



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>




**Руководителям и специалистам
производственных лабораторий и отделов качества**

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(бессрочная лицензия на образовательную деятельность рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает лаборантов и лаборантов-микробиологов на обучение в программе повышения квалификации в формате интерактивной трансляции по теме:









«Техническое обеспечение и правила микробиологических исследований» 03 июня – 12 июля 2024г.

Онлайн-обучение в объёме 144-х академических часов





-  начало интерактивных трансляций в 09.00ч. МСК;
-  36 часов интерактивных трансляций: по 3 часа в день;
-  удостоверение о повышении квалификации при обучении в объёме 144 часов

Техническое обеспечение микробиологических работ:

-  Требования к подготовке лабораторной посуды для микробиологических посевов: мытье и подготовка к стерилизации, контроль стерильности в соответствии с действующими нормативными документами.
-  Контроль работы основного и вспомогательного лабораторного оборудования. Конструктивные особенности паровых стерилизаторов и правила работы с ними.
-  Проведение контроля режимов паровой и суховоздушной стерилизации.
-  Особенности приготовления питательных сред и их стерилизации. Возможные ошибки на этапах приготовления.
-  Дозаторы электронные и механические: техники дозирования и источники возможных ошибок; настройка и обслуживание дозаторов.
-  Способы обеззараживания материалов, контаминированных микроорганизмами III -IV групп патогенности.
-  Методы и средства дезинфекции, используемые при работе с микроорганизмами.
-  Основные подходы к организации внутреннего контроля качества в микробиологической лаборатории.

Выполнение микробиологических работ:

-  Требования к технике проведения работ в микробиологической лаборатории. Использование средств индивидуальной защиты при работе с микроорганизмами.
-  Меры личной гигиены в лаборатории.

- 👤 Принципы культивирования микроорганизмов.
- 👤 Рассев культур микроорганизмов на поверхность плотной среды шпателем Дригальского и микробиологической петлей.
- 👤 Устройство микроскопа, правила работы и его обслуживания.
- 👤 Техника микроскопирования. Приготовление препаратов для микроскопирования. Способы окрашивания бактерий.
- 👤 Правила пересевов микроорганизмов.
- 👤 Мембранная фильтрация – как метод микробиологического контроля. Возможные ошибки при контроле.
- 👤 Общие подходы к порядку отбора проб для микробиологических испытаний.
- 👤 Эффективные методы и современные решения для пробоподготовки и анализа образцов.



Проведений испытаний продукта:

- 👤 Современное оборудование и материалы для микробиологического анализа на пищевых производствах.
- 👤 Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в соответствии с ГОСТ 10444.15-94.
- 👤 Действующие нормативные документы на методы выявления и определения количества бактерий родов:
 - *Proteus, Enterococcus, Salmonella*;
 - видов: *Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus*;
 - сульфитредуцирующих клостридий и
 - молочнокислых бактерий, а так же
 - дрожжевых и плесневых грибов
- 👤 Анализ посевов микробиологических проб. Обработка результатов.
- 👤 Экспресс-методы при исследовании пищевых продуктов. Расходные материалы и оборудование для детекции и идентификации патогенов.



Круглый стол по обмену практическим опытом с участием микробиологов различных пищевых предприятий.

По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца

Участие в программе повышения квалификации слушателя от организаций АПК РФ осуществляется на безвозмездной основе!

Стоимость обучения для слушателей других отраслей экономики РФ в объеме 144 академических часов составляет 16 500 рублей, НДС не облагается.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить [E-mail: bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru).
Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

Информационное письмо № 56.24 от 25.02.2024г.

***Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович,
E-mail: bio@hlebspb.ru ; www.hlebspb.ru***

Ректор

О.И. Пономарева