

Перечень вопросов для подготовки к экзаменам

ПМ.05 «Выполнение санитарно-гигиенических лабораторных исследований первой и второй категории сложности»

31.02.03 специальность «Лабораторная диагностика»

1. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды. Определение органолептических показателей.
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 давления. Исследование атмосферного давления.
6. Определение окиси углерода в атмосферном воздухе.
7. Исследование мяса. Отбор проб на определение доброкачественности. Методы обезвреживания.
8. Исследование рыбы. Определение органолептических показателей .
9. Исследование молока. Определение органолептических показателей .
10. Исследование молока. Определение физико-химических показателей .
11. Определение оксидов азота в атмосферном воздухе.
12. Нормативные документы по контролю за питьевой водой (СанПин, ГОСТ)
13. Определение остаточного хлора в питьевой воде.
14. Физико-химические исследования питьевой воды.
15. Органолептические показатели воды. Критерии оценки.
16. Физико-химические исследования почвы.
17. Состав и свойства почвы. Методы отбора.
18. Определение показателей органолептического загрязнения почвы.
19. Способы консервирования проб почвы.
20. Гигиеническая оценка и определение освещенности.
21. Санитарно-гигиеническое исследование молока.
22. Физико-химические исследования молока.
23. Определение калорийности в пищевых продуктах.
24. Исследование физических свойств воздуха.
25. Профилактика неблагоприятного воздействия высоких и низких температур на организм человека.
26. Исследование химического состава воды (щелочности, жесткости)
27. Гигиеническое значение жесткости воды, её виды.
28. Исследование мяса. Методы обезвреживания.
29. Органолептическое исследование молока.
30. Питательная и биологическая ценность хлеба.
31. Органолептические показатели хлеба.
32. Экологическое значение влажности воздуха.
33. Действие на организм низкой и высокой влажности.
34. Санитарно-гигиеническая экспертиза консервов.
35. Причины и признаки порчи консервов.
36. Органолептическая оценка консервов.
37. Виды бомбажа, их характеристика.
38. Исследование безалкогольных напитков.
39. Органолептическая оценка безалкогольных напитков.
40. Исследование вареных колбас.
41. Органолептическая оценка доброкачественности колбас.
42. Санитарная экспертиза муки.
43. Органолептические и физико-химические показатели .
44. Определение мучных вредителей в муке.
45. Органолептические показатели почвы.

