**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 с применением дистанционных образовательных технологий.

**Режим занятий:** 8 академических часов в день.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем | Всего часов | В том числе (час.) | Видыконтроля |
| 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 Tempo. 3. Обнаружение патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды с применением автоматического анализатора miniVIDAS.4. Хромогенные питательные среды для пищевой микробиологии. 5. Иммунохроматографический, иммуноферментный, биолюминесцентный, молекулярно-генетический методы в санитарной микробиологии | 12 | 12 |  |  |  |
| 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 | тестовый контроль |
|  | 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.**