



**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:

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

Обучение в объёме 144-х академических часов с 21 сентября – 27 ноября 2020г.



- электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), 110 часов;
- 34 часа интерактивных трансляций: по 4 часа в день;
- итоговое тестирование;
- удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 144 часов

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.

Интерактивные трансляции:

21-25 сентября

- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с 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.
- 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.
- Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.
- Внутрилабораторный 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.

21-23 октября

- Макро-, микроморфологические признаки и особенности метаболизма некоторых видов дрожжевых и плесневых грибов наиболее часто загрязняющих пищевые производва Методы выявления и идентификации.
- Основные способы защиты пищевой продукции от загрязнения плесневыми грибами.
- Микробиологический контроль воздуха.
- Классификация основных групп молочнокислых бактерий, их морфологические и физиологические свойства.
- Управление сроками годности пищевых продуктов. Консерванты в производстве продуктов

питания. Определение сроков годности МУК 4.2.1847-04

25-27 ноября

- Пищевые продукты в передаче возбудителей кишечных инфекций и развитии пищевых отравлений.
- Характеристика бактерий, попадающих к потребителю с водой и продуктами питания (*Salmonella* (СПЗ.1.7.2616-10), *Listeria* (СП 3.1.7.2817-10), *Campylobacter* (СП 3.1.7.2818-10), *Escherichia*, *Shigella*). Морфологические и биологические свойства пищевых патогенов.
- Характеристика морфологических и биологических свойств бактерий, источники и пути попадания пищевых патогенов *Clostridium*, *Bacillus*, *Staphylococcus*, *Proteus*, *Vibrio*, *Yersinia* в различные виды пищевой продукции.
- Методы выявления условно-патогенных и патогенных микроорганизмов на объектах пищевого производства.
- 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):

- 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.
- Определение микотоксинов.
- Актуальные нормативные документы по методам обнаружения нормируемых условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в сырье и готовой продукции.
- Методы выявления условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в продуктах питания.
- 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»

Начало интерактивных трансляций в 10.00ч. МСК

*По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца
Стоимость обучения в объеме 144 академических часов составляет*

18 000 рублей, НДС не облагается.

Для участия в семинаре достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве

Информационное письмо № 79.20 от 24.08.2020г

- ✓ Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на E-mail: bio@hlebspb.ru.
- ✓ Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.
- ✓ Для регистрации направить копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения). После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в программе. Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

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