



ITMO.Pre-Masters – это курсы Университета ИТМО, специально отобранные руководителями программ материалы (курсы на платформах "Открытое образование" и EdX, а также рекомендуемая литература), которые дают возможность подготовиться к поступлению на программу и поближе познакомиться с предметной областью!

Программа «19.04.01, 19.04.02, 19.04.03 ФудТех / Foodtech»

Онлайн-курсы:

- [Введение в физиологию](#)

Дополнительные материалы для подготовки:

- [Богатырев С.А., Михайлова И.Ю. Технология хранения и транспортирования товаров. Учебное пособие. Москва: Дашков и Ко, 2009. 98 р.](#)
- [Гуринович Г.В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2015. 176 р.](#)
- [Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. Часть 1. 3rd ed. Москва: Юрайт, 2018. 264 р.](#)
- [Кригер О.В. Основы биотехнологической переработки сырья растительного, животного, биологического происхождения и рыбы : учебное пособие. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2012. 104 р.](#)
- [Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Функциональное питание : учебное пособие. 2nd ed. Санкт-Петербург: Лань, 2018. 180 р.](#)
- [Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник. Санкт-Петербург: Лань, 2015. 560 р.](#)
- [Маюрникова Л.А. et al. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. 448 р.](#)



- [Меледина Т.В., Иванченко О.Б. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учебное пособие. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. 200 р.](#)
- [Нечаев А.П. et al. Пищевая химия : учебник. 6th ed. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. 672 р.](#)
- [Пермякова Л.В. Регулирование биотехнологических свойств пивных дрожжей путем корректировки состава питательной среды : монография. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2017. 248 р.](#)
- [Пономарева Е.И. et al. Практикум по технологии отрасли \(технология хлебобулочных изделий\) : учебное пособие. 2nd ed. Санкт-Петербург: Лань, 2017. 316 р.](#)
- [Шлейкин А.Г., Жилинская Н.Т. Введение в биотехнологию : учебное пособие. Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2013. 95 р.](#)
- [Щеколдина Т.В., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие. Санкт-Петербург: Лань, 2017. 208 р.](#)
- [Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие. 3rd ed. Санкт-Петербург: Лань, 2018. 280 р.](#)
- [Lee B.H. Fundamentals of Food Biotechnology. 2nd ed. JohnWiley & Sons, 2015. 535 р.](#)
- [Shetty K. et al. Food Biotechnology. 2nd ed. CRC Press, 2006. 1903 р.](#)
- [Visakh P.M. et al. Advances in Food Science and Technology. United States of America: Scrivener, 2013. 318 р.](#)

Вопросы для вступительного экзамена

***Переходи на новый уровень – поступай в магистратуру
Университета ИТМО!***