

**Перечень вопросов для подготовки к квалификационному экзамену
по ПМ.06 «Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований»
Группа 3 лаб9**

1. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды. Определение органолептических показателей. Отбор проб.
2. Физические свойства атмосферного воздуха. Исследование температурного режима помещений.
3. Физические свойства атмосферного воздуха. Исследование влажности воздуха.
4. Физические свойства атмосферного воздуха. Исследование скорости движения воздуха.
5. Физические свойства атмосферного воздуха. Исследование атмосферного давления.
6. Мероприятия по охране атмосферного воздуха.
7. Определение окиси углерода (СО) в атмосферном воздухе.
8. Определение мяса. Отбор проб на определение доброкачественности. Методы обезвреживания.
9. Исследование рыбы. Отбор проб. Определение органолептических показателей проведения физико-химических исследований.
10. Исследование молока. Отбор проб. Определение органолептических показателей молока. Проба на редуктазу и фосфатазу т пастеризацию. Заболевания передающиеся через молоко.
11. Определение оксида серы (SO₂) в атмосферном воздухе. Отбор проб. Источники санитарно-гигиенического нормирования.
12. Определение оксида азота в атмосферном воздухе. Отбор проб. Источники санитарно-гигиенического нормирования.
13. Физико-химическое исследование воды. Органолептические показатели. Отбор проб.
14. Санитарно-гигиеническое исследование воды. Определение остаточного хлора.
15. Санитарно-гигиеническая экспертиза мороженого. Отбор проб.
16. Санитарно-гигиеническое исследование воды. Отбор проб. Определение щелочности воды.
17. Санитарно-гигиеническая оценка почвы. Определение механического состава почвы.
18. Санитарно-гигиенические исследования почвы. Определение водопроницаемости почвы. Мероприятия по охране почвы.
19. Гигиеническая оценка и определение освещенности.
20. Санитарно-гигиеническое исследование молока. Определение в нем консервантов.
21. Санитарно-гигиеническое исследование молока. Определение в нем перекиси водорода и формальдегида, крахмала, соды.
22. Исследование хлеба. Отбор проб. Определение органолептических показателей.
23. Определение среднесуточной температуры воздуха.
24. Исследование баночных консервов. Отбор проб. Определение органолептических показателей.
25. Исследование безалкогольных напитков. Определение органолептических показателей.
26. Определение калорийности пищевых продуктов. Режим питания. Виды питания.
27. Методы отбора проб атмосферного воздуха.
28. Методы отбора проб почвы на лабораторное исследование.
29. Состав помещений СГЛ.

30. Должностные обязанности лаборанта СГЛ.