



**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 объёме 72-х академических часов

<i>электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), 52 часа</i>	<i>интерактивные трансляции, 20 часов</i>
18-22 октября	25-29 октября

Участвовать



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

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.

Интерактивные трансляции:

- Источники и пути микробной контаминации пищевых производств.
- 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, правила и порядок отбора проб.
- Биологическая безопасность.
- 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.

● Опасности и риски в производстве пищевой продукции и микробиологическом контроле.

**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.

● Законодательная база, регулирующая вопросы биологической безопасности.

● 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 продуктами питания. Морфологические и биологические свойства пищевых патогенов родов: *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Escherichia*, *Shigella*, *Clostridium*, *Bacillus*, *Staphylococcus*, *Proteus*, *Vibrio*, *Yersinia*.

● Отбор проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с ГОСТ 31904-2012.

● Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.

● Современные методы мониторинга и контроля условно-патогенных и патогенных микроорганизмов на пищевых предприятиях. Метод смывов в оценке чистоты поверхностей в производстве пищевой продукции: нормативные документы, методы и правила отбора проб с поверхностей помещений, оборудования и рук персонала.

● Внутрिलाбораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.

● Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.

Начало интерактивных трансляций в 10:00 МСК

По окончании обучения слушателям выдается

документ о повышении квалификации установленного образца

Стоимость обучения в объеме 72-х академических часов составляет

20 000 рублей, НДС не облагается.

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

Информационное письмо № 86 .21 от 27.08.2021 г.

- ✓ На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.
 - ✓ Для регистрации Вам необходимо 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 семинаре.
 - ✓ Проверьте техническую готовность компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме о подтверждении Вашей регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.
- Вы будете видеть и слышать лектора, задавать вопросы, наблюдать демонстрацию учебной презентации.

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