



**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](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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 пер. № 1655 от 11.01.2016 г.)

**приглашает пройти обучение по программе**

профессиональной **переподготовки** в 2024г.в объеме **554** часов

**«Микробиология пищевых производств»**

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

<b>очное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (466 часов)</b>	<b>практические занятия (88 часов)</b>
04 марта – 11 октября	1 подгруппа 01 апреля – 12 апреля или 2 подгруппа 20 мая – 31 мая

**В программе:**

- ❖ Источники и пути микробной контаминации пищевых производств.
- ❖ Характеристика морфологических и биологических свойств бактерий пищевых патогенов: *Salmonella, Listeria, Campylobacter, Escherichia, Clostridium, Bacillus, Staphylococcus, Proteus, Vibrio*.
- ❖ Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с действующими НД. Контроль питательных сред.
- ❖ Санитарная микробиология. Биологические свойства санитарно - показательных микроорганизмов.
- ❖ Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- ❖ Дрожжевые и плесневые грибы, молочнокислые бактерии вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления и идентификации.
- ❖ Правила и порядок отбора проб для микробиологического испытания продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими НД.
- ❖ Экспресс – методы контроля сырья и пищевой продукции.
- ❖ Требования при работе с микроорганизмами III - IV групп патогенности в соответствии с СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- ❖ Получение микробиологическими лабораториями санитарно-эпидемиологических заключений и лицензий в области использования ПБА III-IV патогенности. Взаимодействие с контролирующими органами при лицензировании и аккредитации
- ❖ Обращение с отходами в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21.
- ❖ Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- ❖ Боксы микробиологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты, правила эксплуатации, проверка для обеспечения безопасности при работе с ПБА III - IV групп патогенности, обеззараживание. Технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010.
- ❖ Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории.
- ❖ Проведение контроля режимов паровой и суховоздушной стерилизации.
- ❖ Организация внутрилабораторного контроля качества работы микробиологической лаборатории.
- ❖ Приточно-вытяжная вентиляция в микробиологической лаборатории требования СанПиН 2.1.3684-21.

## 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.

❖ 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.

### Микроскопия.

❖ Устройство микроскопа, правила работы и обслуживания.

❖ Техника микроскопирования. Приготовление препаратов для 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.

❖ 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.

❖ Микробиологический контроль с использованием метода мембранной фильтрации: оборудование; материалы; правила работы.

❖ Контроль стерильности фильтровальных установок при проведении микробиологических исследований воды в соответствии с ГОСТ Р 70152-2022.

❖ Порядок проведения контроля обсемененности флаконов на общую обсемененность, предназначенных для отбора проб, чашек Петри, пробирок и пипеток в соответствии с ГОСТ Р 70152-2022.

**По окончании обучения слушателям выдается *Диплом о профессиональной переподготовке с присвоением квалификации «Микробиолог»***  
**Стоимость обучения - 45 000 рублей, НДС не облагается.**

Для прохождения обучения Вам необходимо оформить заявку и направить по E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru)  
Форма заявки на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru).

На основании заявки в Ваш адрес будет выслан договор и перечень документов, необходимых для зачисления.

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

Проживание в гостинице института оплачивается отдельно. Форма заявки на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

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

**Информационное письмо № 01.24 от 03.10.2023г.**

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

**Ректор**



**О.И.Пономарева**