

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Актуальные вопросы деятельности лабораторий микробиологического профиля
название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение профессиональных компетенций по вопросам применения современных методов исследований в практике лабораторий микробиологического профиля.

Категория обучающихся: программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов микробиологических лабораторий со средним профессиональным и (или) высшим образованием.

Трудоемкость обучения: 40 академических часов (5 календарных дней).

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 8 академических часов в день

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л *	СР **	ПЗ, С ***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Организация деятельности и актуальные вопросы техники безопасности при работе в микробиологических лабораториях (режим работы лаборатории; порядок получения санитарно-эпидемиологического заключения и лицензии на деятельность в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных; классификация микроорганизмов; правила работы с микроорганизмами, ведение документации)	4	4			
2.	Современные технологии микробиологических исследований: 1. Метод разделенного импеданса. 2. Автоматизированный метод НВЧ для подсчета микроорганизмов в продуктах питания и объектах окружающей среды на приборе Tempro. 3. Обнаружение патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды с применением автоматического анализатора miniVIDAS. 4. Хромогенные питательные среды для пищевой	12	12			

	микробиологии. 5. Иммунохроматографический, иммуноферментный, биолюминесцентный, молекулярно-генетический методы в санитарной микробиологии					
3.	Правила отбора и транспортировки материала, подозрительного на инфицированность возбудителями инфекционных заболеваний. Процедура получения, обращения, регистрации, защиты и хранения образцов для исследований	8	8			
4.	Обеззараживание и утилизация отходов в микробиологических лабораториях	4	4			
5.	Организация лабораторных испытаний. Актуальные вопросы по методам микробиологического контроля пищевых продуктов, воды. Обеспечение качества результатов испытаний. Управление несоответствующими испытаниями. Технические записи	2	2			
6.	Организация внутреннего контроля качества работы микробиологических лабораторий (контроль температурных режимов, микробной обсемененности воздуха и поверхностей, качества питательных сред, стерилизации и дезинфекции, процедура ведения музейных тестовых культур микроорганизмов)	2	2			
7.	Внешний контроль качества лабораторных исследований. Межлабораторные сравнительные испытания (МСИ). Типовые несоответствия микробиологических лабораторий, выявленные при проведении МСИ	4	4			
8.	Практические вопросы оценки компетентности микробиологических лабораторий	2			2	
9.	Итоговая аттестация	2			2	Экзамен
	Количество часов	40	36		4	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

ПЗ, С*** – практические занятия, С – стажировка.

Итого: 40 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.