

Activitatea de laborator

1. Structura, sistematizarea, utilizarea, echiparea, dotarea și principiile de organizare a activității laboratorului sanitaro-igienic (conform normativelor și exemplu concret în Centru de Sănătate publică). Sarcinile de bază ale laboratorului. Cerințele securității muncii în laborator. v
2. Structura, sistematizarea, utilizarea, echiparea, dotarea și principiile de organizare a activității laboratorului bacteriologic (conform normativelor și exemplu concret în Centru de Sănătate publică). Sarcinile de bază a diagnosticului bacteriologic de laboratorului. Cerințele securității muncii în laboratorul bacteriologic. Regulamentul de activitate. v
3. Metodele de recoltare a probelor de apă, sol, aer, produse alimentare pentru investigații igienice.
4. Metodele de recoltare a probelor de apă, sol, aer, produse alimentare pentru investigații bacteriologice.
5. Documentația medico-sanitară referitor la expertiza produselor alimentare, apei, aerului, solului.
6. Controlul calității apei.
7. Cerințele igienice față de apa utilizată în industria alimentară.
8. Sarcinile și scopurile expertizei igienice a produselor alimentare.
9. Securitatea și principiile de protecție a produselor alimentare.
10. Expertiza igienică a produselor alimentare.
11. Clasificarea calității alimentelor în dependență de rezultatele expertizei igienice.
12. Căile de valorificare a alimentelor condiționat comestibile și necomestibile.
13. Metodologia investigării nivelului zgomotului, vibrației, intensității luminii, câmpului electromagnetic ș.a., investigații.
14. Analiza compoziției minerale a apei din sursele centralizate. v
15. Analiza compoziției minerale a apei din sursele decentralizate (fântâni de mină, izvoare, fântâni arteziene). v
16. Analiza calității produselor alimentare. v
17. Analiza calității aerului. v
18. Planificarea, utilizarea, echiparea, dotarea și principiile de management a activității sectorului de preparare a mediilor de nutriție. Metodologia pregătirii mediilor de nutriție.
19. Planificarea, nomenclatorul investigațiilor și metodologia prelevării probelor pentru investigațiile sanitaro-microbiologice a apei, solului.
20. Planificarea, nomenclatorul investigațiilor și metodologia prelevării probelor pentru investigațiile sanitaro-microbiologice a aerului.
21. Planificarea, nomenclatorul investigațiilor și metodologia prelevării probelor pentru investigațiile sanitaro-microbiologice a probelor de alimente.
22. Planificarea, nomenclatorul investigațiilor și metodologia prelevării probelor pentru investigațiile sanitaro-microbiologice a lavajelor din spitale.
23. Însămânțarea diverselor materii pe diferite medii de cultură.
24. Analiza bacteriologică a aerului, apei, solului, produselor alimentare. v
25. Vesele de laborator. Tehnica de spălare a veselei de laborator, metodele de control a calității spălării. Tehnologia de preparare a apei distilate și bidistilate. Exigențe privind neutralizarea substanțelor chimice și extrem de toxice utilizate.
26. Prepararea soluțiilor aproximative, fixe, standard.

v - teme care se pot utiliza de mai multe ori (doar să fie în diferite CSP).