


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

 И.Ю. Потороко

« » 2026 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

По дисциплине «Пищевые технологии»

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Уровень образования: высшее образование

Форма обучения: очная, заочная

Челябинск, 2026

Целью вступительного испытания является оценка уровня освоения поступающим компетенций, необходимых для обучения по направлениям подготовки бакалавриата 19.03.01 Биотехнология и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

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.

Минимальный балл для участия в конкурсе составляет 30 баллов.

Примерный перечень вопросов для подготовки к тестированию

1. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов. Роль пищевых компонентов для организма человека.
2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
3. Биотехнология пищевых продуктов: понятие, сфера применения, отличительные особенности научного направления.
4. Классификация и характеристика сырья растительного происхождения для производства продуктов питания.
5. Классификация и характеристика сырья животного происхождения для производства продуктов питания.
6. Особенности классификации, технологии получения и ассортимента продуктов растительного происхождения: зерномучных продуктов и кондитерских изделий; переработки плодов и овощей; напитков и пищевых концентратов.
7. Особенности классификации, технологии получения и ассортимента продуктов животного происхождения: молока и молочных продуктов; мясных продуктов; рыбы, гидробионтов и продуктов их переработки.
8. Функциональные и специализированные продукты питания: особенности состава, свойства и технология производства.
9. Требования, предъявляемые к качеству продуктов питания.
10. Методы органолептической и физико-химической оценки качества и безопасности пищевых продуктов.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТРАТУРА:

1. Безопасность упаковочных материалов для пищевых продуктов: методические рекомендации / Т.А. Исригова, А.А. Лукин, М.М. Салманов, С. М. Алиева. – Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2023. – 39 с.
2. Берестова, А.В. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, Х.Б. Дусаева. – Оренбург: ОГУ, 2021. – 153 с.
3. Биотехнология мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, М.Ф. Мишанин [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2024. – 400 с.
4. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И.В. Бобренева. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 56 с.
5. Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Димитриев. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 236 с.
6. Власова, Е.А. Органолептический анализ пищевых продуктов: учебное пособие / Е. А. Власова, Е. В. Кудрик, С.В. Макаров. – Иваново: ИГХТУ, 2020. – 129 с.
7. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. – 7-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2024. – 352 с.
8. Исакова, Т.С. Управление качеством в биотехнологии пищевых продуктов: учебное пособие / Т.С. Исакова. – Калининград: КГТУ, 2015. – 204 с.
9. Мезенова, О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов: учебное пособие / О. Я. Мезенова. – Калининград: КГТУ, 2015. – 216 с.
10. Методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья: учебное пособие / составители А.В. Волкова [и др.]. – Самара: СамГАУ, 2023. – 155 с.
11. Мурашев, С. В. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / С. В. Мурашев. – Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2024. – 88 с.
12. Рожнов, Е. Д. Технология продуктов питания из растительного сырья: учебное пособие: в 3 частях / Е. Д. Рожнов, М. Н. Школьников, Н. А. Панкратьева. – Екатеринбург: УрГЭУ, 2023 – Часть 1: Биотехнология пива – 2023. – 239 с.
13. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. – Новосибирск: НГТУ, 2020. – 208 с.
14. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева. – Казань: КНИТУ, 2020. – 88 с.
15. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие / Д.В. Хрундин. – Казань: КНИТУ, 2016. – 120 с.