**4 КУРС, 8 СЕМЕСТР**

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**

1. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность врача бактериолога.
2. Аккредитационные требования для работы бактериологической лаборатории.
3. Питательные среды, используемые для санитарно-микробиологических

исследований.

1. Дифференциально-диагностические среды для некоторых грамотрицательных бактерий.
2. Среды для учета различных групп почвенных микроорганизмов.
3. Оснащение микробиологической, клинической лаборатории.
4. Общелабораторное оборудование в микробиологической лаборатории.
5. Оборудование и утилизация лабораторных отходов.
6. Зоны микробиологической лаборатории.
7. Использование спецодежды и средств индивидуальной защиты в

микробиологической лаборатории.

1. Техника безопасности в микробиологической лаборатории.
2. Организация и проведение дезинфекционных мероприятий в лаборатории
3. Санитарная бактериология. Предмет, задачи, методы исследования.
4. Систематика микроорганизмов
5. Таксономия и классификация микроорганизмов
6. Должностные обязанности врача эпидемиолога.
7. Типы таксономии биологических объектов
8. Признаки, лежащие в основе современной таксономии микроорганизмов.
9. Светлопольная микроскопия.
10. Фазово-контрастная микроскопия
11. Темнопольная микроскопия
12. Люминесцентная (флуоресцентная) микроскопия
13. Электронная микроскопия
14. Лазерная конфокальная микроскопия
15. Компьютерная интерференционная микроскопия
16. Косвенные методы санитарно-микробиологических исследований
17. Прямой метод санитарно-микробиологических исследований
18. Общее микробное число
19. Количественный учет санитарно-показательных микроорганизмов
20. Индикация патогенных микроорганизмов
21. Систематика микроорганизмов
22. Таксономия и классификация микроорганизмов
23. Классификация бактерий по руководству Берги
24. Типы таксономии биологических объектов
25. Признаки, лежащие в основе современной таксономии микроорганизмов.
26. Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве
27. Отбор проб почвы.
28. Определение общего микробного числа (ОМЧ)
29. Определение коли-титра почвы методом бродильных проб с использованием среды Кесслера.
30. Правила взятия воды для санитарно-бактериологического исследований.
31. Определение общего микробного числа в воде
32. Коли-титр, коли-индекс воды, какова методика их определения
33. Оценка санитарно-бактериологического качества воды по ГОСТу.
34. Микрофлора воздуха и источники его загрязнения.
35. Методы санитарно-бактериологического исследования воздуха.
36. Общие принципы санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов
37. Общая характеристика микрофлоры пищевых продуктов
38. Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов.
39. Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов
40. Принцип метода "раздавленная капля".
41. Исследование консервов
42. Принцип метода "висячая капля".
43. Метод висячего агарового слоя.
44. Негативное окрашивание.
45. Краткий санитарно-микробиологический анализ
46. Полный санитарно-микробиологический анализ
47. Подготовка к анализу средней пробы
48. Арбитражный метод и ускоренный метод
49. Микрофлора пищевых жиров
50. Микрофлора яиц и яичных продуктов
51. Микрофлора баночных консервов
52. Микрофлора зерновых продуктов и хлеба
53. Микрофлора овощей, плодов и ягод
54. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность врача бактериолога.
55. Питательные среды, используемые для санитарно-микробиологических исследований.
56. Среды для учета различных групп почвенных микроорганизмов.
57. Общелабораторное оборудование в микробиологической лаборатории.
58. Зоны микробиологической лаборатории.
59. Техника безопасности в микробиологической лаборатории.
60. Методы и способы дезинфекции. Стерилизация.
61. Таксономия и классификация микроорганизмов
62. Типы таксономии биологических объектов
63. Светлопольная микроскопия.
64. Темнопольная микроскопия
65. Электронная микроскопия
66. Компьютерная интерференционная микроскопия
67. Косвенные методы санитарно-микробиологических исследований
68. Количественный учет санитарно-показательных микроорганизмов
69. Систематика микроорганизмов
70. Признаки, лежащие в основе современной таксономии микроорганизмов.
71. Отбор проб почвы.
72. Определение коли-титра почвы методом бродильных проб с использованием среды Кесслера.
73. Определение общего микробного числа в воде
74. Оценка санитарно-бактериологического качества воды по ГОСТу.
75. Методы санитарно-бактериологического исследования воздуха.
76. Общие принципы санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов
77. Санитарно-мнкробиологическое исследование мяса и мясных продуктов
78. Принцип метода "раздавленная капля".
79. Метод висячего агарового слоя.
80. Краткий санитарно-микробиологический анализ
81. Методы определения влияния химических веществ на микроорганизмы
82. Составление объединенной пробы
83. Подготовка к анализу средней пробы
84. Микрофлора пищевых жиров
85. Микрофлора баночных консервов
86. Микрофлора овощей, плодов и ягод
87. Аккредитационные требования для работы бактериологической лаборатории.
88. Дифференциально-диагностические среды для некоторых грамотрицательных бактерий.
89. Оснащение микробиологической, клинической лаборатории.
90. Оборудование и утилизация лабораторных отходов.
91. Использование спецодежды и средств индивидуальной защиты в микробиологической лаборатории.
92. Организация и проведение дезинфекционных мероприятий в лаборатории
93. Систематика микроорганизмов
94. Признаки, лежащие в основе современной таксономии микроорганизмов.
95. Фазово-контрастная микроскопия
96. Люминесцентная (флуоресцентная) микроскопия
97. Лазерная конфокальная микроскопия
98. Прямой метод санитарно-микробиологических исследований
99. Общее микробное число
100. Индикация патогенных микроорганизмов
101. Таксономия и классификация микроорганизмов
102. Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве
103. Отбор проб почвы.
104. Правила взятия воды для санитарно-бактериологического исследований.
105. Оценка санитарно-бактериологического качества воды по ГОСТу.
106. Микрофлора баночных консервов.
107. Общие требования по охране труда в микробиологической лаборатории
108. Требования к охране труда перед началом работы
109. Требования к охране труда во время работы
110. Требования к охране труда по окончанию работ.