



**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 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает принять участие в программе повышения квалификации, разработанной
с элементами электронного обучения по теме:

**«Современная микробиология пищевых производств.
Требования по работе с ПБА III-IV групп патогенности»**

Даты обучения на 2021 г.

Обучение в объёме 144-х академических часов	
<i>Электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (104ч)</i>	<i>Очное обучение (40ч)</i>
01 февраля-12 марта	15-19 марта
02 августа-10 сентября	13-17 сентября
01 ноября-03 декабря	06-10 декабря

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.

В программе очного обучения:

- ✚ Основные источники, пути и причины контаминации в производстве пищевой продукции.
- ✚ Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- ✚ Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды.
- ✚ Характеристика патогенных и условно-патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний: *Salmonella* (СПЗ.1.7.2616-10), *Listeria* (СП 3.1.7.2817-10), *Campylobacter* (СП 3.1.7.2818-10), *Bacillus*, *Clostridium*, *Pseudomonas*. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений. Современные НД на методы их выявления и идентификации.
- ✚ Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации по ГОСТ ISO 11133-2016.
- ✚ Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления, идентификации.
- ✚ Микробиологический контроль воздуха.
- ✚ Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.
- ✚ Метод смывов в оценке чистоты поверхностей в производстве пищевой продукции: нормативные документы, методы и правила отбора проб с поверхностей помещений, оборудования и рук персонала.

**Электронное обучение с применением
дистанционных образовательных технологий (ДОТ):**

✚ Законодательная база, регулирующая вопросы биологической безопасности. Безопасность работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней, согласно СП 1.3.2322-08. Риски в работе с ПБА. Порядок действия сотрудников при возникновении аварийных и чрезвычайных ситуаций. Внутрिलाбораторный контроль в микробиологической лаборатории: правила организации и проведения.

✚ Лицензирование деятельности микробиологических лабораторий. Требования Роспотребнадзора в соответствии с ПП РФ от 16 апреля 2012 г. N 317 "О лицензировании деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах" (с изменениями и дополнениями).

✚ Современное оборудование микробиологических (производственных) лабораторий. Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.

✚ Действующие нормативные документы на методы выявления и количественного учета условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в различных видах готовой продукции.

✚ Современные экспресс методы микробиологического контроля.

✚ Статистика в практике работы микробиологической лаборатории. ГОСТ ISO/TS 22117-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Специальные требования и руководство по проверке квалификации лабораторий с помощью межлабораторных сравнительных испытаний».

✚ Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле пищевой продукции. Система управления рисками по ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство» и по ГОСТ Р 58771-2019 «Менеджмент риска. Технология оценки риска».

✚ Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории пищевого предприятия: современные методы и средства.

*По окончании обучения слушателям выдаётся
документ о повышении квалификации установленного образца.*

*Стоимость обучения в объёме 144-х академических часов
составляет 35 000 рублей, НДС не облагается.*

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

Проживание оплачивается отдельно.

Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиастроителей, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

*Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр:
(812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс (812) 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки размещена на сайте
СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для
регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем
профессиональном образовании (без вложения).*

Информационное письмо № 10.21 от 17.09.2019г

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

Ректор



О.И.Пономарева