

Tematica referatelor pentru activitatea de laborator  
în timpul practicii de vară (SP)

|     |   |
|-----|---|
| 1.  | Controlul calității apei.   |
| 2.  | Structura și activitatea laboratorului bacteriologic.   |
| 3.  | Metodele de recoltare a probelor de apă, sol, aer, produse alimentare pentru  |
| 4.  | investigații igienice.  |
| 5.  | Metodele de recoltare a probelor de apă, sol, aer, produse alimentare pentru  |
|     | investigații bacteriologice.  |
| 6.  | Documentația medico-sanitară referitor la expertiza produselor alimentare,<br>apei, aerului, sol (register, forme, certificate).    |
| 7.  | Structura și organizarea laboratorului igienic (1-conform normativelor și 2-<br>exemplu concret în centru de Sănătate publică).     |
| 8.  | Cerințele igienice față de apa utilizată în industria alimentară.   |
| 9.  | Sarcinile și scopurile expertizei igienice a produselor alimentare.   |
| 10. | Securitatea și principiile de protecție a produselor alimentare.  |
| 11. | Expertiza igienică a produselor alimentare.   |
| 12. | Clasificarea calității alimentelor în dependență de rezultatele expertizei<br>igienice (aprecierea igienică – tipuri de concluzii). |
| 13. | Căile de valorificare a alimentelor condiționat comestibile și necomestibile.   |
| 14. | Analiza bacteriologică a aerului, apei, solului, produselor alimentare.   |
| 15. | Metodologia pregătirii mediilor de cultură.   |
| 16. | Insămânțarea diverselor materii pe diferite medii de cultură.   |
| 17. | Metodologia investigării nivelului zgomotului, intensității luminii, câmpului<br>electromagnetic ș.a., investigații.                |
| 18. | Analiza calității apei din sursele centralizate.  |
| 19. | Analiza calității produselor alimentare.  |
| 20. | Analiza calității aerului.  |
| 21. | Analiza compoziției minerale a apei din sursele locale.   |