



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Сибирского университета  
потребительской кооперации (СибУПК)



В.И. Бакайтис

28 октября 2021г.

**Программа вступительных испытаний  
по предмету: «Санитария пищевых производств и общественного питания»  
для поступающих на обучение по образовательным программам высшего  
образования – программам бакалавриата,  
программам специалитета**

Новосибирск  
2021

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Введение .....                 | 3 |
| Содержание программы .....     | 3 |
| Примерные задания .....        | 4 |
| Рекомендуемая литература ..... | 7 |

## ВВЕДЕНИЕ

Программа вступительного испытания по предмету «Санитария пищевых производств и общественного питания» составлена с учётом требований примерной программы среднего профессионального образования по профессиональным модулям. Вступительные испытания для абитуриентов проводятся письменно, в форме тестирования.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### ***Тема 1. Требования к благоустройству предприятий питания***

Гигиенические основы очистки предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологическое значение нечистот и отходов. Вывозная система удаления жидких и твердых отходов. Канализация (сплавная система), ее санитарное значение. Обезвреживание пищевых отходов и мусора.

### ***Тема 2. Гигиенические основы проектирования предприятия питания***

Производственные помещения, гигиенические требования к ним. Заготовочные цехи (мясной, рыбный, овощной); доготовочные цехи (горячий, холодный, цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени, мучной); кондитерский и кулинарный цехи, гигиенические требования к ним.

Помещения для посетителей (обеденный, банкетный и аванзалы, раздаточные, буфеты, вестибюль, гардеробы и туалетные комнаты, магазин кулинарии), гигиенические требования, предъявляемые к ним при проектировании.

### ***Тема 3. Санитарный режим на предприятиях общественного питания***

Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима. Дезинфекция (физические и химические способы). Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов, надворных установок.

Дезинсекция и дератизация.

Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.

### ***Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам***

Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Маркировка инвентаря, столов, оборудования. Санитарные требования к посудомоечным машинам.

Гигиенические требования к посуде. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде.

### ***Тема 5. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение***

Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Гигиена мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Санитарно-

гигиенические требования к кисломолочным продуктам. Гигиена яиц и яичных продуктов. Диетическое и столовое яйцо. Признаки, определяющие качество яиц. Санитарно-гигиеническая оценка меланжа и яичного порошка.

Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод. Режимы и сроки хранения плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохранность витаминов.

Санитарно-гигиенические требования к зерну и муке. Допустимые количества примесей в зерне (спорынья, сорные травы, металлические примеси).

Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

## **ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ**

**Задание 1.** Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки не менее (мм):

- a) 10
- b) 20
- c) 30
- d) 40

**Задание 2.** В предприятиях питания предпочтительнее следующая система отопления:

- a) водяная
- b) паровая
- c) печная
- d) панельно-лучистая

**Задание 3.** Площадка мусоросборника располагается от окон и дверей пищеблока на расстоянии не менее (м):

- a) 15
- b) 25
- c) 50
- d) 100

**Задание 4.** Разделочный инвентарь (ножи, доски) подвергается санитарной обработке:

- a) в конце рабочего дня
- b) в начале рабочего дня
- c) после каждой технологической операции
- d) два раза в смену

**Задание 5.** В производственных цехах производится уборка:

- a) ежедневно, вначале сухая, а затем влажная, с применением моющих и дезинфицирующих средств
- b) сухая после приготовления каждой партии блюд
- c) ежедневно, влажная, с применением моющих и дезинфицирующих средств

- d) сухая после приготовления каждой партии блюд и влажная через день, с применением моющих и дезинфицирующих средств

**Задание 6.** Порядок обработки производственных столов в конце работы:

- 1) моются с применением моющих средств
- 2) моются с применением дезинфицирующих средств
- 3) промываются водой  $t=40-50$  град.С
- 4) протираются насухо сухой чистой тканью

**Задание 7.** Чистые столовые приборы хранят в:

- a) зале, на подносах россыпью
- b) зале, в специальном ящике-кассете, ручками вверх
- c) моечной столовой посуды, на подносах россыпью
- d) моечной столовой посуды, в специальном ящике-кассете, ручками вверх
- e) зале, в специальном ящике-кассете, ручками вниз
- f) моечной столовой посуды, в специальном ящике-кассете, ручками вниз

**Задание 8.**... – это уничтожение микроорганизмов на различных объектах.

**Задание 9.** ... – это комплекс мероприятий, направленных на истребление грызунов.

**Задание 10.** Стеллажи, шкафы и другое оборудование должно быть на ножках высотой не менее (см):

- a) 3-5
- b) 5-10
- c) 15-20
- d) 25-30

**Задание 11.** На мясо прошедшее полную экспертизу и имеющее пригодность для пищевых целей без ограничений ставится клеймо:

- a) круглой формы синего цвета
- b) овальной формы фиолетового цвета
- c) квадратной формы красного цвета
- d) прямоугольной формы зеленого цвета

**Задание 12.** Приготовленный на предприятиях питания фарш допускается хранить до последующего использования при температуре от 2 до 4 град.С не более:

- a) 45 мин
- b) 1,5 часа
- c) 3 часа
- d) 6 часов

**Задание 13.** В заготовочных предприятиях отсутствуют:

- a) охлаждаемые камеры
- b) залы с раздаточными
- c) экспедиция
- d) производственные цеха

- е) моечная столовой посуды

**Задание 14.** Яйцо, предназначенное для приготовления крема, обрабатывают в ванне:

- а) 2-секционной
- б) 3-секционной
- с) 4-секционной
- д) 5-секционной

**Задание 15.** Последовательность обработки яиц в кондитерском цехе:

- 1) замачивание в теплой воде
- 2) обработка раствором моющего средства
- 3) обработка раствором дезинфицирующего средства
- 4) ополаскивание проточной водой

**Задание 16.** Кремы заварной, из взбитых сливок, творожный и белково-сбивные сырой и заварной:

- а) хранят не более 2 час после приготовления при температуре 4 град.С
- б) хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления
- с) могут использоваться в течение смены
- д) хранят не более 6 часов после приготовления при температуре 4 град.С

**Задание 17.** Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное с массовой долей влаги не более (%):

- а) 25, только отечественное
- б) 20, отечественное и импортное
- с) 20, любое масло, включая маргарин
- д) 40, только отечественное

**Задание 18.** Соответствие между видом рыбы и рекомендуемым способом размораживания:

|                     |                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------|
| 1. Частиковых пород | A) в воде с температурой не выше 12 град.С с солью  |
| 2. Осетровых пород  | B) на воздухе                                       |
|                     | C) в воде с температурой не ниже 20 град.С с солью  |
|                     | D) в воде с температурой не выше 12 град.С без соли |
|                     | E) в воде с температурой не ниже 20 град.С без соли |

**Задание 19.** В толще мясных изделий из котлетной массы при тепловой обработке должна быть достигнута температура не ниже (град.С):

- а) 70
- б) 80
- с) 90
- д) 100

**Задание 20.** Горячие блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже (град.С):

- a) 55
- b) 65
- c) 70
- d) 80

### **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. -М. : Издательство Юрайт, 2019.- 264 с. - (Серия : Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>
2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8.- Режим доступа: <https://biblio-online.ru>
3. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=924768>
4. БОРИСЕНКО ЕВГЕНИЙ НИКИТИЧ. Продовольственная безопасность России (проблемы и перспективы) / БОРИСЕНКО ЕВГЕНИЙ НИКИТИЧ ; Рос.акад.предпринимательства. - М. : Экономика, 1997. - 349с.

### ***Нормативные документы***

1. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. СанПиН 2.3.2.1293-03.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 . - М.
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ. МР 2.3.6.0233-21. - М.
4. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
7. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011).

9. ФЗ № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.99. (с изменениями от 30 декабря 2001 г.; 10 января, 30 июня 2003 г.; 22 августа 2004 г.; 9 мая, 31 декабря 2005 г.)

**Электронные ресурсы**

1. Электронно-библиотечная система Znanium.com: [www.znaniy.com](http://www.znaniy.com)
2. Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
3. Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
5. Справочно-правовая система «Гарант»
6. Министерство здравоохранения и социального развития РФ: [www.minzdravsoc.ru/](http://www.minzdravsoc.ru/)
7. Сайт «Здоровая Россия»: [www.takzdorovo.ru](http://www.takzdorovo.ru)
8. Сайт «Ресторанный консалтинг»: [www.restcon.ru](http://www.restcon.ru)
9. Сайт поиска предприятий здорового питания США: [www.HealthyDiningFinder.com](http://www.HealthyDiningFinder.com)
10. Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области: [54.rospotrebnadzor.ru](http://54.rospotrebnadzor.ru)
11. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор): [www.rospotrebnadzor.ru/](http://www.rospotrebnadzor.ru/)

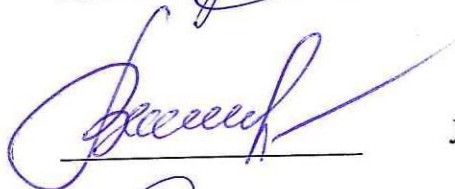
(протокол заседания кафедры № 3 от 20.10.2021 г.)

Заведующий кафедрой технологии и  
организации общественного питания



С.Ю. Глебова

СОГЛАСОВАНО:  
Проректор по учебной работе



Л.В. Ватлина

Главный ответственный секретарь  
приемной комиссии



А.В. Костина