



## 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>

**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:

## **«Правила проведения и техническое обеспечение микробиологических исследований»**

**24 марта – 30 апреля 2025 г.**

**Онлайн-обучение в объеме 144-х академических часов**

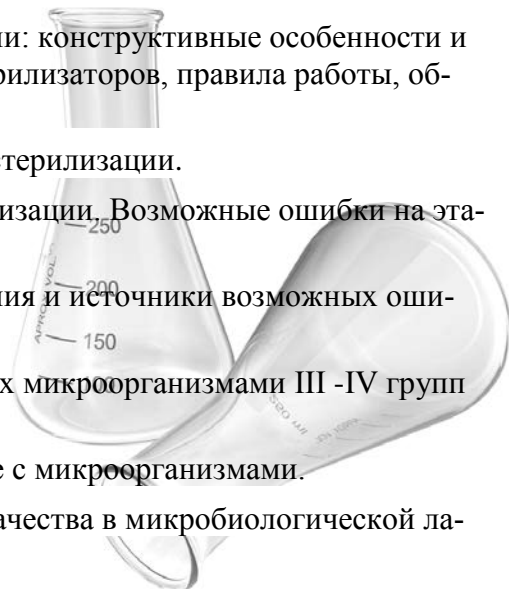
- 4 часа в день интерактивных трансляций;
- 4 часа в день самостоятельной работы;
- удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 144 часов



**Записаться на вебинар!**

### **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.
- Паровые стерилизаторы в микробиологической лаборатории: конструктивные особенности и сравнительные характеристики вертикальных паровых стерилизаторов, правила работы, обслуживания.
- 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 и пересев культур микроорганизмов на поверхность плотной среды шпателем Дригальского и микробиологическими петлями.
- ↘ Устройство микроскопа, правила работы и его обслуживания.
- ↘ Техника микроскопирования. Приготовление препаратов для микроскопирования. Способы окрашивания 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.



### **Проведение 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 также дрожжевых и плесневых грибов.
- ↘ Анализ посевов микробиологических проб. Обработка результатов.
- ↘ Экспресс-методы при исследовании пищевых продуктов.



*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 18 000 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](http://www.hlebspb.ru)

**Информационное письмо № 03.25 от 19.07.2024г.**

**Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии**  
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**