Перечень практических заданий

для подготовки учащихся к государственному экзамену

по специальности 2- 79 01 04 «Медико-диагностическое дело»

учебный предмет «Микробиология с микробиологическими исследованиями»

1. Выполните методику приготовления красителей и других ингредиентов для окраски микробиологических препаратов.
2. Выполните методику приготовления препаратов из нативного материала, бульонных и агаровых культур, фиксация их.
3. Выполните методику окраски препарата простым методом.
4. Выполните методику окраски препарата по Граму (Синеву, Фортису, ускоренным методом).
5. Выполните методику окраски препарата кислотоустойчивых микобактерий по Цилю-Нильсену.
6. Выполните методику окраски препарата по Бурри-Гинсу.
7. Выполните методику окраски препарата волютиновых зерен по Леффлеру (Нейссеру).
8. Выполните методику окраски препарата спор по Ожешко (Пешкову, Шефферу-Фультону).
9. Выполните методику приготовления препарата «висячая» и «раздавленная» капля.
10. Выполните методику микроскопирования микробиологических препаратов.
11. Выполните методику определения подвижности микроорганизмов по Шукевичу с посевом в полужидкий агар.
12. Выполните методику подготовки лабораторной посуды к стерилизации.
13. Выполните методику приготовления ватно-марлевых пробок и ватных тампонов.
14. Выполните методику приготовления химических средств дезинфекции разной концентрации.
15. Выполните методику приготовления тест-объектов для контроля стерилизации и дезинфекции, проведите соответствующий контроль.
16. Выполните методику приготовления питательных сред (мясо-пептонный агар, мясо-пептонный бульон, желточно-солевой агар, сывороточный агар, кровяной агар, ЭНДО, ЭМС, Вильсон-Блера).
17. Выполните методику контроля готовых питательных сред.
18. Выполните методику посева исследуемого материала на пластинчатые питательные среды с целью выделения возбудителей.
19. Выполните методику посева микроорганизмов на жидкие, полужидкие и скошенные среды.
20. Выполните методику выделения чистой культури и идентификации аэробных, факультативно-анаэробных и облигатно анаэробных возбудителей.
21. Выполните методику определения чувствительности микроорганизмов к антибиотикам методом диффузии в агар с применением дисков.
22. Выполните методику постановки серологических реакций в различных направлениях (сероидентификация, серодиагностика, сероиндикация).
23. Выполните методику постановки реакций агглютинации (латекс-аггютинации), интерпретируйте полученные результаты.
24. Выполните методику постановки реакций преципитации, интерпретируйте полученные результаты.
25. Выполните методику постановки реакции непрямой гемагглютинации, интерпретируйте полученные результаты.
26. Выполните методику постановки реакции гемагглютинации и торможения гемагглютинации, интерпретируйте полученные результаты.
27. Выполните методику постановки реакции Видаля, интерпретируйте полученные результаты.
28. Выполните методику постановки реакции Vi-гемагглютинации, интерпретируйте полученные результаты.
29. Выполните методику (демонстрацию) тест-системы для реакции иммунофлюоресценции.
30. Выполните методику (демонстрацию) тест-системы для иммунохроматографического метода.
31. Выполните методику приема и регистрации исследуемого материала при инфекционных заболеваниях.
32. Выполните методику подготовки исследуемого материала для микробиологического исследования.
33. Выполните методику диагностики инфекционных заболеваний микроскопическим, микробиологическим, серологическим и вирусологическим методами.
34. Выполните методику забора биологического материала для микробиологического исследования.
35. Выполните методику забора биологического материала и посева на питательные среды при микозах.
36. Выполните методику выделения и идентификации предполагаемых возбудителей из биологического материала при различных формах инфекционных процессов (моча, отделяемое из верхних и нижних дыхательных путей, отделяемое из глаз и ушей).
37. Выполните методику проведения санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, пищевых продуктов (молока, кондитерских изделий, содержащих крем, мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, консервов), помещений строгой асептики, хирургического материала.