

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 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает специалистов отделов качества, производственных и микробиологических лабораторий пройти обучение в объёме 88 часов по программе, обеспечивающей формирование знаний и умений, необходимых для работы в должностях лаборанта-микробиолога и микробиолога:

«Пищевая микробиология. Организация работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности: безопасность и практика проведения исследований»



20 - 31 мая 2024г.;

14 - 25 октября 2024г.



Лекционные занятия:

Микроорганизмы-контаминанты в производстве пищевой продукции.

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

Санитарная микробиология.

- Санитарная микробиология: цели, задачи.
- Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Риски, связанные с санитарно-гигиеническими условиями на производстве.

Организация работ в микробиологической лаборатории.

- Общие подходы к методам отбора проб для микробиологических испытаний. Эффективные методы и современные решения для пробоподготовки и анализа образцов.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава; правила приготовления, стерилизации и контроля в соответствии с действующими НД. Возможные ошибки при приготовлении.
- 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».
- Внутрилабораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.

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.

Выполнение микробиологических работ.

- Особенности техники микробиологических посевов факультативно-анаэробных, анаэробных и аэробных микроорганизмов. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в соответствии с ГОСТ 10444.15-94.
- Правила посевов и пересевов микроорганизмов.
- Интерпретация результатов микробиологических посевов, обработка результатов. Количественный учёт микроорганизмов в единице массы, площади, объёма.
- Современное оборудование и материалы для микробиологического анализа на пищевых производствах.
- Дозаторы электронные и механические: техники дозирования и источники возможных ошибок; настройка и обслуживание дозаторов

Микроскопия.

- Устройство микроскопа, правила работы и обслуживания.
- Техника микроскопирования. Приготовление препаратов для микроскопирования.
- Способы окрашивания бактерий. Техника окраски мазков по методу Грама.
- Микроскопия заквасочных культур молочнокислых бактерий.
- Подсчёт дрожжевых клеток в камере Горяева.

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

- Вегетативные и споровые формы бактерий.
- Дрожжевые и плесневые 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.

По окончании обучения слушателям выдается

документ о повышении квалификации установленного образца в объёме 88 часов.

Стоимость обучения: 40 000 рублей, НДС не облагается

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

Проживание (в зависимости от комфортности и сезона)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2300-4500	2500-3900
<i>размещение двухместное</i>	1250-2500	650-1250
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Информационное письмо № 57.24 от 25.02.2024г.

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