

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Институт переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса

ФИО: Алейник Станислав Николаевич ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИИПКА ФГБОУ ВО
Белгородский ГАУ

В.Я. Родионов
« 13 » *Алейник* 2019г.

Учебный план «Бактериология»

Цель: повышение квалификации

Категория слушателей: лаборанты бактериологи

государственных ветеринарных лабораторий

Форма обучения: с отрывом от работы

Срок обучения (час.): 72

Режим занятий (час в день): 6-8

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Учеба в образов. учрежд.	В том числе		Форма контроля
				лекции	практ. занят.	
1.	О выполнении комплекса мероприятий по повышению эффективности ветеринарного обслуживания	2		2	-	
2.	Организация выполнения противоэпизоотических мероприятий в животноводстве области. Эпизоотическая ситуация в Белгородской области	2		2	-	
3.	Микроскопические методы исследования	2		-	2	
4.	Приготовление препаратов для микроскопии	2		-	2	
5.	Стерилизация	4		-	4	
6.	Питательные среды. Приготовление, контроль качества.	4		-	4	
7.	Культивирование бактерий	2		-	2	
8.	Выделение и изучение чистых микробных культур	4		-	4	
9.	Культивирование и биохимические свойства микробных культур.	4		-	4	
10.	Отбор биоматериала для лабораторных исследований.	2		-	2	
11.	Определение чувствительных микробов к антибиотикам	4		-	4	
12.	Отбор проб продукции и кормов для лабораторных исследований.	4		4	-	
13.	Бруцеллез, диагностика, профилактика, меры борьбы.	2		-	2	
14.	Туберкулез, диагностика, профилактика, меры борьбы.	2		-	2	
15.	Диагностика болезней свиней.	2		-	2	
16.	Лептоспироз, диагностика, профилактика.	2		2	-	

17.	Диагностика бактериальных болезней птиц.	2		2	-	
18.	Микотоксины сельскохозяйственных животных.	2		2	-	
19.	Бактериологические исследования спермы, влагалищных и носовых смывов.	2		2	-	
20.	Бактериологические исследования воздуха, воды, почвы.	2		2	-	
21.	Бактериологические исследования пищевых продуктов. Правила отбора проб продукции и кормов для лабораторных исследований.	4		-	4	
22.	Бактериологические исследования мяса и рыбы.	4		-	4	
23.	Бактериологические исследования молока и молочных продуктов.	4		-	4	
24.	Лабораторная диагностика рожи и листериоза.	2		2	-	
25.	Лабораторная диагностика сальмонеллеза, колибактериоза, энтерококковых и стрептококковых инфекций,	2		2	-	
26.	Оформление сопроводительной документации. Охрана труда и техника безопасности при работе с патматериалом.	2		2	-	
27.	Контроль знаний (тестирование)	2		-	2	тестир.
ВСЕГО:		72		24	48	