



**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
(бессрочная лицензия на образовательную деятельность рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает на
обучение:

**«Микробиология пищевых производств.
Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Обучение в объеме 72-х академических часов	
<i>электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), 52 часа</i>	<i>интерактивные трансляции, 20 часов</i>
<i>10-18 сентября</i>	<i>21 - 25 сентября</i>



ВНИМАНИЕ!

Не Пропустите Важную Информацию!

- ❗ 20 часов интерактивных трансляций: 5 дней по 4 часа в день;
- ❗ итоговое тестирование;
- ❗ удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 72 часов

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.

Интерактивные трансляции:

- Характеристика условно-патогенных и патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний, 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 и задачи. Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды, правила и порядок отбора проб.
- Дрожжевые и плесневые грибы, молочнокислые бактерии –контаминанты пищевых производств. Методы выявления и идентификации.
- Современные требования к технике микробиологических работ. 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.

- Современные методы и средства в обеспечении микробиологического контроля. Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.
- Внутривлабораторный контроль качества работы микробиологической 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.

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

- Современная классификация ПБА. 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.
- Отбор проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции согласно ГОСТ 31904-2012.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.
- Специальные требования и руководство по проверке квалификации лабораторий с помощью межлабораторных сравнительных испытаний».
- Верификация. 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»

*По окончании обучения слушателям выдается
документ о повышении квалификации установленного образца
Стоимость обучения в одном модуле в объеме 72 академических часов составляет*

18 000 рублей, НДС не облагается.

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

Информационное письмо № 74.20 от 21.05.2020г

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