



## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

К вступительным испытаниям для поступления по программам бакалавриата допускаются лица, имеющие документ государственного образца о среднем специальном образовании любого уровня (документ о среднем общем образовании, документ о среднем специальном образовании и о квалификации, аттестат о среднем образовании).

Приём осуществляется на конкурсной основе по результатам вступительных испытаний.

Программа вступительных испытаний составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки бакалавра по направлениям подготовки **19.03.01 Биотехнология, 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

Программа содержит описание формы вступительных испытаний, перечень вопросов для вступительных испытаний и список литературы, рекомендуемой для подготовки.

## 2. ЦЕЛЬ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительные испытания призваны определить степень готовности поступающего к освоению основной образовательной программы бакалавриата по направлениям подготовки **19.03.01 Биотехнология, 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

## 3. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание по профильным дисциплинам проводится в письменной форме в соответствии с установленным приёмной комиссией СамГТУ расписанием.

Поступающему предлагается ответить письменно на вопросы в соответствии с экзаменационными заданиями, которые охватывают содержание разделов и тем программы соответствующих вступительных испытаний.

### *Критерии оценки вступительного испытания.*

В ходе экзамена кандидаты на зачисление по программам бакалавриата должны показать знания в следующих областях:

- основные компоненты пищевых продуктов, их значение, функциональные свойства;
- энергетическая, пищевая, биологическая ценность пищевых продуктов;
- расчёты энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов;
- основы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- основы производства жиров;
- основы производства пивоваренной отрасли.

Максимальное количество баллов, полученное на экзамене – 100 баллов. На один вопрос экзаменационного задания дается один правильный ответ. Каждый правильный ответ оценивается в 5 баллов.

## 4. ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

### Перечень вопросов к вступительным испытаниям:

1. Определение термина «продовольственное сырьё»
2. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукта
3. Энергетическая ценность пищевого сырья и продукта
4. Биологическая ценность пищевого сырья и продукта
5. Биологическая эффективность пищевого продукта
6. Определение пищевой и энергетической ценности продуктов питания
7. Белковые вещества. Классификация белков
8. Белковые вещества. Функциональные свойства белков
9. Углеводы. Классификация углеводов.
10. Основные представители углеводов в пищевом сырье и продуктах питания
11. Жиры (липиды). Классификация липидов.
12. Основные представители липидов в пищевом сырье и продуктах питания
13. Значение воды в пищевом сырье и продуктах питания
14. Минеральные элементы: макроэлементы, основные представители
15. Минеральные элементы: микроэлементы, основные представители
16. Витамины: классификация; роль в питании человека
17. Ферменты: классификация
18. Основы производства хлеба, хлебобулочных изделий
19. Основы производства бродильных производств: брожение полуфабрикатов
20. Основы производства жиров
21. Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырьё, пищевые продукты, продовольственные товары.
22. Характеристика важнейших органических веществ химического состава: углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, красящих веществ: представление о химической природе этих веществ, их классификация, свойства веществ
23. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров
24. Классификация продовольственных товаров
25. Пищевые вещества и их значение
26. Роль пищи для организма человека
27. Белки, жиры, углеводы: основные источники энергии
28. Значение липидов, углеводов, белков для жизнедеятельности организма
29. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
30. Организация и приготовление сложных холодных и горячих блюд
31. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
32. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов
33. Услуги общественного питания и требования к ним
34. Основные типы предприятий общественного питания
35. Задачи организации снабжения на предприятиях общественного питания

### 36. Принципы организации производства на предприятиях общественного питания

#### Основная литература

1. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., Колпакова В.В. Пищевая химия. – ГИОРД, 2012. – 672 с.
2. Никифорова Т.А., Волошин Е.В. Введение в технологии производства продуктов питания. – ОГУ, 2015. – 136 с.
3. Введение в технологии продуктов питания / Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. и др.; под. ред. А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.
4. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253 с.
5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – Москва: Дашков и Ко, 2017. – 416 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с.

#### Дополнительная литература

1. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика: Справ. издание, М.: Высш. шк., 1991.– 288 с.: ил.
2. Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов: Учеб.-метод. пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2016. 42 с.
3. Никифорова Т.А., Волошин Е.В. Введение в технологии производства продуктов питания. – ОГУ, 2015. – 136 с.
4. Жадаев А.Ю., Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания. Учебное пособие для СПО – М.: Лань, 2021. – 128 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс 2005. - 416 с.
6. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Баласанян А.Ю., Шалтумаев Т.Ш. Технология и организация питания в образовательных организациях. Общеобразовательные организации. М.: ДеЛиПринт, 2015. - 351 с.
7. Филатова, О. В. Физиология питания : учебное пособие / О. В. Филатова. – Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 2018. - 158 с.
8. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания. М.: ДеЛи, 2013.- 431 с.