

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)
Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186
Приемная: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru
Учебный центр: тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57
E-mail: info@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 пер. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает специалистов отделов качества, производственных и микробиологических лабораторий **пищевых предприятий** пройти обучение по программе повышения квалификации, обеспечивающей формирование знаний и умений, необходимых для работы в должностях лаборанта-микробиолога и микробиолога по теме:

«Проведение микробиологических исследований с ПБА III-IV групп патогенности. Надлежащая лабораторная практика»



19 – 30 мая 2025г.
20 – 31 октября 2025г.

КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ОГРАНИЧЕНО!

Лекционные занятия:

- Санитарная микробиология: цели, задачи.
- Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- КМАФАнМ - санитарно-показательная микробиота безопасности продуктов и санитарного состоянии предприятия.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава; правила приготовления, стерилизации и контроля в соответствии с действующими НД. Возможные ошибки при приготовлении. Требования к условиям хранения питательных сред.
- Требования СанПиН 3.3686-21 в области обеспечения безопасной работы с ПБА.
- Общие подходы к внутрилабораторному контролю качества работы микробиологической лаборатории.
- Паровые стерилизаторы в микробиологической лаборатории: конструктивные особенности и сравнительные характеристики вертикальных паровых стерилизаторов, правила работы, обслуживания.

Практические занятия:

Подготовка к проведению микробиологических работ.

- Подготовка лабораторной посуды для микробиологических посевов: мытье и подготовка к стерилизации в соответствии с МУ 2.1.4.1057-01 и ГОСТ Р 70152-2022. Приготовление, сроки годности и условия хранения реактивов.
- Дозаторы электронные и механические: техники дозирования и источники возможных ошибок; настройка и обслуживание дозаторов.

● Современное оборудование и материалы для микробиологического анализа на пищевых производствах.

● Порядок проведения контроля обсемененности флаконов на общую обсемененность, предназначенных для отбора проб, чешек Петри, пробирок и пипеток в соответствии с ГОСТ Р 70152-2022.

Выполнение микробиологических исследований.

● Техники микробиологических посевов факультативно-анаэробных, анаэробных и аэробных микроорганизмов.

● Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в соответствии с ГОСТ 10444.15-94. Метод НВЧ.

● Определение количества дрожжей и плесневых грибов в соответствии с ГОСТ 10444.12-2013.

● Правила посевов, пересевов и рассевов микроорганизмов.

● Интерпретация результатов микробиологических посевов, обработка результатов. Количественный учёт микроорганизмов в единице массы, площади, объёма. Разбор конкретных ситуаций.

Микроскопия.

● Устройство микроскопа, правила работы и обслуживания.

● Приготовление препаратов для микроскопирования.

● Способы окрашивания микроорганизмов.

● Тинкториальные свойства бактерий. Техника окраски мазков по методу Грама.

● Микроскопия заквасочных культур молочнокислых бактерий.

● Подсчёт дрожжевых клеток в камере Горяева.

Методы выявления и идентификации: изучение макро-, микроморфологических и физиологических признаков микроорганизмов.

● Vegetативные и споровые формы бактерий.

● Дрожжевые и плесневые грибы.

● Молочнокислые бактерии.

Методы микробиологического контроля.

● Гигиенический мониторинг микробиологической чистоты воздуха и смывов. Правила отбора проб с учетом факторов риска.

● Оценка микробиологической чистоты оборудования и рабочих поверхностей с помощью смывов.

● 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.

По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объёме 72 часов.

Стоимость обучения: 44 000 рублей, НДС не облагается

Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (Метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).

Проживание (в зависимости от комфортности и сезона)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2300-4500	2500-3900
размещение двухместное	1250-2500	650-1250
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Информационное письмо № 04.25 от 19.07.2024г.

На все вопросы ответим по телефону: т/ф (812) 312-33-32 Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru; www.hlebspb.ru

Ректор



О.И. Пономарева