



**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 2025 г.в объеме **254 часов**

«Микробиология»

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

очное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (166 часов)	практические занятия (88 часов)
01 сентября – 28 ноября	01 – 12 декабря

В программе дистанционного обучения:

- ❖ Характеристика морфологических и биологических свойств бактерий пищевых патогенов: *Salmonella, Listeria, Campylobacter, Escherichia, Shigella, Clostridium, Bacillus, Staphylococcus, Proteus, Vibrio*.
- ❖ Санитарная микробиология. Биологические свойства санитарно - показательных микроорганизмов.
- ❖ Микроорганизмы порчи. Методы выявления и идентификации.
- ❖ Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с действующими НД. Контроль питательных сред.
- ❖ Правила и порядок отбора проб для микробиологического испытания продовольственного сырья и пищевой продукции.
- ❖ Основные требования 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.
- ❖ Системы биологической безопасности требования СанПиН 3.3686-21: БМБ 2 класса, вентиляция, шлюзы и передаточные окна, санпропускники.
- ❖ Основное и вспомогательное лабораторное оборудование.
- ❖ Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории.
- ❖ Организация внутрилабораторного контроля качества работы микробиологической лаборатории.

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.

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, чешек Петри, пробирок и пипеток в соответствии с ГОСТ Р 70152-2022.

По окончании обучения слушателям выдается *Диплом о профессиональной переподготовке*

Стоимость обучения - 55 000 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.

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)	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 номеров 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 № 05.25 от 03.10.2024г.

**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