

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)
Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186
Приемная: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru
Учебный центр: тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57
E-mail: info@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>

Практический семинар

«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»

(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛЮ2 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает специалистов отделов качества, производственных и микробиологических лабораторий пройти обучение в объёме 88 часов по программе, разработанной в соответствии с требованиями **Профессионального стандарта 170 «Микробиолог»**, (Приказ Минтруда от 31.10.2014г № 8) и обеспечивающей формирование знаний и умений, необходимых для работы в должностях лаборанта-микробиолога и микробиолога:

«Микробиологические испытания.

Правила, порядок и техника работы с ПБА III-IV групп патогенности»

18 - 29 мая, 05 - 16 октября 2020 г.

Программа

Разбор конкретных ситуаций:

Микроорганизмы-контаминанты в производстве пищевой продукции.

- Основные группы контаминантов.
- Вегетативные и споровые формы микроорганизмов.
- Некультивируемые формы микроорганизмов. Биологические основы резистентности.
- Консерванты в производстве пищевой продукции.

Санитарная микробиология.

- Основы санитарной микробиологии.
- Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.

Организация работ в микробиологической лаборатории.

- Требования государственных контролирующих органов к устройству, оснащению и организации работы микробиологической лаборатории.
 - Правила безопасности работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней, в соответствии с СП 1.3.2322-08.
 - Правила и порядок отбора проб для микробиологического испытания продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 31904-2012.
 - Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава; правила приготовления, стерилизации и контроля в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016.
 - Факторы, влияющие на достоверность результатов микробиологических испытаний.
 - **Посещение лаборатории**, аккредитованной на техническую компетентность и независимость Федеральной службой по аккредитации и соответствующую требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2019.

Практические занятия:

Подготовка к проведению микробиологических работ.

- Подготовка лабораторной посуды для микробиологических посевов: обеззараживание; мытье

и подготовка к стерилизации в соответствии с действующими нормативными документами. Приготовление реактивов. Методы и оборудование для стерилизации. Контроль работы лабораторного оборудования.

Выполнение микробиологических работ.

- Приготовление десятикратных разведений микробиологических исследований.
- Особенности техники микробиологических посевов факультативно-анаэробных, анаэробных и аэробных микроорганизмов. Правила пересевов микроорганизмов.
- Интерпретация результатов микробиологических посевов. Количественный учёт микроорганизмов в единице массы, площади, объёма. Подсчёт клеток в камере Горяева.
- Использование современного лабораторного оборудования. Дозирующие устройства, пробоотборники воздуха.
- Организация внутрилабораторного контроля качества работы микробиологической лаборатории.

Микроскопия.

- Устройство микроскопа, правила работы и обслуживания.
- Техника приготовления препаратов для микроскопирования. Техника микроскопирования.

Методы выявления и идентификации: изучение макро-, микроморфологических и физиологических признаков микроорганизмов.

- Выделение чистых культур микроорганизмов в соответствии с ГОСТ 26670-91 и принципы их идентификации.
- Вегетативные и споровые формы бактерий. Техника окраски мазков по методу Грама.
- Плесневые и дрожжевые грибы.
- Молочнокислые бактерии.

Методы микробиологического контроля.

- Гигиенический мониторинг микробиологической чистоты воздуха и смывов. Правила отбора проб с учетом факторов риска.
- Оценка микробиологической чистоты оборудования и рабочих поверхностей с помощью смывов.
- Микробиологический контроль с использованием метода мембранной фильтрации: оборудование; материалы; правила работы.
- Теоретические основы и практические рекомендации для процессов дезинфекции и антисептики.

По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца с указанием количества часов обучения.

Стоимость обучения: 40 000 рублей, НДС не облагается

Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения.

Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
(Метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс (812) 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>2000-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>1000-1150</i>
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981) 123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Информационное письмо № 06.20 от 23.10.2019г.

На все вопросы ответим по телефону: т/ф. (812) 312-33-32 Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru; www.hlebspb.ru

Ректор



О.И. Пономарева