



**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 пер. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает пройти обучение по программе

профессиональной **переподготовки** в 2023г.в объеме **365** часов

«Микробиология пищевых производств»

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

В программе:

- ❖ Источники и пути микробной контаминации пищевых производств.
- ❖ Характеристика морфологических и биологических свойств бактерий пищевых патогенов: *Salmonella, Listeria, Campylobacter, Escherichia, Shigella, Clostridium, Bacillus, Staphylococcus, Proteus, Vibrio*.
- ❖ Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016.
- ❖ Санитарная микробиология. Биологические свойства санитарно - показательных микроорганизмов.
- ❖ Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления и идентификации.
- ❖ Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.
- ❖ Правила и порядок отбора проб для микробиологического испытания продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с ГОСТ 31904-2012.
- ❖ Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции.
- ❖ 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.
- ❖ Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.

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.

- ❖ Использование современного лабораторного оборудования. Дозирующие устройства, пробоотборники воздуха.
- ❖ Организация внутрилабораторного контроля качества работы микробиологической лаборатории.

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 по МР 4.2.0220-20.
- ❖ Микробиологический контроль с использованием метода мембранной фильтрации: оборудование; материалы; правила работы.
- ❖ Теоретические основы и практические рекомендации для процессов дезинфекции и антисептики.

<i>очное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (277 часов)</i>	<i>практические занятия (88 часов)</i>
06 февраля – 07 апреля, 24 апреля – 26 мая	10 – 21 апреля

По окончании обучения слушателям выдается *Диплом о профессиональной переподготовке.*
Стоимость обучения в объеме 365-ти часов - 45 000 руб., НДС не облагается

*Для прохождения обучения Вам необходимо оформить заявку и направить по E-mail: bio@hlebspb.ru
Форма заявки на сайте СПИУПТ 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

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 № 02.23 от 17.10.2022г.

**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