



**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](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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**

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78/Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает принять участие в программе повышения квалификации  
в объеме 88 академических часов по теме:

**«Микробиология пищевых производств.**

**Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Программа разработана в соответствии с требованиями к уровню подготовки специалистов микробиологических лабораторий, согласно Постановлению Правительства РФ от 16 апреля 2012 г. № 317 «О лицензировании деятельности в области 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») и изменений, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 6 марта 2015 г. № 201.

**План обучения на 2019 год**

даты обучения	январь	февраль	март	апрель	май	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1-й модуль (40 часов)	14-18	04-08	11-15	08-12	13-17	09-13	07-11	11-15	09-13
2-й модуль (40 часов)	21-25	11-15	18-22	15-19	20-24	16-20	14-18	18-22	16-20

**Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.**

**В программе 1-го модуля:**

- Современная классификация ПБА. Микроорганизмы III и IV групп патогенности. Порядок хранения, и учета движения ПБА в лаборатории. Риски в работе с ПБА. Порядок действия сотрудников при возникновении аварийных и чрезвычайных ситуаций.
- Микроорганизмы, инфицирующие пищевые производства, их влияние на качество готовой продукции и здоровье человека. Характеристика основных условно-патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний.
- Источники, пути и причины микробной контаминации пищевых производств и готовой продукции.
- Правила и порядок отбора проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации. Контроль качества питательных сред: химические и биологические методы.
- Правила работы с тест-штаммами при их использовании для контроля ростовых свойств питательных сред.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи.
- Биологические свойства санитарно показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды.
- Методы выявления, идентификации и количественного определения дрожжевых и плесневых грибов, вызывающих порчу пищевых продуктов.



- Закономерности формирования микробных биопленок. Способы предотвращения формирования и методы борьбы с ними.

**В программе 2-го модуля:**

- Действующие нормативные документы, регламентирующие условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Нормативные документы на методы микробиологических исследований сырья и готовой продукции.
- Требования государственных контролирующих органов к устройству и организации работы микробиологической лаборатории. Оснащение микробиологической лаборатории.
- 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.
- Современное лабораторное оборудование для микробиологического контроля. Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы. Санитарно-бактериологические исследования методом разделенного импеданса по МУК 4.2.2578-10.
- Внутрिलाбораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории. Внутренний аудит.
- Валидация микробиологических методов контроля.
- Опасности и риски в микробиологическом контроле сырья, воды и готовой продукции. Микробиологический мониторинг.
- Методы стерилизации и дезинфекции в работе микробиологических лабораторий.
- Обеспечение достоверности результатов микробиологических исследований в соответствии с нормативными документами. Статистика в практике работы микробиологической лаборатории. Метрологическое обеспечение микробиологических испытаний.
- Выездное занятие в лабораторию, аккредитованную на техническую компетентность и независимость Федеральной службой по аккредитации и соответствующую требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009.

*По окончании обучения слушателям выдается*

**документ о повышении квалификации установленного образца**

*Стоимость обучения в одном модуле в объеме 40 академических часов составляет  
20 000 рублей, НДС не облагается.*

*Оплата производится на основании **счета**, выставленного в Ваш адрес после получения заявки. При очном участии в одном из модулей возможно самостоятельное освоение учебного материала по образовательной программе другого модуля с элементами электронного обучения стоимостью 8 000 рублей и выдачей удостоверения о повышении квалификации в объеме 72 академ. часов.*

*Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения).*

*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 оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)*

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

**Информационное письмо № 01.19 от 22.06.2018г.**

**Контактная информация:** т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии  
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**