико-биологическая школа
Кафедра Пищевые и биотехнологии

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ВМБШ:
_____ В.Э. Цейликман
«__» _____ 2021г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
По дисциплине «Технология продуктов»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

Уровень образования: высшее образование
Форма обучения: очная, заочная

Челябинск 2021

Целью вступительного испытания является оценка уровня освоения поступающим компетенций, необходимых для обучения по направлениям подготовки бакалавриата 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»; 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

Вступительное испытание проводится в формате тестирования. Абитуриенту будет предложен тест из 20 вопросов на каждый из которых представлено 3-4 варианта ответов. Время прохождения теста 20 минут. Максимальное количество баллов за тест – 100.

Примерный перечень вопросов для подготовки к тестированию

1. Роль пищевых компонентов для организма человека.
2. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания
3. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
4. Классификация и характеристика сырья растительного происхождения для производства продуктов питания.
5. Классификация и характеристика сырья животного происхождения для производства продуктов питания.
6. Классификация и ассортимент продовольственных товаров.
7. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
8. Ассортимент и характеристика кондитерских изделий.
9. Ассортимент и характеристика хлебобулочных изделий.
10. Классификация и ассортимент мясных продуктов.
11. Классификация и ассортимент молочных продуктов.
12. Технология муки, крупы, зерновых продуктов.
13. Технология хлеба и хлебобулочных изделий.
14. Технология макаронных изделий.
15. Технология крахмала и крахмалопродуктов.
16. Технология кондитерских изделий.
17. Виды технологического оборудования для производства продуктов питания.
18. Технология мясных полуфабрикатов.
19. Требования к качеству продуктов питания.
20. Методы органолептической оценки качества
21. Физико-химические методы исследования показателей качества продуктов питания
22. Методы контроля безопасности продуктов питания
23. Условия и сроки хранения продуктов питания

24. Виды складских помещений и требования к ним
25. Условия транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТРАТУРА:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. 2-е изд., стереотип – Москва, 2010.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. 2-е изд., стереотип, Москва, 2010.
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО.– Москва: Русайнс, 2016 – 250 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум для СПО: – Москва : Русайнс, 2016 – 327 с.
5. Дубцова Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Учебник для СПО. 2-е изд., стер. Москва 2006.
6. Дубцова Г.Г. Технология приготовления пищи 5-е издание, Учебник для СПО. – Москва 2008.
7. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО.. — Москва: КноРус, 2017 – 219 с.
8. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. Учебник для СПО - Москва, 1990.
9. Химический состав Российских пищевых продуктов. Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна.; РАН, Ин-т питания. – М.; ДеЛи принт, 2002. – 235с.
10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник для СПО. 6-е изд., перераб., дополнен. – Р/на Д., 2006.
11. Щеглов Н.Г. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник для СПО, – Москва, 2000.