


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»


«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института
пищевой промышленности
О.В. Козлова
«21» декабря 2023 г.





ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ,
проводимых КемГУ самостоятельно,
по **САНИТАРИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**
для поступающих по программам бакалавриата и специалитета
на базе среднего профессионального образования
в 2024 году

Разработчики программы:

Зав. кафедрой «Бионанотехнология», д.т.н.  Милентьева И.С.


Зав кафедрой «Технология продуктов питания из растительного сырья»,
д.т.н.  Сергеева И.Ю.

Зав. кафедрой «Технология продуктов животного происхождения»
д.т.н.  Курбанова М.Г.

Зав. кафедрой «Технология и организация общественного питания»,
д.т.н.  Давыденко Н.И.

Рассмотрена и рекомендована Методической комиссией
Технологического института пищевой промышленности Протокол № 4 от 21
декабря 2023 г.

Председатель методической комиссии
Технологического института
пищевой промышленности

 /Т.Ф. Киселева

Форма проведения вступительных испытаний – тест.

Вступительное испытание представляет собой тест, который состоит из двух частей:

Часть А содержит 25 тестовых вопросов, каждый из которых оценивается максимально в 3 балла, и может содержать один или несколько правильных ответов. Задания части А оцениваются следующим образом:

0 баллов ставится, если абитуриент ответил неверно или не выбрал ни один из предложенных ответов.

1-2 балла ставится, если абитуриент отметил лишь часть верных ответов, в случае, если правильных вариантов ответа несколько;

3 балла ставится, если абитуриент отметил все верные варианты ответа в задании.

Часть Б содержит 5 заданий, каждое из которых оценивается максимально в 5 баллов. Задания части Б оцениваются следующим образом:

5 баллов ставится, если абитуриент полностью ответил на поставленный вопрос, выстроил ответ логически верно в развернутом виде с теоретическим обоснованием;

3-4 балла ставится, если абитуриент ответил на поставленный вопрос, выстроил его логически верно, но без теоретического обоснования;

1-2 баллов ставится, если абитуриент кратко ответил на поставленный вопрос с нарушениями логики изложения, и ошибками в теоретическом обосновании;

0 баллов ставится, если абитуриент не приступил к выполнению задания.

Нижний порог прохождения вступительного испытания – 40 баллов.

Продолжительность проведения вступительного испытания не более 120 минут (2 часа).

В программе представлены:

- содержание тем по дисциплинам, включенным в программу;
- список учебной и учебно-методической литературы;
- примеры вопросов части А и Б.

1. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ

1.1 Микробиология пищевого сырья и продуктов питания

Понятие микробиологии.

Распространение микроорганизмов в природе и их роль в жизнедеятельности человека.

Понятие о систематике микроорганизмов.

Морфология микроорганизмов.

Физиология микроорганизмов.

Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.

Генетическая и химическая основы наследственности.

Микроорганизмы в пищевых производствах.

Микробиологические и биохимические процессы в пищевых производствах.

1.2 Основы гигиены и санитарии

Микробиологический контроль на пищевых производствах.

Пищевые инфекции.

Пищевые отравления.

Санитарно-гигиенические требования к пищевым предприятиям.

Контроль санитарно-гигиенического состояния предприятий пищевой промышленности.

Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.

Организация гигиенического контроля пищевых производств.

Гигиена труда на пищевых производствах.

Охрана окружающей среды.

2 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>.

2. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176696>.

3. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261>.

4. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е

изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885>.

5. Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С. И. Сычик ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренок. — Минск : РИПО, 2017. — 135 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131936>.

3 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

Часть А Выберите правильные ответы

1. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов
 - a) 0-5°C
 - b) 5-15°C
 - c) 35-37°C
 - d) 25-35°C

Часть Б Выполните задание

1 Рассчитать количество моющего-дезинфицирующего раствора для обработки стола размером 1,5м×1м в течение 5 смен. Расход средства составляет 2 л на 1м² поверхности.