



**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 01 сентября – 30 ноября 2021г.



- электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), 112 часов;
- 32 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:

25-29 октября (с 10.00 до 13.20 МСК ежедневно)

- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016.
- Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды.
- Новые санитарно-эпидемиологические требования и нормативы при работе с микроорганизмами III - IV групп патогенности» в соответствии с СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Обращение с отходами в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты. Технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010.
- Опасности и риски в производстве пищевой продукции и микробиологическом контроле.

23-25 ноября (с 10.00 до 13.20 МСК ежедневно)

- Пищевые продукты в передаче возбудителей кишечных инфекций и развитии пищевых отравлений. Источники и пути попадания пищевых патогенов в различные виды пищевой продукции.

- Характеристика бактерий, попадающих к потребителю с водой и продуктам питания. Морфологические и биологические свойства пищевых патогенов родов: *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Escherichia*, *Shigella*, *Clostridium*, *Bacillus*, *Staphylococcus*, *Proteus*, *Vibrio*, *Yersinia*.
- Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Пищевые продукты в передаче возбудителей кишечных инфекций и развитии пищевых отравлений.
- Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смывов в оценке чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала по МР 4.2.0220-20.

**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.
- Внутрелабораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.

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
15 000 рублей, НДС не облагается.*

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

Информационное письмо № 83.21 от 02.08.2021г.

- ✓ 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