

Ve středu 21. ledna 2026 pořádáme v Brně-Bohunicích seminář na téma:

ZÁKLADY MIKROBIOLOGICKÉHO VYŠETŘOVÁNÍ POTRAVIN A VOD

Přednášející: Doc. MVDr. Renáta Karpíšková, Ph.D., MVDr. Iva Koláčková, Ph.D.

Časový rozvrh: 10,00 – 14.00 hod. (prezence od 9,30 hod.)

Určeno: pro zkušební laboratoře a výrobce potravin

Program:

Teoretická část

Zásady bezpečnosti a hygieny práce v mikrobiologické laboratoři

Vybavení laboratoře

Základní kultivační techniky (primokultivace, ředění vzorků, technika roztěry, zalévání, vyočkování)

Základní techniky confirmace suspektních kolonií

Zásady pro správnou likvidaci vzorků, médií a pomůcek

Vedení záznamů v akreditované laboratoři, základní monitoring prostředí

Praktická část

Příjem a příprava vzorku

Příprava ředící řady

Techniky stanovení počtu mikroorganismů

Techniky vyočkování

Místo konání:

Laboratoře MU Brno-Bohunice, Lékařská fakulta, Kamenice 753/5, pavilon A 21

Přihlásit se lze na našich webových stránkách www.agentura-slavickova.cz.

Účastnický poplatek (cena zahrnuje i studijní materiály a občerstvení):

2.150,-- Kč převodem na účet č. 2600346311/2010, VS 210126 a v poznámce uveďte název zaměstnavatele. Nejsme plátcí DPH. Poplatek uhradte, prosím, předem. Děkujeme.

Na závěr vzdělávací akce obdržíte potvrzení o účasti.