Koszalin, dnia……………………..

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Koszalinie**

**Laboratorium Badań Biologicznych**

**Pracownia Schorzeń Jelitowych i Parazytologii**

**oraz Pracownia Mikrobiologii Ogólnej**

Osoba szkolona: ………………………………………….

*(imię i nazwisko)*

Opiekun szkolenia: ……………………………………….

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ………………………………………….

**Program szkoleń:**

1. Instruktaż stanowiskowy, zasady BHP oraz organizacja pracy w laboratorium.
2. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami prawa, dokumentacją systemu zarządzania.
3. Zapoznanie się z metodami badawczymi stosowanymi w Pracowni Schorzeń Jelitowych i Parazytologii oraz Pracowni Mikrobiologii Ogólnej.
4. Zapoznanie się zasadami przygotowania podłoży do badań mikrobiologicznych.
5. Udział w badaniach próbek m.in.: kału, wymazu z kału, wymazu z odbytu

* Rejestracja i oznaczanie próbek
* Przygotowanie próbek do badań
* Badania mikrobiologiczne:
* Diagnostyka bakterii wywołujących schorzenia jelitowe
* Badanie skuteczności sterylizacji wskaźnikami biologicznymi
* Diagnostyka zakażeń pasożytniczych

1. Zapisy, interpretacja uzyskanych wyników badań.

…………………………………. ………………………………….

Podpis Kierownika Podpis Kierownika

Laboratorium Badań Biologicznych Oddziału Laboratoryjnego w Koszalinie

Koszalin, dnia……………………..

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Koszalinie**

**Laboratorium Badań Biologicznych**

**Pracownia Mikrobiologii Żywności**

**Pracownia Mikrobiologii Wody**

Osoba szkolona: ………………………………………….

*(imię i nazwisko)*

Opiekun szkolenia: ……………………………………….

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ………………………………………….

**Program szkoleń:**

1. Instruktaż stanowiskowy, zasady BHP oraz organizacja pracy w laboratorium.
2. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami prawa, dokumentacją systemu zarządzania.
3. Zapoznanie się z zakresem badań mikrobiologicznych próbek żywności, wymazów czystościowych, kosmetyków i wody.
4. Zapoznanie się aktualnymi przepisami, normami i metodykami dotyczącymi mikrobiologicznych badań żywności, wymazów czystościowych, kosmetyków i wody.
5. Zapoznanie się z normą PN-EN ISO 7218 „ Mikrobiologia Żywności i pasz. Wymagania ogólne i zasady badań mikrobiologicznych”.
6. Udział w badaniach mikrobiologicznych próbek żywności, wymazów czystościowych, kosmetyków i wody:

* przyjęcie próbek do badania,
* przechowywanie próbek przed i po badaniach,
* przygotowanie próbek do badań,
* przygotowanie zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń 10-krotnych,
* posiew i inkubacja,
* odczyty posiewów,
* wykonanie badań potwierdzających,
* obliczanie i przedstawianie wyników.

1. Prowadzenie dzienników i kart badań mikrobiologicznych-zapisy, obliczenia i interpretacja wyników.

…………………………………. ………………………………….

Podpis Kierownika Podpis Kierownika

Laboratorium Badań Biologicznych Oddziału Laboratoryjnego w Koszalinie

Koszalin, dnia……………………..

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Koszalinie**

**Laboratorium Badań Fizyko-Chemicznych**

Osoba szkolona: ………………………………………….

*(imię i nazwisko)*

Opiekun szkolenia: ……………………………………….

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ………………………………………….

**Program szkoleń:**

1. Instruktaż stanowiskowy, zasady BHP oraz organizacja pracy w laboratorium.
2. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami prawa, dokumentacją systemu zarządzania, normami i metodami badawczymi obowiązującymi w Laboratorium Badań Fizyko-Chemicznych.
3. Udział w badaniach próbek wody oraz powietrza:

* przyjmowanie próbek do badań,
* przygotowanie próbek do badań,
* badania fizyko-chemiczne próbek wody,
* pobór próbek powietrza.

1. Pomiary czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia.
2. Opracowanie dokumentacji z badań.

…………………………………. ………………………………….

Podpis Kierownika Podpis Kierownika

Laboratorium Badań Fizyko-Chemicznych Oddziału Laboratoryjnego w Koszalinie