

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.Р. Набиева

« 15 » марта 2022 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

для лиц, поступающих на направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): Организация производства и обслуживания
в индустрии питания

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

направленность (профиль): Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции
на базе среднего профессионального образования

2022 год

Кириянова Г.П. **Основы санитарии и гигиены.**

Программа вступительного испытания для поступающих на обучение по программе бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на базе среднего профессионального образования в соответствии с направленностью (профилем) образовательных программ среднего профессионального образования, родственных программ бакалавриата.

Вступительное испытание предназначено для определения подготовленности поступающего к освоению программы бакалавриата и проводится с целью определения требуемых компетенций поступающего, необходимых для освоения основных образовательных программ высшего образования.

Программа:

обсуждена и одобрена решением кафедры менеджмента и торгового дела от 15 марта 2022 г., протокол № 6

/ И.о. заведующего кафедрой



С.Б. Зайнуллин

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Программа разработана в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования родственных образовательных программ среднего профессионального образования программам бакалавриата и предназначена для подготовки к вступительному испытанию по дисциплине «Основы санитарии и гигиены» для лиц, поступающих на базе среднего профессионального образования.

Программа содержит перечень основных тем, рекомендуемых для подготовки к вступительному испытанию по дисциплине «Основы санитарии и гигиены» и пример тестового задания.

Вступительное испытание проводится в форме тестирования очно и (или) с использованием дистанционных технологий (при условии идентификации поступающих при сдаче ими вступительных испытаний) через личный кабинет информационной системы Университета и в соответствии с утвержденным расписанием.

Во время вступительного испытания запрещается пользоваться мобильными телефонами и другими вкладками браузера, кроме страницы тестирования. Участникам вступительных испытаний не разрешается иметь при себе и использовать справочные материалы и электронно-вычислительную технику.

Тест состоит из 25 заданий, каждое из которых оценивается в 4 балла.

Максимальное количество баллов за правильно выполненное тестовое задание составляет 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи вступительного испытания – 40 баллов.

Поступающий однократно сдает вступительное испытание.

Продолжительность вступительного испытания в форме тестирования – 1 час (60 мин.).

2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации, ее структура и задачи. Контроль за выполнением санитарного законодательства. Цели и задачи предупредительного и текущего санитарного надзора.

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Источники и виды загрязнений окружающей среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата. Требования к вентиляции, естественная и принудительная вентиляция. Контроль параметров производственного микроклимата.

Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.

Тема 3. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного питания

Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации, в отводе земельного участка, в контроле за строительством и вводом в эксплуатацию.

Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания. Гигиенические требования к набору и планировке торговых, складских, административно-бытовых, технических и помещений для потребителей. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

Отопление предприятий общественного питания. Виды отопления.

Вентиляция, естественная и принудительная. Кратность воздухообмена. Требования к вентиляции для различных помещений предприятий общественного питания.

Требования к освещению, естественное и искусственное освещение, типы осветительных приборов, понятие «коэффициент естественной освещенности».

Понятие о дезинфекции. Гигиеническая оценка различных методов дезинфекции. Виды дезинфицирующих средств. Правила хранения, приготовления растворов дезинфицирующих средств. Методы оценки качества дезинфекции.

Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.

Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции. Защита от грызунов и дератизация на предприятиях общественного питания.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Требования к санитарной одежде. Санитарная документация.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль

Понятие безопасности продовольственного сырья. Гигиеническая экспертиза продуктов: этапы, методы исследования, оформление документации. Токсичные элементы: пестициды, нитраты, нитрозамины, ПАУ, гистамин и другие показатели безопасности пищевых продуктов. Порядок уничтожения забракованных продуктов.

Роль микроорганизмов при оценке безопасности продуктов питания. Понятие о санитарно - показательных, условно - патогенных и патогенных микроорганизмах.

Тема 6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам

Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к загрузке и санитарной обработке транспортных средств. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Контроль соответствия санитарным требованиям.

Санитарные требования к производству продукции общественного питания. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Производственный контроль. Санитарные правила обслуживания посетителей. Контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Значение тепловой обработки. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.

Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.

Гигиенические требования к посуде. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

Тема 7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

Кишечные и зоонозные инфекции. Микробные пищевые отравления. Токсикоинфекции, вызванные условно патогенной микрофлорой. Особенности сальмонеллезов. Токсикозы (интоксикации) стафилококковые, ботулизм, микотоксикозы. Профилактика алиментарных заболеваний микробной природы.

Немикробные пищевые отравления: продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; продуктами, временно ставшими ядовитыми; отравления примесями химических веществ. Особенности отравления ядохимикатами.

Гельминтозы. Общее представление, гельминтозы и биогельминтозы. Способы обезвреживания пищевых продуктов. Профилактика гельминтозов.

Тема 8. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения

Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, колледжах, местах летнего отдыха и т.п. Контроль соответствия качества производимой продукции санитарным нормам.

Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей. Контроль соответствия гигиеническим требованиям.

Гигиенические требования при организации питания рабочих промышленных предприятий.

Рекомендуемая литература

а) нормативные правовые акты

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

4. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

8. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

9. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

10. СП 3.1. /3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

11. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

12. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

б) основная литература

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487> — Текст: электронный.

2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/993541>

в) дополнительная литература

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/447613>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»
<http://www.garant.ru> - справочная правовая система «Гарант»
<http://www.government.ru> - сайт Правительства России
<http://www.expert.ru> - журнал «Эксперт»
<http://www.profile.ru> - журнал «Профиль»

ПРИМЕР ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ

1. Санитария – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, в том числе и на предприятиях общественного питания

2. Гигиена питания – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

3. Совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении

А. количество пищевых продуктов

Б. качество пищевых продуктов

В. все ответы верны

4. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами на разных этапах технологического процесса изготовления, транспортировки, хранения и реализации

А. упаковочные

Б. разгрузочные

В. погрузочные

5. Факторы внешней среды подразделяются на

А. биологические, химические, физические

Б. физические, химические, биологические, экономические

Г. социальные, физические, химические, биологические

6. На предприятиях общественного питания вода используется для

А. технологических целей

Б. технических целей

- В. санитарных целей
- Г. все ответы верны**

7. Загрязнение воздушной среды антропогенного происхождения это

- А. космическая пыль
- Б. мучная пыль**
- В. пепел вулкана

8. К показателям, характеризующим микроклимат в производственных помещениях, относится

- А. температура ограждающих конструкций
- Б. температура технологического оборудования
- В. температура воздуха
- Г. все ответы верны**

9. На тепловой обмен человека влияет

- А. скорость движения воздуха
- Б. температура воздуха
- В. влажность воздуха
- Г. все ответы верны**

10. Крупные предприятия общественного питания должны иметь собственную санитарно-защитную зону радиусом

- А не менее 150 м
- Б. около 50 м**
- В. менее 2 м

11. Площадка мусоросборников должна располагаться от окон и дверей пищеблока на расстоянии

- А. не менее 100 м
- Б. не менее 20 м**
- В. не менее 50 м

12. Твердое покрытие площадки для мусоросборников должно иметь размеры

- А. не менее 1 м²
- Б. превышать площадь основания контейнеров на 5 м²
- В. превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны**

13. Производственные помещения должны быть ориентированы

- А. окнами на юг
- Б. окнами на юго-запад
- В. окнами на север**

14. Складские помещения при проектировании необходимо размещать

А. на северной стороне здания

Б. на южной стороне здания

В. на восточной стороне здания

15. Освещение производственных цехов должно быть

А. только естественным

Б. только искусственным

В. естественным и искусственным

16. Температура воздуха в холодном цехе согласно санитарным требованиям должна быть

А. не менее 24 град С

Б. не более 18 град С

В. не менее 27 град С

17. Допускается ли совмещение туалетов для персонала и посетителей на предприятиях общественного питания?

А. да, допускается

Б. нет, не допускается

В. да, допускается на предприятиях с числом мест в зале не более 20

18. Какое из перечисленных требований является обязательным для полов в помещениях с большим расходом воды?

А. покрытие полов должно быть цементным

Б. покрытие полов должно быть из синтетических материалов

В. пол должен иметь уклон к канализационным трапам не менее 15 см

19. Гигиенические требования предъявляются

А. к материалам, из которых изготовлено оборудование

Б. к конструкции оборудования

В. к расстановке оборудования в помещениях

Г. все ответы верны

20. Требуется ли подтверждение соответствия оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к их качеству и безопасности?

А. требуется только наличие санитарно-эпидемиологического заключения на материал, из которого оборудование изготовлено

Б. требуется только наличие сертификата на оборудование, подтверждающего его безопасность в эксплуатации

В. соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности должно быть подтверждено санитарно-эпидемиологическими заключениями и сертификатами

21. Расстановка необходимого оборудования в цехе должна производиться с учетом

А. поточности технологического процесса

Б. социально-психологических факторов

В. Физических факторов

22. Производственные столы в горячем цехе должны быть

А. из нержавеющей стали

Б. из дерева твердых пород

В. из любых полимерных материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами

23. Справедливо ли утверждение, что производственные столы должны быть маркированы с учетом их назначения – для разделки сырых или готовых продуктов питания?

А. да, справедливо

Б. нет, так как с учетом их назначения – для разделки сырых или готовых продуктов питания – маркируют только ножи и разделочные доски

В. нет, производственные столы маркируются в зависимости от места использования – для вида цеха, в каком они должны быть установлены

24. Доска для разделки сельди должна иметь маркировку

А. РГ

Б. С

В. ВМ

25. В какой посуде разрешается хранить пищу длительное время?

А. в алюминиевой

Б. в чугунной

В. из нержавеющей стали