

## **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 72 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; питательные среды; наборы для микроскопирования; водяные бани; лабораторные весы; анализаторы влажности; pH-метры;

принадлежности для отбора проб; пластиковая посуда; стеклянная посуда (пробирки, предметные и покровные стекла); световые лабораторные микроскопы.

**Требования к результатам программы**

Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции, код А/02.4

**Методы контроля**

Контроль знаний слушателей предусматривает тестовую форму.