# БПОУ ВО «ВБМК»

# Рассмотрена и одобрена ЦМК УТВЕРЖДАЮ

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зам. директора по учебной

# Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ работе

# Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И. Жихарева

# «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.

# 

# КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ материалы

# Производственной практики

# СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 31.02.03 «ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА»

# ПМ 03. «Выполнение микробиологических лабораторных исследований первой и второй категории сложности».

# 

**ВОРОНЕЖ 20 \_\_\_\_ г.**

Вопросы дифференциального зачета по ПМ 03.

«Выполнение микробиологических лабораторных исследований

первой и второй категории сложности».

Специальность – 31.02.03«Лабораторная диагностика»

(итоговая аттестация производственной практики).

1. Приготовить мазок из колонии бактерий на плотной питательной среде. Окрасить по Граму, промикроскопировать с иммерсией.

2. Приготовить мазок из мокроты, окрасить по Цилю – Нильсону, промикроскопировать с иммерсией.

3. Изучить подвижность микроорганизмов в «висячей» и «раздавленной капле»

4. Мытьё лабораторной посуды новой и бывшей в употреблении.

5. Подготовить лабораторную посуду к стерилизации.

6. Правила работы с автоклавом. Режим стерилизации простых питательных сред, и сред содержащих углеводы и белки.

7. Дезинфекция. Приготовить 100 мл 1% и 5% раствора холрамина.

8. Дезинфекция. Приготовить 100 мл 3% и 5% раствора карболовой кислоты.

9. Этапы приготовления питательных сред. Определить ориентировочную рН среды с помощью индикаторной бумаги.

10. Разлить питательные среды в чашки Петри и пробирки.

Приготовить скошенный агар.

11. Провести посев микробной культуры из пробирки в пробирку и из пробирки в чашку Петри.

12. Провести посев на агар в чашки Петри петлёй, тампоном, шпателем.

13. Опишите культуральные свойства микроорганизмов, выросших в жидкой питательной среде.

14. Опишите культуральные свойства микроорганизмов, выросших на плотной питательной среде (колонии).

15. Изучите и опишите ферментативную активность микроорганизмов в средах с углеводами и белками.

16. Проведите посев микробов – аэробов для получения чистой культуры.

17. Проведите посев микробов – анаэробов для получения чистой культуры.

18. Проведите посев материала от больных по 4 квадратам для получения изолированных колоний.

19. Определите чувствительность бактерий к антибиотикам (метод дисков).

20. Учесть результат РП на агаре (токсичность штамма дифтерийной палочки).

21 Провести учёт РА на стекле с агглютинирующей сывороткий.

22. Провести учет РА в пробирках, указать характер осадка.

23. Провести учет реакции плазмокоагуляции.

24. Провести последовательное двукратное разведение сыворотки крови для постановки серологической реакции.

25. Правила взятия гноя на исследование при стафилококковых и стрептококковых инфекциях. Провести посев гноя на ЖСА или кровяной агар.

26. Провести взятие слизи из носоглотки для исследования на менингококки, сделать посев на питательные среды.

27.Правила взятия испражнений испражнений при кишечных инфекциях. Провести посев испражнений на среды Эндо, Плоскирева или ВСА.

28. Правила взятия рвотных масс и промывных вод желудка при токсикоинфекциях. Сделайте посев материала на среды Энодо, Плоскирева или ВСА.

29. Провести сбор материала при коклюше и паракоклюше, сделать посев на среду КУА в чашки Петри.

30. Провести отбор проб воздуха на патогенные стафилококки методом седиментации.

31. Провести отбор смывов с поверхностей.

32. Провести отбор пробы воды из водопроводного крана.

33.Изучите колонии на мембранных фильтрах на среде Эндо при исследовании воды. Сделайте вывод.

34 Проведите подготовку и обработку почвы для анализа.

35. Определите ОМЧ в 1м воздуха, если при исследовании 100 л воздуха выросло 182 колонии.

36. Дайте общую характеристику микрофлоры пищевых продуктов.

37. Определите специфическую микрофлору молочнокислого продукта.

38. Провести отбор смывов с рук.

39. Указать в «пестром» ряду расщепление сахаров, характерное для Е. Coli.

40. Указать в «пестром» ряду расщепление сахаров, характерное для сальмонелл.