



Министерство здравоохранения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета
Протокол № 1 от 01.09.2023 г

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации	
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа ординатуры по специальности 32.08.07 Общая гигиена
Квалификация (специальность)	врач по общей гигиене
Форма обучения	очная

РЯЗАНЬ, 2023

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Кирюшин Валерий Анатольевич	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	заведующий кафедрой
Стунеева Галина Ивановна	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	профессор

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Здольник Татьяна Давыдовна	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	заведующий кафедрой
Новак Михаил Дмитриевич	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	профессор

Одобрено учебно-методической комиссией по программам ординатуры и аспирантуры
Протокол № 7 от 26.06.2023г.

Одобрено учебно-методическим советом.
Протокол № 10 от 27.06.2023г.

Нормативная справка.

ФГОС ВО	Приказ Минобрнауки России от 09.01.2023 № 20 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - подготовка кадров высшей квалификации по программам ординатуры по специальности 32.08.07 Общая гигиена»
Порядок организации и осуществления образовательной деятельности	Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 19 ноября 2013 г. № 1258 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры"

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана в соответствии с требованиями приказа Министерства образования и науки РФ от 19 ноября 2013 г. № 1258 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры»; приказа Министерства образования и науки РФ от 18 марта 2016 г. № 227 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки», Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры; ФГОС ВО по специальности 32.08.07 Общая гигиена, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2023 № 20; Основной профессиональной образовательной программой высшего образования по специальности 32.08.07 Общая гигиена.

Государственный экзамен по специальности 32.08.07 Общая гигиена включает в себя несколько аттестационных испытаний и проводится в три этапа: I этап - тестирование; II этап - оценка практических навыков и умений; III этап - собеседование.

1. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен:

1. Законодательное регулирование вопросов прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия человека (права, обязанности, ответственность за нарушение законодательства).
2. Правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Права и обязанности специалистов Роспотребнадзора, предусмотренные законодательными материалами.
3. Организация и порядок рассмотрения обращений граждан
4. Административные правонарушения. Виды административных наказаний. ответственность за нарушение санитарного законодательства.
5. Ответственность граждан, индивидуальных предпринимателей, должностных и юридических лиц при нарушении законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия.
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. Порядок проведения, оформления и выдачи санитарно-эпидемиологических заключений.
7. Обследование промышленного предприятия в сфере реализации ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
8. Специальная оценка условий труда, сертификация производственных объектов.
9. Химический фактор. Гигиенические требования к организации работы с химическими веществами на производстве.
10. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за воздушной средой закрытых помещений и воздухом рабочей зоны.
11. Биологический фактор. Организация и проведение микробиологического мониторинга производственной среды.
12. Санитарно-эпидемиологический надзор за микроклиматом производственных помещений.
13. Санитарно-эпидемиологический надзор за источниками производственного шума и эффективностью мероприятий по предупреждению его вредного воздействия на организм работающих.
14. Санитарно-эпидемиологический надзор за источниками производственной вибрации и мероприятия по профилактике её вредного воздействия на организм работающих.
15. Санитарно-эпидемиологический надзор за источниками неионизирующих излучений и электромагнитных полей. Мероприятия по профилактике их вредного воздействия на организм работающих.
16. Гигиеническая оценка производственного освещения.
17. Канцерогены в современной промышленности. Классификация. Особенности профессионального канцерогенеза. Общие основы профилактики профессиональных опухолей. Оценка условий труда при применении канцерогенов
18. Основные закономерности роста и развития детей, их гигиеническое значение.
19. Функция гипоталамо-гипофизарной системы в период полового созревания. Отклонение в состоянии здоровья, связанные с гормональными нарушениями.
20. Особенности минерального обмена у детей в «узловые» периоды жизни.
21. Основные принципы размещения, планировки и строительства дошкольных организаций и образовательных учреждений.
22. Средства и формы физического воспитания детей. Основные принципы закаливания
23. Социально-гигиенические факторы, формирующие здоровье детей. Определение и принципы оценки здоровья.
24. Гигиенические аспекты функциональной готовности детей к систематическому обучению.
25. Гигиенические требования к условиям обучения детей в начальных классах школы. Классы «коррекции» и подготовительные классы.
26. Оценка организации учебного процесса в школах разного типа.
27. Физиолого-гигиеническая оценка учебной нагрузки в образовательных учреждениях.

28. Анатомо-физиологические предпосылки формирования близорукости у детей.
29. Показатели двигательной активности. Методы оценки режима дня школьников.
30. Психолого-гигиенические аспекты спортивной специализации детей.
31. Гигиенические основы организации питания детских коллективов
32. Гигиенические требования к учебникам и книгам для детей.
33. Гигиенические основы компьютеризации обучения.
34. Гигиенические требования к организации работы учреждений дополнительного образования.
35. Санитарно-эпидемиологические условия обучения детей с дефектами здоровья.
36. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за базами отдыха детей.
37. Медико-физиологическое значение профессиональной ориентации и консультации молодежи.
38. Влияние профессионально-производственных факторов на организм подростков. Гигиенические принципы обучения в учреждениях НПО.
39. Гигиеническое обучение и воспитание как факторы, формирующие здоровье. Формы и методы гигиенического воспитания.
40. Основные положения методологии оценки риска загрязнения среды обитания для здоровья населения.
41. Правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Права и обязанности специалистов Роспотребнадзора, предусмотренные законодательными материалами.
42. Принципы планирования, организация работы по проведению санитарно-профилактических и противоэпидемических мероприятий в области гигиена питания.
43. Современные аспекты государственной политики в области здорового питания населения России. Принципы, цели и задачи государственной политики в области здорового питания.
44. Современные подходы к проблеме рационального питания. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
45. Биологические активные добавки к пище - проблемы и перспективы. Госсанэпиднадзор за оборотом БАД.
46. Современные подходы к анализу питания различных групп населения. Питание отдельных групп населения. Прогнозирование состояния здоровья населения, связанного со структурой питания.
47. Современные методы изучения пищевого статуса и алиментарной заболеваемости. Мероприятия по рационализации питания.
48. Санитарно-гигиенические мероприятия, направленные на профилактику заболеваний, обусловленными избыточным и недостаточным питанием. Лечебное питание. Принципы лечебного питания. Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебного (диетического) питания. Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов.
49. Госсанэпиднадзор за организацией диетического питания в системе общественного питания. Обогащенные продукты питания. Принципы обогащения пищевых продуктов.
50. Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания. Основные принципы и формы выдачи лечебно-профилактического питания.
51. Госсанэпиднадзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Цели, задачи, порядок проведения. Правовые основы санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.
52. Пищевые отравления бактериальной и не бактериальной этиологии. Организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Расследование пищевых отравлений
53. Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли и складской сети, мелкорозничной торговли. Критические контрольные точки.
54. Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания. Критические контрольные точки.

55. Госсанэпиднадзор за мясоперерабатывающей промышленностью. Особенности производства ливерных колбас. Критические контрольные точки.
56. Госсанэпиднадзор за молокоперерабатывающей промышленностью. Контроль за качеством заквасок. Критические контрольные точки.
57. Госсанэпиднадзор за хлебопекарной промышленностью. Критические контрольные точки. Болезни хлеба и их профилактика.
58. Госсанэпиднадзор за производством и реализацией рыбы и рыбных продуктов. Критические контрольные точки.
59. Госсанэпиднадзор за предприятиями консервной промышленности. Критические контрольные точки.
60. Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок. Санитарно-гигиенические требования к ним.
61. Генетически модифицированные организмы, порядок проведения экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников. Перспективы и проблемы.
62. Производственный контроль (виды, цели) на пищевых объектах. НАССР- система качества и безопасности пищевых продуктов.
63. Инновационные технологии в пищевой индустрии. Продукты с повышенной пищевой ценностью.
64. Госсанэпиднадзор за качеством выпускаемого и используемого оборудования, инвентаря, тары, посуды, упаковочного материала действующим санитарно-противоэпидемическим правилам и нормам. Наноматериалы, используемые в производстве упаковочного материалов.
65. Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственной продукции, полученной с применением новых технологий. Пути реализации пищевых продуктов, содержание остаточных количеств чужеродных веществ.
66. Чужеродные вещества в продуктах питания как эколого-гигиеническая проблема. Гигиенические принципы регламентации химических веществ в продуктах питания.
67. Влияние современных экологических и социально-экономических факторов на динамику и структуру пищевых отравлений. Роль отдельных пищевых продуктов и блюд. Современные методы лабораторной диагностики. Оперативные и перспективные профилактические мероприятия по предупреждению пищевых отравлений.
68. Современные подходы к оценке рисков в гигиене питания. Мониторинг загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами.
69. Планирование работы санитарно-химической и бактериологической лаборатории. Номенклатура проводимых исследований. Аккредитация, критерии положенные в основу аккредитации лабораторий.
70. Организация санитарно-просветительной работы среди работников пищевых объектов. Содержание и организация работы специалиста по гигиене питания с населением по профилактике алиментарных заболеваний.
71. Формы и методы гигиенического обучения работников пищевых предприятий, программа гигиенических знаний среди населения.
72. Гигиена внутренней среды жилых и общественных зданий. Способы обеспечения нормативных требований.
73. Автомобильный транспорт как источник загрязнения атмосферного воздуха. Система мероприятий по снижению загрязнения окружающей среды.
74. Трансформация химических веществ в питьевой воде и объектах окружающей природной среды
75. Санитарно-защитные зоны промышленных предприятий и объектов, назначение методы установления; инженерная подготовка, благоустройство. Нормативно-санитарная документация
76. Мероприятия по охране водных объектов от загрязнения. Современные правовые основы охраны водных объектов
77. Научно-практические основы гигиенического нормирования качества питьевой воды. СанПиН 2.1.4.1014-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды

централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

78. Источники загрязнения атмосферного воздуха населенных мест, их характеристика. Государственный надзор и производственный контроль в области охраны атмосферного воздуха поселений

79. Система государственного контроля состояния атмосферного воздуха поселений. ГОСТ 17.2.3.01-86 «Правила контроля качества воздуха населенных пунктов».

80. Влияние загрязнения факторов окружающей среды на здоровье и условия жизни населения.

81. Нецентрализованные системы питьевого водоснабжения. Гигиенические требования к устройству, оборудованию и качеству воды колодцев. Санитарно-гигиенический контроль за нецентрализованным водоснабжением. СанПиН 2.1.4.1175-02

82. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за воздушной средой закрытых помещений и воздухом рабочей зоны.

83. Организация лабораторного контроля за качеством атмосферного воздуха в городах. Нормативно-методическая документация.

84. Организация санитарно-эпидемиологического надзора за сооружениями для очистки и обеззараживания хозяйственно-бытовых сточных вод, лабораторный контроль. СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод».

85. Современные строительные материалы, их гигиеническая оценка. Загрязнение воздуха жилищ и общественных зданий. Гигиенический контроль за применением строительных материалов.

86. Особенности водоснабжения сельских населенных мест. Санитарный надзор за сельским водоснабжением.

87. Лицензирование и аккредитация медицинских организаций и лиц, занимающихся медицинской деятельностью. Роль учреждений Госсанэпидслужбы в лицензировании и аккредитации.

88. Методы обеззараживания воды при централизованном водоснабжении, их санитарно-гигиеническая оценка. Лабораторный контроль эффективности обезвреживания.

89. Основные законодательные и нормативные акты, регулирующие охрану здоровья граждан России.

90. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

91. Социально-гигиенический мониторинг. Основные задачи, цели, методы, перспективы развития.

92. Меры административного воздействия за нарушение санитарного законодательства в области коммунальной гигиены.

93. Основные принципы планировки и застройки сельских населенных пунктов. Гигиенические требования к сельскому жилищу.

94. Острое и хроническое воздействие неблагоприятных факторов на организм человека. Их предупреждение.

95. Методы объективной оценки состояния здоровья человека в связи с загрязнением окружающей среды.

2. Примеры тестовых заданий:

Необходимо указать один правильный ответ или утверждение.

1. Наиболее благоприятными в эпидемиологическом отношении являются изделия из рыбы

а/ желированные

б/ подвергшиеся кулинарной обработке

в/ пастообразные

г/ маринады и салаты

д/ замороженные полуфабрикат

2. Наибольшую потенциальную опасность в общественном питании представляют нарушения

- а/ температурных условий хранения
- б/ сроков реализации полуфабрикатов
- в/ заключительного этапа приготовления и реализации пищи

3. Обязательные этапы обработки молока, обеспечивающие получение молока с наименьшей бактериальной загрязненностью

- а/ фильтрация
- б/ тепловая обработка
- в/ охлаждение
- г/ нормализация»

4. Комплекс адаптационных мероприятий, разрабатываемый врачами по гигиене питания в условиях радиационной нагрузки

- а/ радикальная адаптация
- б/ паллиативная адаптация
- в/ алиментарная адаптация
- г/ медицинская адаптация
- д/ витаминная адаптация»

5. В основу гигиенического нормирования ЭМИ заложено:

- а. установление порога вредного действия ЭМИ
- б. беспороговое действие ЭМИ на организм
- в. установление порога чувствительности к воздействию ЭМИ

6. Наиболее патогенными для легочной ткани являются аэрозоли дезинтеграции с размером частиц

- а/ 0,3 - 0,4 мкм
- б/ 1 – 2 до 5 мкм
- в/ более 5 мкм.

7. Химические вещества, выделяющиеся из игрушек, не должны быть выше предельно допустимых концентраций

- а/ для воздуха рабочей зоны
- б/ для атмосферного воздуха
- в/ веществ, мигрирующих из изделий, контактирующих с пищевыми продуктами

8. Во время санитарно-эпидемиологического контроля на этапе постановки игрушки на производство осуществляется

- а/ проверка гигиенического сертификата на игрушку
- б/ проверка своевременности прохождения работающими медицинских осмотров
- в/ проверка наличия гигиенического сертификата на сырье
- г/ оценка конструкции игрушки
- д/ определение устойчивости защитно-декоративного покрытия к слюне и поту.

9. Гигиенически значимыми факторами окружающей среды в кабинетах информатики и электронно-вычислительной техники являются

- а/ электростатическое поле
- б/ электромагнитное поле 50 Гц
- в/ электромагнитное поле радиочастот
- г/ рентгеновское излучение
- д/ шум
- е/ вибрация.

10. Увеличение калорийности питания выше физиологических возрастных нормативов предусматривается

- а/ на период летнего отдыха
- б/ для учащихся ПТУ, ТУ

- в/ для детей, находящихся в санаториях и санаторно-лесных школах
- г/ для подростков в период полового созревания
- д/ для детей с отставанием в физическом развитии
- е/ для детей с дисгармоничностью физического развития за счет дефицита массы тела.

11. При проведении текущего санитарного надзора за летними оздоровительными лагерями особую значимость представляет вопрос

- а/ соблюдения режима дня
- б/ организации физического воспитания
- в/ организации трудовой деятельности
- г/ условий организации сна
- д/ профилактики пищевых отравлений
- е/ организации работы кружков.

12. При обеззараживании питьевой воды УФ - излучением органолептические свойства воды

- а/ улучшаются
- б/ ухудшаются
- в/ не изменяются.

13. Степень загрязнения атмосферного воздуха находится в следующей зависимости от расстояния до места выброса

- а/ зависимость прямая
- б/ зависимость обратная
- в/ зависимость носит фазовый характер
- г/ зависимость четко не выявляется.

14. С гигиенической точки зрения особенное значение в атмосферных выбросах карбюраторного двигателя имеет

- а/ диоксид углерода
- б/ окислы азота
- в/ диоксид серы
- г/ оксид углерода
- д/ сажа.

15. Гигиеническую эффективность очистки сточных вод можно считать достаточной, если

- а/ эффективность работы очистных сооружений более 90%
- б/ эффективность работы очистных сооружений более 98%
- в/ концентрация химических веществ в контрольных створах соответствует ПДК
- г/ коли-индекс сточных вод после обеззараживания равен 1000.

16. Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может явиться внесение в почву

- а/ пестицидов
- б/ калийных удобрений
- в/ фосфорных удобрений
- г/ полимикродобриений
- д/ азотных удобрений,

17. Нормируемые параметрами постоянного шума являются

- а/ эквивалентные уровни звука
- б/ уровни звукового давления в октавных полосах частот
- в/ уровни звука
- г/ максимальные уровни звука
- д/ звуковое давление.

3. Примеры ситуационных задач:

Ситуационная задача 1

Предприятие ОАО «Старожиловоагросервис» специализируется на ремонте дизельных двигателей. Одним из основных производственных цехов является ремонтно-механический цех. В состав цеха входят: сварочное, кузнечное, токарное отделения и участок обкатки двигателей.

Кузнечное отделение находится на 1 этаже двухэтажного здания, и предназначено для изготовления изделий из металла методом закаливания. Технология производства складывается из следующего: слитки металла весом 10-130 кг, подвергаются нагреву до температуры 800⁰С-900⁰С, далее извлекаются, и в нагретом виде подаются на штамповочные прессы, где подвергаются ковке, штамповке и прессованию. Для придания повышенной твердости деталям проводится их закалка – нагретые изделия быстро охлаждаются в ваннах (водяных, масляных) и подвергаются вторичному нагреву до 250-350⁰С в ваннах наполненных растворами солей, маслами и медленно охлаждаются. Подача слитков в горны, штамповочные прессы и на специальную площадку механизирована и осуществляется с помощью манипуляторов. Работа кузнеца относится к категории работ средней тяжести II б.

Отделение оснащено угольным горном, кузнечным прессом и закалочной ванной, вентиляция отсутствует. Топливом для горна служит подмосковный уголь, при этом в воздух рабочей зоны выделяется углерод оксид, азота диоксид и оксид, серы диоксид. От закалочной ванны в воздух поступает масло минеральное. Результаты исследования проб воздуха закрытых помещений представлены в таблице:

Наименование определяемого вещества	Обнаруженная концентрация, мг/м ³	ПДК _{СС} , мг/м ³ воздух раб. зоны	ПДК, мг/м ³ в атм. воздухе
углерод оксид	23	20*	1,0
азота диоксид	4	2	0,085
азота оксид	6	5	4,0
серы диоксид	0,3	0,3	0,5
масла минеральные нефтяные	0,05	5	0,05

При изучении микроклиматических условий на рабочих местах летом (температура наружного воздуха 20 °С) было установлено следующее: температура воздуха находилась в пределах 28-30 °С, относительная влажность 40-55%, скорость движения воздуха 0,3-0,8 м/сек, ТНС – индекс 25⁰С. Интенсивность теплового облучения работающих составляла 140 Вт/м² при облучении 30% поверхности тела.

По данным проведенной инвентаризации на предприятии выявлено 5 источников загрязнения атмосферного воздуха. В атмосферу выбрасываются следующие загрязняющие вещества: углерода оксид, азота диоксид и азота оксид, серы диоксид, зола углей, масло минеральное. СЗЗ предприятия составляет 100 м. Ближайшее жилье на расстоянии 150 м от предприятия.

В результате проведенных расчетов рассеивания загрязняющих веществ в атмосферном воздухе установлено, что максимальные приземные концентрации на границе СЗЗ и в жилой зоне составляют $C_mCO=0,8$ мг/м³, $C_mNO=2,0$ мг/м³, $C_mNO_2=1,5$ мг/м³, $C_mSO_2=0,1$ мг/м³, масло минеральное 0,01 мг/м³.

По данным центра по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды направление ветра по румбам составило:

Направление ветра по румбам	С	СВ	В	ЮВ	Ю	ЮЗ	З	СВ
Р%	11	10	8	12	17	16	16	10

P/P ₀	0,88	0,8	0,64	0,96	1,36	1,28	1,28	0,8

При изучении фактического питания рабочих предприятия ОАО «Старожиловоагросервис» в профилактории врачом по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» была произведена выемка комплексного обеда, состоящего из 3-х блюд: суп картофельный с мясом, рулет мясной, вермишель отварная, компот из сухофруктов на соответствие калорийности и химического состава данным меню раскладки.

При лабораторном исследовании выявлено:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Вит. С
По раскладке	37,4	24,5	121,6	854,5	21,2
Фактические данные (по анализу)	32,6	20,0	137,4	860,0	11,4

1. Дайте оценку условиям труда в кузнечном цехе по показателям вредности и опасности производственной среды.
2. Предложите мероприятия по нормализации условий труда на рабочем месте и защите организма работающих
3. Предложите мероприятия, направленные на уменьшение загрязнения атмосферного воздуха на границе СЗЗ и в селитебной зоне.
4. Проведите коррекцию СЗЗ с учетом розы ветров.
5. Дайте заключение о выполнении меню раскладки комплексного обеда.
6. Дайте заключение о степени сбалансированности обеда витамином С.

Критерии итоговой оценки междисциплинарного государственного экзамена:

- оценки «отлично» заслуживает выпускник, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, демонстрирующий клиническое мышление, владеющий современными методами диагностики, принципами лечения, реабилитации больных, оказанием неотложной помощи при угрожающих жизни ситуациях, умеющий ориентироваться в профессиональной среде, вести аргументированную дискуссию.

- оценки «хорошо» заслуживает выпускник, обнаруживший полные знания учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные экзаменом задания, владеющий на достаточном уровне сформированности компетенциями в области всех видов деятельности, определенных ФГОС ВО.

- оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, обнаруживший знания учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей профессиональной деятельности, но допускающий неточности в отдельных видах заданий, предусмотренных программой экзамена, имеющий слабое развитие отдельных компетенций, владеющий на уровне пороговой сформированности компетенциями.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, обнаружившему существенные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой экзамена заданий; у выпускника не сформированы компетенции, характеризующие профессиональную деятельность акушера-гинеколога.

Результаты государственного экзамена объявляются обучающимся в день проведения

экзамена после оформления и утверждения протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.