

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**



УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,
профессор

Е.В. Исаенко

14 января 2026 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 2026 г.**

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 2026 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 требования 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 освещению 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.