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

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ,

проводимых КемГУ самостоятельно

«САНИТАРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

(название программы)

для поступающих по программам бакалавриата и специалитета

на базе среднего профессионального образования

в 2026 году

КЕМЕРОВО 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AAEDD5461FD53813B964A5488C8CD20B
Владелец: Просеков Александр Юрьевич
Действителен: с 18.06.2025 до 11.09.2026

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 балл ставится, если абитуриент отметил лишь часть верных ответов, в случае, если правильных вариантов ответа несколько;

3 балла ставиться, 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;

6 -4 балла ставится, если абитуриент ответил на поставленный вопрос, выстроил его логически верно, но без теоретического обоснования;

7 -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.

Максимальное количество баллов за решение всех заданий теста составляет 100 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://eJanbook.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 978-5-98879153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://eJanbook.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://eJanbook.com/book/131936.

3. ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

Часть А Выберите правильные ответы

1. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

a) 0-5°С
b) 5-15°С
c) 35-37°С
d) 25-35°С

Часть Б Выполните задание

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