



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

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.)
приглашает принять участие в семинаре в формате интерактивной трансляции по теме:

«Питательные среды в микробиологическом контроле пищевой продукции: правила приготовления и контроль качества»

06 - 08 октября 2026 г.



начало занятий в 10:00 ч. (мск);

- 3 дня по 4 часа в день интерактивных трансляций
- 12 часов самостоятельной работы по представленным материалам;
- удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 ч.



В программе:

- Питательные среды в обеспечении достоверности микробиологического контроля пищевой продукции: классификация и требования к питательным средам. Критерии и методы определений рабочих характеристик питательных сред в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016, ГОСТ Р 70393-2022 и др.
- Технология приготовления питательных сред: требования к воде, компонентам, контроль pH, стерилизация. Риски в приготовлении питательных сред.
- Управление качеством питательных сред: проверка физико-химических показателей, стерильности и ростовых свойств. Практические рекомендации по контролю питательных сред: современные материалы и методы.
- Биологический контроль питательных сред в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016 и МУК 4.2.2316-08. Особенности работы с тест - микроорганизмами для контроля качества питательных сред: подготовка, пересевы, хранение.
- Ведение журналов по физико-химическому и биологическому контролю питательных сред; ведению тест - микроорганизмов, их пересевов, учёту и хранению в соответствии с СанПиН 3.3686-21.
- Сроки годности питательных сред. Правила хранения и утилизации питательных сред.
- Сравнительная оценка питательных сред для выделения патогенных и условно-патогенных микроорганизмов: *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Escherichia*, *Clostridium* и других. Опыт использования отечественных и импортных питательных сред, в т.ч. хромогенных.

**По окончании обучения слушатели получают документ о повышении квалификации
установленного образца.**

Основание для оплаты - настоящее письмо № 72.26 от 21.07.2026 г .

Стоимость обучения - 15 000 рублей, НДС не облагается.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: bio@hlebspb.ru.

Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

**Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии
Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru**