Аннотация к программе повышения квалификации

«Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 групп патогенности»

Форма обучения – очно с применением дистанционных образовательных технологий.

Целью освоения программы повышения квалификации является: обновление и приобретение новых знаний по правилам безопасности работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности.

Задачи программы:

- совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации
- готовность осуществления работ в микробиологических лабораториях с микроорганизмами 3-4 групп патогенности.

Структура программы

Общая трудоемкость программы составляет 72 час (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

Тематический план занятий:

Раздел 1. Организация и проведение микробиологического контроля в условиях производственных лабораторий. Схемы критических контрольных точек и микробиологические риски

Содержание: Организация и проведение микробиологического контроля в условиях производственных лабораторий. Схемы критических контрольных точек и микробиологические риски

Раздел 2. Общие принципы безопасной работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности.

Содержание: Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 группы патогенности в соответствии с СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

Раздел 3. Основы общей микробиологии

Содержание: Основы общей микробиологии.

Раздел 4. Методы микробиологического контроля

Содержание: Методы микробиологического контроля

Раздел 5. Техника микроскопирования.

Содержание: Техника микроскопирования. Устройство микроскопа. Техника приготовления микроскопических препаратов и их изучение.

Раздел 6. Техника посевов микроорганизмов

Содержание: Техника посевов микроорганизмов

Раздел 7. Факторы, влияющие на рост, размножение, развитие и метаболизм микроорганизмов в окружающей среде

Содержание: Факторы, влияющие на рост, размножение, развитие и метаболизм микроорганизмов в окружающей среде

Раздел 8. Основные группы микроорганизмов

Содержание: Основные группы микроорганизмов

Раздел 9. Правила хранения, учета и транспортировки микроорганизмов 3-4 групп патогенности.

Содержание: Правила хранения, учета и транспортировки микроорганизмов 3-4 групп патогенности.

Основные образовательные программы

Объем аудиторных занятий всего $\overline{7}2$ часов, в т.ч. лекции - 36 часа, практические занятия - 12 часов, 51 час (100 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Лекционные занятия: с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов.

Практические занятия. Используются автоклав; термостат; оборудование для подсчета колоний; фильтровальное оборудование; спиртовки; <u>питательные</u> среды; наборы для микроскопирования; водяные бани; <u>лабораторные</u> весы; <u>анализаторы влажности</u>; <u>рН-метры</u>;

принадлежности для отбора проб; <u>пластиковая посуда</u>; <u>стеклянна</u>я посуда (пробирки, предметные и покровные стекла); световые лабораторные микроскопы.

Требования к результатам программы

Процесс обучения по программе направлен на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

ПК-9 - способности применять систему фундаментальных знаний (- готовность осуществления производственного и лабораторного контроля, включая по показателям безопасности и качества пищевых продуктов и водных объектов

Методы контроля

Контроль знаний слушателей предусматривает тестовую форму.