



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: rector@hlebspb.ru ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает руководителей и специалистов служб качества, производственных и микробиологических лабораторий, испытательных центров пройти обучение по программе
профессиональной переподготовки в объеме 365-ти часов

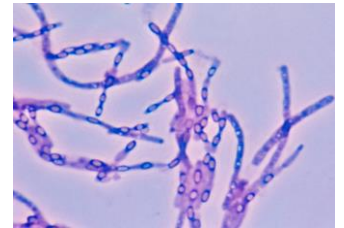
«Микробиология пищевых производств»

Цель обучения – получение компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.

В программе:

Микроорганизмы-контаминанты в производстве пищевой продукции.

- Основные группы контаминантов.
- Вегетативные и споровые формы микроорганизмов.
- Некультивируемые формы микроорганизмов. Биологические основы резистентности.



Санитарная микробиология.

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

Организация работ в микробиологической лаборатории.

➤ Отбор проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с ГОСТ 31904-2012.

➤ Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава; правила приготовления, стерилизации и контроля в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016.

➤ Новые санитарно-эпидемиологические требования и нормативы при работе с микроорганизмами III - IV групп патогенности» в соответствии с СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

- Обращение с отходами в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты. Технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010.
- Факторы, влияющие на достоверность результатов микробиологических испытаний.



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.

➤ Техника микробиологических посевов образцов пищевых продуктов для обнаружения факультативно-анаэробных, анаэробных и аэробных микроорганизмов. Правила пересевов микроорганизмов.

➤ Интерпретация результатов микробиологических посевов. Количественный учёт микроорганизмов в единице массы, площади, объёма.

➤ 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. Подсчёт клеток в камере Горяева.



Методы выявления и идентификации морфолого-биохимические свойства 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 производственной среды пищевого предприятия.

➤ Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смывов в оценке чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала по МР 4.2.0220-20 Микробиологический контроль с использованием метода мембранной фильтрации: оборудование; материалы; правила работы.



➤ Гигиенический мониторинг микробиологической чистоты воздуха.

➤ Правила отбора проб с учетом факторов риска.

➤ Теоретические основы и практические рекомендации для процессов дезинфекции и антисептики.

План обучения на 2022 год

<i>очное обучение с элементами дистанционных образовательных технологий (277 часов)</i>	<i>очное обучение (88 часов)</i>
01 февраля - 13 мая	16-27 мая
01 июня – 16 сентября	19-30 сентября
05 сентября – 02 декабря	05-16 декабря

По окончании обучения слушателям выдается *Диплом о профессиональной переподготовке.*

Стоимость обучения в объеме 365-ти часов - 45 000 руб., НДС не облагается

Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

Проживание в гостинице института оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	2100-3500	2000-2300
<i>размещение двухместное</i>	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Информационное письмо № 95.21 от 08.11.2021г.

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

Ректор

О.И.Пономарева