

План программы повышения квалификации
«Лаборант микробиологического анализа»

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
1 день		
9.15	Вводная часть	
9.30-10.15	I. Обеспечение санитарно-гигиенических требований при выполнении микробиологических работ. Новые санитарно-эпидемиологические требования и нормативы согласно СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" при работе с микроорганизмами II-IV групп патогенности».	1
10.15-11.45	II. Охрана труда и общие правила техники безопасности в микробиологической лаборатории. Общие положения инструктажа по пожарной безопасности: Основные нормативные правовые документы в области пожарной безопасности. Организация пожарной безопасности учреждения. Виды инструктажей по пожарной безопасности. Обеспечение пожарной безопасности в административных зданиях. Общие положения инструктажа по электробезопасности: Общие требования электробезопасности. Оказание первой помощи при электротравмах. Требования к организации и условиям труда при работе с персональным компьютером. Специальная оценка условий труда. Охрана труда и техника безопасности в микробиологической лаборатории: Охрана труда для микробиолога. Мытье и обработка лабораторной посуды. Средства индивидуальной защиты при проведении микробиологических исследований.	2
12.00-13.30 14.15-15.00	III. Основы микробиологии (морфология, классификация и физиология микроорганизмов). Современная морфология и классификация микроорганизмов: Предмет, объект, история развития микробиологии. Современная систематика и морфология и микроорганизмов. Химический состав и физиология микроорганизмов. Метаболические процессы прокариот: Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Энергетический обмен микроорганизмов. Биосинтетические процессы у прокариот. Основы частной медицинской микробиологии: Иммунитет и специфическая профилактика. Вакцинация. Основные инфекционные болезни сельскохозяйственных животных. Зооантропонозы. Санитарно-биологическое исследование почвы, воздуха, воды, корма, навоза. Принципы и методы диагностики пищевых токсикоинфекций.	3
2 день		
9.30-11.00	IV. Техника подготовки лабораторной посуды, приборов и лабораторного оборудования для микробиологических исследований.	2

	<p>Лабораторное оборудование: Общее оборудование микробиологической лаборатории. Вспомогательное оборудование и инструменты. Микроскоп как инструмент микробиолога.</p> <p>Организация работы в микробиологической лаборатории: Подготовка помещений для работы с микробиологическим материалом. Подготовка лабораторной посуды. Дезинфекция и стерилизация. Правила работы с автоклавом.</p> <p>Микробиологические лаборатории: Бактериологическая лаборатория. Вирусологическая лаборатория. Микологическая лаборатория.</p>	
11.15-12.45	V. Навыки работы с лабораторными животными, обеспечение безопасности при выполнении манипуляций с животными, инфицированными возбудителями опасных инфекций.	2
13.30-15.00	VI. Выделения чистой культуры возбудителя, идентификация микроорганизмов, определением факторов патогенности.	2
3 день		
9.30-11.00 11.15-12.45	<p>VII. Основы приготовления питательных сред. Основы пробоподготовки для микробиологических исследований. Основы приготовления питательных сред. Основы культивирования микроорганизмов: Основы приготовления питательных сред. Основные питательные среды для микробиологических исследований. Основы культивирования микроорганизмов.</p> <p>Основные правила подготовки проб пищевых продуктов для микробиологических исследований: Методы отбора, подготовки и посева проб пищевых продуктов для микробиологических исследований. Микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, колбасных изделий, а также продуктов птицеводства. Микробиологическое исследование охлажденного, мороженого, соленого мяса, рассолов и мясных консервов.</p> <p>Методы отбора, подготовки проб для микробиологических исследований рыбы, молочных продуктов и хлебопекарного производства: Микробиологический контроль при переработке рыбы. Характеристика микроорганизмов, используемых в технологии молочных продуктов. Микробиологический контроль хлебопекарного производства.</p>	4
13.30-15.00	<p>VIII. Технология выполнения микробиологических исследований по нормативным документам</p> <p>Характеристика объектов изучения микробиологических лабораторий и методов безопасной работы: Объекты и методы изучения в микробиологических лабораториях различных типов. Безопасность в микробиологической лаборатории. Основные санитарные правила и нормативы. Средства и методы дезинфекции.</p> <p>Требования к персоналу лаборатории и к проведению лабораторных исследований: Правила работы в микробиологической лаборатории и требования к персоналу</p>	2

	<p>лаборатории. Одежда персонала лаборатории и средства индивидуальной защиты. Требования к проведению зоологической и энтомологической работы.</p> <p>Контроль качества микробиологических исследований: Система качества работы лаборатории. Контроль качества воды и питательных сред. Требования к работе основных систем микробиологической лаборатории и контроль качества реактивов.</p>	
4 день		
9.30-11.00	<p>продолжение темы: VIII. Технология выполнения микробиологических исследований по нормативным документам</p>	2
11.15-12.45	<p>IX. Ведение документации о выполняемой работе. Ведение журнала учета выполнения микробиологических исследований в соответствии с установленными формами. Обеспечение своевременного и точного заполнения документации, отражающей режимы работы по этапам микробиологического исследования. Требования по ведению журналов</p>	2
13.30-15.00	X. Форма промежуточной аттестации:	2



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

После прохождения итоговой аттестации слушатели получают удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет **20 145,00 рублей**.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.