



Министерство здравоохранения Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова"
Министерства здравоохранения Российской Федерации

(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе, профессор

/ А.М. Лила /

« » 2017г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ
для поступающих на обучение по основной образовательной программе
высшего образования – программе ординатуры
по специальности **32.08.02 «Гигиена питания»**
(код и наименование специальности)

Санкт-Петербург
2017 г.


СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

по разработке программы вступительных испытаний по специальности

32.08.02 «Гигиена питания»

(код и наименование специальности)

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Должность	Место работы
1.	Закревский В.В.	Д.м.н.	Зав. кафедрой	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова
2.	Мосийчук Л.В.	Д.м.н.	доцент	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова

Заведующий кафедрой, проф.  / Закревский В.В./
(подпись) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебного управления



С.Л.Плавинский

Начальник центра подготовки КВК и ДПО



О.Т.Гончаренко

1. Содержание программы

Вступительные испытания проводятся в ФГБОУ ВО СЗГМУ им.И.И.Мечникова Минздрава России (далее-Университет) на русском языке в объеме требований федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам специалитета (магистратуры) соответствующей специальности.

Вступительные испытания при приеме на обучение по программам ординатуры проводятся Университетом в два этапа: тестирование и собеседование. Поступающие, получившие на первом этапе неудовлетворительную оценку, к прохождению второго этапа не допускаются.

Университетом устанавливаются критерии оценок выполнения тестовых заданий: отлично - при 86% правильных ответов и выше; хорошо - при 61-85% правильных ответов; удовлетворительно - при 40-60% правильных ответов; неудовлетворительно - ниже 40% правильных ответов.

По итогам собеседования выставляются оценки: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

2. Темы по специальности 32.08.02 Гигиена питания,

(код и наименование специальности)

выносимые на вступительные испытания

№ п/п	Наименование тем, по которым формируются билеты и тестовые задания
1	Организация работы отдела надзора за питанием населения территориальных отделов Управлений Роспотребнадзора в субъектах РФ
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания и торговли
3	Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами пищевой промышленности
4	Гигиенические требования к организации лечебного питания
5	Государственный санитарный надзор за новыми видами пищевых продуктов, биологически активными добавками, а также изделиями и материалами контактирующих с ними
6	Государственная охрана качества и безопасности пищевых продуктов
7	РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ
8	ИЗУЧЕНИЕ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ В СВЯЗИ С ВОЗДЕЙСТВИЕМ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
9	СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРОФИЛАКТИКИ И РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ И ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, СВЯЗАННЫХ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
10	АЛИМЕНТАРНАЯ ПРОФИЛАКТИКА НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ
11	СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3. Перечень рекомендуемой литературы

1. Королев, А.А. Гигиена питания / А.А. Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с.
2. Королев, А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с.
3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, ГИОРД, 2013.- 780с.
4. Доценко В.А., Лобода Е.В. Мелешкова И.В. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов (учебное пособие), СПб, 2003.-52с.
5. Доценко В.А., Мосийчук Л.В. Болезни избыточного и недостаточного питания (учебное пособие). СПб, Фолиант, 2004.-109с.
6. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство (учебное пособие), СПб, ГИОРД, 2004.-380с.
7. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарному надзору. СПб, 2007.- 283с.
8. Закревский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания: Учебное пособие/ В.В.Закревский, В.А.Доценко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2013. – 72 с.
9. Закревский В.В., Кононенко И.А. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 76 с.
10. Закревский В.В., Кононенко И.А. Государственный надзор за соблюдением законодательства РФ о защите прав потребителей с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
11. Кордюкова Л.В., Закревский В.В. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: Учебно-методическое пособие/ Л.В. Кордюкова, В.В.Закревский. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
12. Химический состав Российских продуктов питания. Справочник./Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.- М., ДеЛипринт,2012. – 280 с.
13. Тестовые контрольные задания для курсового экзамена по гигиене питания. Под ред. В.А.Доценко. СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2010.- 87с.