



**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>

**Руководителям и специалистам
производственных лабораторий и отделов качества**

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛП02 № 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 2020 год

<i>даты обучения</i>	<i>сентябрь</i>	<i>октябрь</i>	<i>ноябрь</i>	<i>декабрь</i>
<i>1-й модуль (40 часов)</i>	<i>07-11</i>	<i>05-09</i>	<i>09-13</i>	<i>07 - 11</i>
<i>2-й модуль (40 часов)</i>	<i>14-18</i>	<i>12-16</i>	<i>16-20</i>	<i>14 - 18</i>

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.

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.
- 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, идентификации.
- Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.

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. Оснащение микробиологической лаборатории, требования к персоналу и оборудованию.
- 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.
- 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.
- Внутрелабораторный 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.
- Теория и практика мойки Подходы к выбору моющих и дезинфицирующих средств. Особенности их применения.
- 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.

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

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 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Информационное письмо № 51.20 от 24.03.2020г

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

Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru ; www.hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева