

**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](mailto:rector@hlebspb.ru)  
**Учебный центр:** тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57  
E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru), <http://www.hlebspb.ru>

## ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР

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

приглашает специалистов отделов качества, производственных и микробиологических лабораторий  
пройти обучение в объёме 88 часов по программе, обеспечивающей формирование знаний и умений,  
необходимых для работы в должностях лаборанта-микробиолога и микробиолога:

### **«Пищевая микробиология. Организация работы с микро- организмами III-IV групп патогенности: безопасность и практика проведения исследований»**



**30 сентября - 11 октября 2024г.**



#### **Лекционные занятия:**

##### **Микроорганизмы-контаминанты в производстве пищевой продукции.**

- Основные группы контаминантов.
- Vegetативные и споровые формы микроорганизмов.
- Некультивируемые формы микроорганизмов. Биологические основы резистентности.

##### **Санитарная микробиология.**

- Санитарная микробиология: цели, задачи.
- Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.

##### **Организация работ в микробиологической лаборатории.**

- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава; правила приготовления, стерилизации и контроля в соответствии с действующими НД. Возможные ошибки при приготовлении.
- Требования СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Общие подходы к внутрилабораторному контролю качества работы микробиологической лаборатории.
- Дезинфекционные мероприятия в микробиологической лаборатории. Требования СанПиН 3.3686-21. Проведение текущей и генеральной уборки в «чистой» и «заразной» зонах лаборатории.
- Конструктивные особенности паровых стерилизаторов и правила работы с ними.

#### **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.

### **Выполнение микробиологических работ.**

- Особенности техники микробиологических посевов факультативно-анаэробных, анаэробных и аэробных микроорганизмов. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в соответствии с ГОСТ 10444.15-94.
- Правила посевов и пересевов микроорганизмов.
- Интерпретация результатов микробиологических посевов, обработка результатов. Количественный учёт микроорганизмов в единице массы, площади, объёма.
- Современное оборудование и материалы для микробиологического анализа на пищевых производствах.
- Дозаторы электронные и механические: техники дозирования и источники возможных ошибок; настройка и обслуживание дозаторов.

### **Микроскопия.**

- Устройство микроскопа, правила работы и обслуживания.
- Техника микроскопирования. Приготовление препаратов для микроскопирования.
- Способы окрашивания 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.

**По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объёме 88 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)	<b>Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7</b>	<b>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</b>
<i>размещение одноместное</i>	2300-4500	2500-3900
<i>размещение двухместное</i>	1250-2500	650-1250
Бронирование 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 № 57.24 от 25.02.2024г.**

**На все вопросы ответим по телефону: 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)**

**Ректор**



**О.И. Пономарева**