



**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>

**Руководителям и специалистам
производственных лабораторий и отделов качества**

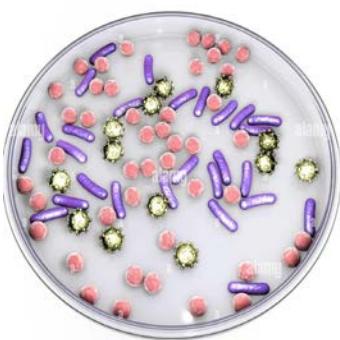
Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(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:

«Обеспечение микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности»

16 марта – 30 апреля 2026 г.

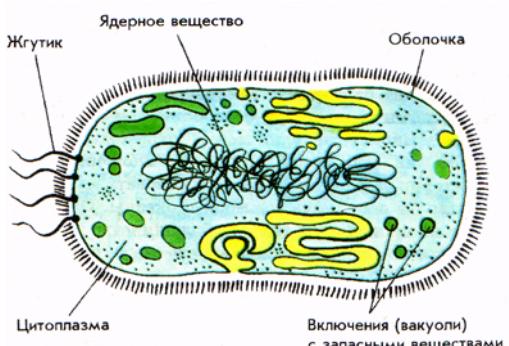
Онлайн-обучение в объеме 144-х академических часов



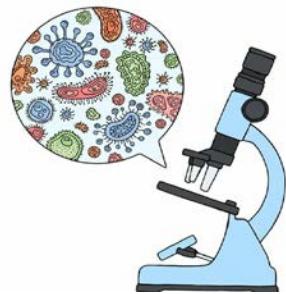
- ❖ 4 часа в день интерактивных трансляций;
- ❖ 4 часа в день самостоятельной работы;
- ❖ удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 144 часов

В программе:

- ❖ Пищевая безопасность. Основные нормативные документы, регламентирующие правила микробиологического контроля на пищевом производстве.
- ❖ Пищевые инфекции и пищевые отравления: классификация, этиология, характеристика, профилактика.
- ❖ Наиболее значимые условно-патогенные бактерии - возбудители инфекционных заболеваний родов: *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Bacillus*, *Clostridium*, контролируемые в продуктах питания. Принципы обнаружения.
- ❖ Основные риски, пути и причины случайного попадания микроорганизмов в продукты питания на стадиях их изготовления.
- ❖ Современное представление о биопленках: этапы их формирования; факторы, влияющие на процесс формирования биопленок на различных пищевых производствах.



- ❖ Бактериология, как раздел общей микробиологии. Структурная организация прокариотических клеток. Тинкториальные и биохимические свойства бактерий.
- ❖ Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- ❖ Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- ❖ КМАФАнМ. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в соответствии с ГОСТ 10444.15-94.
- ❖ Дрожжевые, плесневые грибы, молочнокислые и уксуснокислые бактерии: общая характеристика, макро-, микроморфологические признаки и особенности метаболизма некоторых представителей, наиболее часто контактирующих пищевые производа.
- ❖ *Brochotrich thermophacta*: морфологическая и биохимическая характеристика, распространение, проблемы выявления при санитарно-микробиологических исследованиях.
- ❖ Факторы внешней среды в сохранении жизнеспособности микроорганизмов: влияние температуры, pH, активности воды.
- ❖ Основные методы окрашивания микроорганизмов. Устройство микроскопа, правила работы и обслуживания.
- ❖ Безопасная техника приготовления мазков, приготовления препаратов "висячей" и "раздавленной" капли, посевов и просмотра посевов микроорганизмов.
- ❖ Питательные среды для культивирования микроорганизмов: выбор среды, особенности состава, входной контроль, правила приготовления, хранения, стерилизации. Возможные ошибки на всех этапах приготовления.



*По окончании обучения слушателям выдается
документ о повышении квалификации установленного образца*

*Стоимость обучения в объеме 144 академических часов составляет
20 000 рублей, НДС не облагается.*



*Участие в программе повышения квалификации
второго слушателя от организаций АПК РФ
осуществляется на безвозмездной основе!*

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: bio@hlebspb.ru.
Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

Информационное письмо № 06.26 от 10.11.2025г.

Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович,
E-mail: bio@hlebspb.ru ; www.hlebspb.ru