

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»



ПРОГРАММА ПРОФИЛЬНОГО ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

«САНИТАРИЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА»,

проводимого КемГУ самостоятельно,

для поступающих по программам бакалавриата

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

в 2022 году

Кемерово, 2021

Форма проведения вступительных испытаний – тест.

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

Часть А содержит 25 тестовых вопросов, вопросы с 1 по 20 оцениваются максимально в 2 балла, с 21 по 25 - в 3 балла, и могут содержать один или несколько правильных ответов, оставшиеся

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.

2-3 балла - ставится, если абитуриент отметил все верные варианты ответа в задании.

Часть Б содержит 5 заданий, каждое из которых оценивается максимально в 9 баллов. Задания части Б оцениваются следующим образом:

7-9 баллов ставится, если абитуриент полностью ответил на поставленный вопрос, выстроил его логически верно, дал ответ в развернутом виде с теоретическим обоснованием;

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

1-3 баллов ставится, если абитуриент кратко ответил на поставленный вопрос с нарушениями логики изложения, и ошибками в теоретическом обосновании;

0 баллов - абитуриент не приступил к выполнению задания.

Нижний порог прохождения вступительного испытания – 40 баллов.

Продолжительность проведения вступительного испытания 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.

Апелляция по вступительному испытанию принимается на следующий день после опубликования результатов

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> (дата обращения: 30.10.2021)
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> (дата обращения: 30.10.2021).
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> (дата обращения: 30.10.2021).
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> (дата обращения: 30.10.2021).
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> (дата обращения: 30.10.2021)

3 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

Часть А Выберите правильные ответы

1. Микроорганизмы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода называются
 - a) аэробы
 - b) условные анаэробы
 - c) анаэробы

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