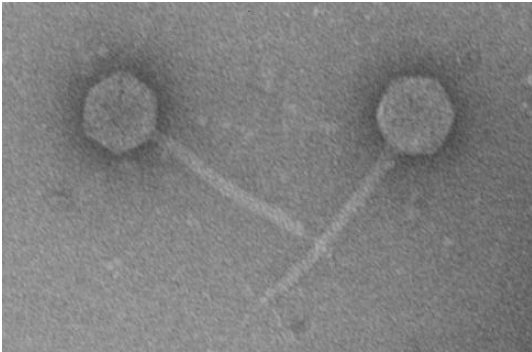


WDROŻENIE METODY OZNACZANIA ILOŚCIOWEGO COLIFAGÓW SOMATYCZNYCH WG NORMY PN-EN ISO 10705-2:2005

26 WRZEŚNIA 2024



Szkolenie będzie poświęcone szczegółowemu omówieniu metody wykrywania i oznaczania ilościowego colifagów somatycznych w próbkach wody na podstawie normy PN-EN ISO 10705-2:2005.

Duży nacisk zostanie położony na praktyczne aspekty wdrożenia normy, w tym omówienie wyposażenia laboratorium oraz przebieg procedury wykrywania colifagów w badanej próbce.

Mikrofotografia elektronowa przykładowych colifagów wyizolowanych ze ścieków oczyszczonych.
Fot. Agata Jurczak-Kurek

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do tematu – krótki wstęp teoretyczny, przedstawienie przedmiotu szkolenia, czyli czym są i gdzie występują colifagi somatyczne oraz charakterystyka szczepów bakteryjnych służących do ich wykrywania.
2. Omówienie wyposażenia laboratorium mikrobiologicznego niezbędnego do pracy z bakteriofagami. Prezentacja niezbędnej aparatury, szkła laboratoryjnego, podłoży oraz szczepów bakterii i colifagów wraz z ich orientacyjną wyceną.
3. Omówienie metod/procedur badawczych w oparciu o normę PN-EN ISO 10705-2. Prezentacja krótkich filmików instruktażowych.
 - 3.1. Przygotowanie materiału do badań.
 - 3.1.1. Przygotowanie i przechowywanie wyjściowych i roboczych hodowali szczepów referencyjnych bakterii
 - 3.1.2. Kalibracja pomiarów absorbancji bakterii
 - 3.1.3. Namnożenie i przechowywanie colifaga referencyjnego phiX174
 - 3.2. Postępowanie z różnymi typami prób
 - 3.2.1. Przygotowanie inokulumu szczepu referencyjnego gospodarza dla różnych prób
 - 3.2.2. Próbki standardowe
 - 3.2.3. Próbki z dużą liczbą mikroflory towarzyszącej
 - 3.2.4. Próbki o niskiej liczbie fagów
 - 3.2.5. Test na obecność/brak obecności fagów w próbce oraz próba kontrolna z fagiem referencyjnym phiX174
 - 3.2.6. Procedura liczenia łysinek
4. Omówienie ograniczeń i zagrożeń związanych z wprowadzeniem colifagów do laboratorium mikrobiologicznego, z uwzględnieniem ryzyka kontaminacji laboratorium bakteriofagami oraz propozycją metod przeciwdziałania tym ograniczeniom.

WYKŁADOWCA: DR AGATA JURCZAK-KUREK – adiunkt na Wydziale Biologii Uniwersytetu Gdańskiego, nauczyciel akademicki, mikrobiolog z wieloletnim doświadczeniem w pracy z wirusami bakteryjnymi (w tym colifagami), izolowanymi z różnych środowisk, autorka publikacji naukowych o tematyce poświęconej wirusom bakteryjnym.

HARMONOGRAM:

Nadsyłanie zgłoszeń do: 19 września 2024 r.

Realizacja szkolenia: 26 września 2024 r. w godzinach 9-15.

WYMAGANIA, ABY MÓC UCZESTNICZYĆ W SZKOLENIU ON-LINE

Komputer lub urządzenie mobilne z dostępem do Internetu wyposażone w słuchawki, głośniki i mikrofon lub słuchawki z mikrofonem. Komunikacja z prowadzącym szkoleniem będzie się odbywać przez mikrofon (jeśli Uczestnik posiada) lub chat (jeśli nie posiada mikrofonu). Chat nie zapewni odpowiedzi na pytania na bieżąco, dlatego zachęcamy do udzielania się za pomocą mikrofonu.

Przed szkoleniem każdy Uczestnik otrzyma link z zaproszeniem do uczestnictwa w szkoleniu on-line.

Umożliwimy testowe połączenie przed dniem szkolenia wszystkim osobom zainteresowanym sprawdzeniem, czy wszystko działa prawidłowo.

REZYGNACJA ZE SZKOLENIA

Rezygnację ze szkolenia uznaje się za ważnie zgłoszoną, jeśli zostanie przesłana pod adresem email: marta.borucka@maaglab.pl
Brak przedpłaty nie oznacza rezygnacji ze szkolenia.

- 4 i więcej dni roboczych przed terminem rozpoczęcia szkolenia: bez skutków finansowych
- 1-3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia szkolenia: obciążenie w wysokości 50% opłaty za uczestnictwo
- w dniu rozpoczęcia szkolenia lub niestawienie się na szkolenie: obciążenie w wysokości 75% opłaty za uczestnictwo

26 WRZEŚNIA 2024 R.

Zgłoszenia proszę przysyłać pod adresem e-mail: agnieszka.behnke@maaglab.pl

Nazwa instytucji:
(dane do faktury)

Dokładny adres:

Numer tel.: Numer faxu:

Numer NIP: Adres email:

I UCZESTNIK	II UCZESTNIK
Imię i nazwisko	Imię i nazwisko
Adres email Uczestnika, którym może się posługiwać w czasie szkolenia	
Koszt netto*: 580,00 zł	Koszt netto*: 480,00 zł

Opłatę za uczestnictwo w szkoleniu w wysokości + **23%VAT*** przekażę w terminie 14 dni od otrzymania faktury wystawionej przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp.j.

Wyrażam zgodę na przekazanie faktury drogą elektroniczną pod adresem:

.....

.....
podpis Głównego Księgowego

.....
podpis Dyrektora

***Jeśli szkolenie jest opłacane ze środków publicznych i zostanie to potwierdzone odpowiednim oświadczeniem to wówczas stosowana będzie zwolniona stawka VAT.**

KLAUZULA ZGODY na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych (RODO) oraz świadczenia usług drogą elektroniczną.

W związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchyleniem dyrektywy 95/46/WE (RODO) oraz Ustawą o ochronie danych osobowych z dn. 18 lipca 2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. z 2017r. poz.1219 t.j.) wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie moich danych osobowych oraz przesyłanie informacji drogą elektroniczną przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą w Gdańsku, ul. Kadetów 10/6, 80-298 Gdańsk w celu świadczenia usług szkoleniowych i pokrewnych oraz promowania usług/produktów.

.....
Data i podpis I Uczestnika

.....
Data i podpis II Uczestnika

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych na potrzeby realizacji szkolenia

Administratorem danych osobowych Zamawiającego jest MAAG Lab-Kompetencje Marta Borucka, Agnieszka Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą przy ul. Kadetów 10/6 w Gdańsku (80-298). Dane osobowe są przetwarzane w celach:

- przygotowania i wykonania umowy (dane reprezentantów i osób kontaktowych), w tym do rozliczenia usługi na podstawie art.6 ust. 1 lit. b) RODO. Dane w tym celu przetwarzamy do upłynięcia terminu wszelkich roszczeń związanych z umową.*
- organizacji szkolenia i udokumentowania faktu uczestnictwa (dane uczestników), na podstawie art. 6 ust. 1. lit. f., do momentu zgłoszenia sprzeciwu przez osobę, której dane są przetwarzane.*
- zapewnienia ciągłości działania (kopia zapasowa), na podstawie art. 6 ust. 1. Lit. f. - do czasu przydatności wykonanej kopii zapasowej.*

Dane osobowe będą ujawniane współpracownikom Administratora oraz firmom świadczącym usługi serwisu systemów IT, które przetwarzają dane osobowe w imieniu i na rzecz MAAG, podmiotom świadczącym usługi hotelarskie, jeżeli usługa obejmuje nocleg. Administrator nie przekazuje danych do Państw Trzecich. Każdej osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, sprostowania, usunięcia, przeniesienia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych. Ponadto przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania jej danych oraz prawo do złożenia skargi do organu nadzorczego, jeżeli uzna Pani/Pan że dane osobowe są przetwarzane z naruszeniem obowiązującego prawa. Administrator nie stosuje profilowania ani nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany. Podanie danych osobowych jest dobrowolne.