



**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
(СПИУПТ)**

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

**приглашает пройти обучение по
программе профессиональной переподготовки в объеме 554 часов**

«Микробиология»

26 февраля – 30 июня 2026 г.

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

В программе:

***Очное обучение с применением дистанционных образовательных технологий
(онлайн)***

- ❖ 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.
- ❖ Микроорганизмы порчи.
- ❖ 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. Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- ❖ Системы биологической безопасности требования СанПиН 3.3686-21: вентиляция, шлюзы и передаточные окна, санпропускники.
- ❖ 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.
- ❖ Основное и вспомогательное лабораторное оборудование.
- ❖ Паровые стерилизаторы в микробиологической лаборатории: конструктивные особенности и сравнительные характеристики вертикальных паровых стерилизаторов, правила работы, обслуживания. Проведение контроля режимов паровой и суховоздушной стерилизации.
- ❖ Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории.
- ❖ Организация внутрилабораторного контроля качества работы микробиологической лаборатории.

Практические занятия – стажировка в СПИУПТ

**для слушателей без опыта работы в лаборатории 18 - 27 марта 2026г.;
для слушателей с небольшим опытом работы в лаборатории 15-24 апреля 2026г.**

Подготовка к проведению микробиологических работ.

- ❖ Подготовка лабораторной посуды для микробиологических посевов: обеззараживание; мытье

и подготовка к стерилизации в соответствии с действующими нормативными документами. Приготовление реагентов. 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 смызов. Правила отбора проб с учетом факторов риска.

Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смызов в оценке чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала.

Микробиологический контроль с использованием метода мембранный 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, чешек 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 - 57 000 рублей, 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.*

Начало занятий в 10:00 мск.

Проживание в отелях института оплачивается отдельно. Форма заявки на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание	<i>Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	<i>+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru</i>	<i>8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru</i>

Информационное письмо № 03.26 от 10.11.2025г

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