АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемной комиссии,
профессор
_____В.И. Теплов
29 октября 2021 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА И ЕГО ФИЛИАЛЫ В 2022 г.

Белгород – 2021

ВВЕДЕНИЕ

Программа предназначена для подготовки к вступительному испытанию по дисциплине «Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания» и разработана на основе родственных федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования программ бакалавриата и программам специалитета.

Программа содержит перечень основных тем, рекомендуемых для подготовки к вступительному испытанию по дисциплине «Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания».

Вступительное испытание проводится в форме, установленной Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Автономную некоммерческую организацию высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» и ее филиалы в 2022 году, и в соответствии с утвержденным расписанием.

В ходе вступительного испытания поступающему предлагаются вопросы из разработанного членами экзаменационных комиссий Перечня вопросов, утвержденного председателем приемной комиссии университета.

Количество вопросов вступительного испытания – 10.

Продолжительность проведения вступительного испытания – 20 минут.

Вступительное испытание оценивается по 100-балльной шкале.

Процедура вступительного испытания оформляется протоколом, в котором фиксируются вопросы к поступающему и полученный балл.

Во время проведения вступительного испытания участникам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

Правовые основы санитарии и гигиены

1. Цели и задачи гигиены.
2. Сущность , цели и задачи санитарии.
3. Санитарное законодательство Российской Федерации.
4. Нормативные документы, устанавливающие санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания и пищевой продукции.
5. Порядок осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
6. Основание для проведения плановых проверок, осуществляемых в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7. Основание для проведения внеплановых проверок, осуществляемых в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
8. Полномочия лиц, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
9. Ответственность за нарушения санитарного законодательства.
10. Порядок осуществления производственного контроля на предприятиях питания
11. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятий общественного питания.
12. Санитарная одежда. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта.
13. Порядок прохождения медицинских обследований персонала.
14. Гигиенический контроль персонала предприятий общественного питания.

Санитарно-гигиенические требования к проектированию, устройству и содержанию предприятий общественного питания

1. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию предприятий общественного питания.
2. Санитарные требования к планировке складских помещений.
3. Санитарные требования к планировке производственных помещений.
4. Санитарные требования к планировке вспомогательных и административно-бытовых помещений.
5. Санитарные требования к набору и планировке помещений для потребителей.
6. Санитарные требования к строительным и отделочным материалам.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению предприятий общественного питания.
8. Санитарные требований к водоснабжению предприятий общественного питания.
9. Санитарные требования к канализации предприятий общественного питания.
10. Санитарные Требования к вентиляции предприятий общественного питания.
11. Санитарные Требования к освещении помещений предприятий общественного питания.
12. Санитарные Требования к отоплению предприятий общественного питания.
13. Санитарные требования к технологическому оборудованию предприятий общественного питания.
14. Санитарные требования к уборке территорий предприятий общественного питания.

15. Санитарные требования к уборке помещений предприятий общественного питания.
16. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию инвентарю предприятий общественного питания.
17. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуде.
18. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика.
19. Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика.
20. Методы дератизации и их гигиеническая характеристика.

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов, к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и полуфабрикатов

1. Гигиенические требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Гигиенические требования к транспортировке скоропортящихся сырья и пищевых продуктов.
3. Гигиенические требования к приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Гигиенические требования к хранению мяса и мясной продукции на складах предприятий общественного питания.
6. Гигиенические требования к хранению молочной продукции и сырья на складах предприятий общественного питания.
7. Гигиенические требования к хранению рыбы и рыбной продукции на складах предприятий общественного питания.
8. Гигиенические требования к хранению свежих плодов и овощей на складах предприятий общественного питания.
9. Гигиенические требования к хранению крупы, муки и хлебобулочных изделий на складах предприятий общественного питания.
10. Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов на предприятиях общественного питания
11. Гигиенические требования к подготовке и обработке мяса убойных животных, птицы и субпродуктов на предприятиях общественного питания.
12. Гигиенические требования к подготовке и обработке рыбы и морепродуктов на предприятиях общественного питания
13. Гигиенические требования к обработке яиц, используемых для приготовления кулинарных блюд и кремов для кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
14. Гигиенические требования к производству продукции общественного питания.

15. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания.

16. Гигиенические требования к хранению готовой продукции на предприятиях общественного питания.

17. Гигиенические требования к отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

нормативная

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (последняя редакция). – Текст электронный // Консультант Плюс : [сайт]. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция). Текст электронный // Консультант Плюс:[сайт].–URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Текст электронный // Консультант Плюс:[сайт].–URL http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/47eed3976d21a946bdffdc2bd5b9535a2f8930c3

основная

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва : КноРус, 2021. – 196 с. – ISBN 978-5-406-02715-8. – URL: https://book.ru/book/936275

2. Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. – СПб. : Лань, 2017 - 188с.