**TEMATICA**

Recomandata candidatilor inscrisi la concursul pentru ocuparea

postului de **Chimistdebutant**

laDirectia de Sanatate Publica Judeteana Constanta

Departamentulsupraveghere in sanatate publica / Laborator de diagnostic si investigare

insanatate publica / Chimie sanitara si toxicologie

**I. PROBA SCRISĂ:**

1. Metodeelectrometriceşinefelometrice :principiianaliticesiaplicatii in practica de laborator

2. Metodevolumetrice -clasificare, principiianaliticesiaplicatii in practica de laborator

3. Metodespectrometrice – principiianalitice (absorbtiemoleculara UV/VIS siabsorbtieatomica) siaplicatii

4. Sursele de apaînnaturăşicaracteristicilelor

5.Criterii de calitate a apeipotabile conform legislaţieiînvigoare

 6. Poluareachimicaaapei. Poluarea cu nitrati, nitritisimetalegrele a apei- sursesiefecteasupraorganismuluiuman

7.Poluareachimicăaaerului: clasificareaşicaracteristicileprincipalilorpoluanţi

8. Clasificareaalimentelor. Scopulcontroluluichimico-sanitar al alimentelor

9. Carne şipreparate din carne. Analizele care se efectueaza in cadrulcontroluluichimico-sanitar

10. Cerealeşiproduse derivate din cereale.Analizele care se efectueaza in cadrulcontrolulchimico-sanitar

11. Contaminanţialimentari: clasificareşiprovenienţa.

12 Cerintelegeneralepentrucompetantalaboratoarelor de incercari. Cerinte de management sitehnice

13. Bugetul de incertitudine, surseposibile de incertitudinemasurare

14. Validaremetodefizico-chimice. Parametrisicriteriilede performanta . Raportul de validare

15 Modalitati de asigurare a trasabilitatiimasurarii

16. Modalitati de asiguraresi control a calitatiirezultatelor in analizafizico-chimica.

**II.PROBA PRACTICĂ:**

l. Determinărivolumetriceînapă: duritatetotala

2. Determinărispectrofotometriceînapă: azotiţi

3. Determinărielectrochimice din apa: pH.

4. Determinărinefelometrice din apa: turbiditate.

5. Determinărigravimetrice din aliment: conţinutapă –umiditate

6. Determinărivolumetrice din aliment: conţinutclorură de sodiu

7. Determinareaproteinelor din aliment-preparate carne.

8 .Prezentatipescurtcuprinsulunuiraport de validarepentrumetodeutilizate in laboratoarele de incercarifizico-chimice din probe de apapotabilasiprodusealimentare.

**BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ**

1. Tratat de igienăvol.Işivol.II, Ed. Medicală, Bucuresti, 1984 şi 1994

2. Chimiasanitară a mediului, vol. I - S. Mănescu, M. Cucu, M.L. Diaconescu, Ed. Medicală, Bucureşti, 1978

3. Chimiasanitară a mediului, vol. II - S. Mănescu, H. Dumitrescu, M.L.Diaconescu, Ed. Medicală, Bucuregti, 1982

4. Controlulfizico - chimic al alimentelor - H. Mănescu, C-tin.Milu, Ed. Medicala, Bucuresti,1997

5. Ghid de laborator - Metode de analizapentruprodusealimentare- C. Hura, Ed. CERMI Iasi, 2006.

6. Chimieanalitică - D.T. Pietrozyk, C.W. Frank, Ed. Tehnică, Bucuresti, 1989 7.Legea 458/2002, republicata in 2015, privindcalitateaapeipotabile

8.  SR EN ISO/CEI 17025 - Cerinţegeneralepentrucompetenţalaboratoarelor de încercărişietalonări

9. SR EN 13005  Ghidpentruexprimareaincertitudinii de măsurare

**10.**[www.renar.ro](http://www.renar.ro)  Asociația  deAcreditare din România (RENAR) . Mapedocumenteinformative.Laboratoareincercari. Instructiunepentruvalidareametodelorutilizate in laboratoarele de incercariapapotabila, produsealimentaresifuraje, IL-15/2011.