Szczecin, dnia ……………

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Szczecinie**

Laboratorium Badań Środowiskowych i Radiacyjnych

Praktykant: .................................................................

 *(imię i nazwisko)*

Opiekun: ..............................................................................

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ..................................................................

**Program szkoleń:**

1. Instruktaż stanowiskowy: zasady BHP i organizacji pracy w

laboratorium.

1. Zapoznanie z obowiązującymi przepisami prawa, z dokumentacją systemu zarządzania, normami i metodami badawczymi obowiązującymi w Laboratorium Badań Środowiskowych i Radiacyjnych.
2. Udział w badaniach próbek wody:
3. Przyjmowanie próbek do badań;
4. Przygotowanie próbek do badań;
5. Badania fizyko-chemiczne wody obejmujące metody;
* miareczkowe;
* potencjometryczne;
* nefelometryczne;
* spektrofotometryczne;
* chromatografii gazowej, cieczowej i jonowej;
* spektrofotometrii absorpcji atomowej.
1. Wykonanie sprawozdania z badań.
2. Sprawdzenie zdobytych umiejętności.

 ………………………………………… ………………………………

 podpis kierownika podpis kierownika

Laboratorium Badań Środowiskowych i Radiacyjnych Oddziału Laboratoryjnego w Szczecinie

 Szczecin, dnia …………………

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Szczecinie**

**Laboratorium Badań Mikrobiologicznych**

Osoba szkolona: .................................................................

 *(imię i nazwisko)*

Opiekun: ..............................................................................

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ..................................................................

1. Instruktaż stanowiskowy, zasady BHP i organizacji pracy w laboratorium.
2. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami prawa oraz dokumentacją systemu zarządzania.
3. Zapoznanie się z zakresem badań mikrobiologicznych próbek żywności, wymazów czystościowych i wody.
4. Zapoznanie się z aktualnymi przepisami, normami i metodykami dotyczącymi mikrobiologicznych badań żywności, wymazów czystościowych 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, 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.
2. Samodzielne wykonanie badania pod nadzorem osoby wykonującej badania.

…………………………………… ……………………………………

 podpis kierownika podpis kierownika

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Oddziału Laboratoryjnego w Szczecinie

 Szczecin, dnia ……………

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Szczecinie**

**Laboratorium Epidemiologii**

Osoba szkolona: .................................................................

 *(imię i nazwisko)*

Opiekun: ..............................................................................

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ..................................................................

**Program szkoleń:**

1. Instruktaż stanowiskowy, zasady BHP w laboratorium, organizacja pracy w

laboratorium.

1. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami prawa, dokumentacją systemu zarządzania.
2. Zapoznanie się z metodami badawczymi stosowanymi w Laboratorium Epidemiologii.
3. Zapoznanie się z zasadami przygotowania podłoży do badań mikrobiologicznych.
4. Udział w badaniach próbek m.in. : surowicy, kału, wymazu z kału, wymazu z odbytu, wymazu z gardła i nosa.
5. Rejestracja i kodowanie próbek;
6. Przygotowanie próbek do badań;
7. Badania mikrobiologiczne:
* diagnostyka bakterii wywołujących schorzenia jelitowe;
* badania skuteczności procesów sterylizacji wskaźnikami biologicznymi;
* określanie wrażliwości bakterii na antybiotyki;
* diagnostyka zakażeń pasożytniczych;
* diagnostyka chorób zakaźnych wywołanych przez bakterie i wirusy;
* diagnostyka wirusów oddechowych;
* diagnostyka chorób wirusowych przewodu pokarmowego;
1. Zapisy, obliczenia, interpretacja uzyskanych wyników badań.

 ………………………………………… ………………………………

 podpis kierownika Laboratorium Epidemiologii podpis kierownika

 Oddziału Laboratoryjnego w Szczecinie

 Szczecin, dnia ……………

**Ramowy program szkoleń w WSSE Szczecin**

**Oddział Laboratoryjny w Szczecinie**

**Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku**

Osoba szkolona: .................................................................

 *(imię i nazwisko)*

Opiekun: ..............................................................................

*(imię i nazwisko)*

Okres szkolenia: ..................................................................

**Program szkoleń:**

1. Instruktaż stanowiskowy, zasady BHP w laboratorium, organizacja pracy w

laboratorium.

1. Zapoznanie z obowiązującymi przepisami prawa i normami dotyczącymi jakości

zdrowotnej środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.

1. Zapoznanie z dokumentacją systemu zarządzania obowiązującymi w Oddziale

Laboratoryjnym w Szczecinie, Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

1. Zapoznanie z metodami badawczymi stosowanymi w Laboratorium Higieny

Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

1. Udział w badaniach próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów

przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

1. Rejestracja i oznaczanie próbek;
2. Przygotowanie próbek do badań;
3. Badanie organoleptyczne;
4. Badania fizyko-chemiczne m. in.
* oznaczanie mykotoksyn w artykułach spożywczych metodą immunoenzymatyczną (ELISA);
* oznaczanie zawartości metali w środkach spożywczych metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej;
* oznaczanie białka metodą Kjeldahla;
* oznaczanie azotynów i azotanów w środkach spożywczych;
* oznaczanie migracji globalnej z opakowań z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
* oznaczanie zawartości substancji dodatkowych w środkach spożywczych;
* prowadzenie zapisów z badań, obliczenia;
1. Ocena znakowania środków spożywczych, kosmetyków.
2. Ocena jakości zdrowotnej zbadanych próbek na podstawie aktualnych przepisów prawnych: Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, rozporządzeń i norm przedmiotowych.

 ………………………………………… ………………………………

 podpis kierownika Laboratorium podpis kierownika

Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Oddziału Laboratoryjnego w Szczecinie