

**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,**  
**по САНИТАРИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**  
**для поступающих по программам бакалавриата и специалитета**  
**на базе среднего профессионального образования**  
**в 2025 году**

**КЕМЕРОВО 2024**

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 1м<sup>2</sup> поверхности.