



**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 78ЛТ02 № 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 Постановления Правительства РФ от 16 апреля 2012 г. № 317 «О лицензировании деятельности в области возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случаев, 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 06 марта 2015 г. № 201.

**План обучения на 2021 год.**

<i>даты обучения</i>	<i>март</i>	<i>апрель</i>	<i>май</i>	<i>сентябрь</i>	<i>октябрь</i>	<i>ноябрь</i>	<i>декабрь</i>
<i>1-й модуль (40 час)</i>	<i>15-19</i>	<i>12-16</i>	<i>17-21</i>	<i>13-17</i>	<i>04-08</i>	<i>08-12</i>	<i>06 - 10</i>
<i>2-й модуль (40 час)</i>	<i>22-26</i>	<i>19-23</i>	<i>24-28</i>	<i>20-24</i>	<i>11-15</i>	<i>15-19</i>	<i>13 - 17</i>

Цель обучения – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологического контроля.

**В программе 1-го модуля:**

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

## В программе 2-го модуля:

- Действующие нормативные документы, регламентирующие условно-патогенные и патогенные микроорганизмы в продуктах питания. Нормативные документы на методы микробиологических испытаний сырья и готовой продукции.
- Требования государственных контролирующих органов к устройству и организации работы микробиологической лаборатории.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.
- 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.
- Оснащение и персонал микробиологической лаборатории. Современное оборудование для микробиологического контроля. Боксы биобезопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.
- Внутрилабораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.
- 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».
- Верификация и валидация. Оценивание неопределенности измерений. Реализация положений ГОСТ Р 54502-2011/ISO/TS 19036:2006 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководство по оценке неопределенности измерений при количественных определениях» и ГОСТ ISO 16140-2011 «Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов» в практической деятельности лаборатории.
- Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле пищевой продукции.
- Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.

*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.*

**При очном участии в одном из модулей, возможно самостоятельное освоение учебного материала образовательной программы другого модуля, с использованием элементов электронного обучения, стоимостью 8 000 рублей и выдачей удостоверения о повышении квалификации в объеме 72 часов.**

*Оплата производится на основании счета, выставленного в Ваш адрес после получения заявки.*

*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)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2100-3500	2000-2300
<i>размещение двухместное</i>	1150-1850	1000-1150
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 № 06.21 от 17.09.2020г**

**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**