



**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>

**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 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.

### **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.

Микробиологический контроль с использованием метода мембранной 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, чашек 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](mailto:bio@hlebspb.ru)  
Форма заявки на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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](http://www.hlebspb.ru)

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

**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](mailto:bio@hlebspb.ru) ; [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)