



**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](mailto:info@hlebspb.ru),

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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 Постановления Правительства РФ от 16 апреля 2012 г. № 317 «О лицензировании деятельности в области возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случаев, 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 06 марта 2015 г. № 201.

**План обучения на 2022 год.**

даты обучения	январь	февраль	март	апрель	май	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1-й модуль (40 час)	17-21	07-11	14-18	11-15	16-20	19-23	10-14	14-18	05-09
2-й модуль (40 час)	24-28	14-18	21-25	18-22	23-27	26-30	17-21	21-25	12-16

**Цель обучения – повышение уровня знаний и получение компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области микробиологического контроля.**

**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*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Pseudomonas*. Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов. 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 в соответствии с действующими НД.
- Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления и идентификации.
- Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.
- 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.

### **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.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.
- Национальная и международные системы обеспечения требований биологической безопасности.
- 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».
- Требования к лабораториям базового уровня биобезопасности 1 и 2.
- 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.
- 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.
- Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.
- Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле пищевой продукции.

*По окончании обучения слушателям выдается*

**удостоверение о повышении квалификации установленного образца**

*Стоимость обучения в одном модуле в объеме 40 академических часов составляет*

**20 000 рублей, НДС не облагается.**

**При очном участии в одном из модулей, возможно самостоятельное освоение учебного материала образовательной программы другого модуля, с использованием элементов электронного обучения, стоимостью 8 000 рублей и выдачей удостоверения о повышении квалификации в объеме 72 часов.**

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

*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», «Гостинный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)*

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2100-3500	2000-2300
<i>размещение двухместное</i>	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a>	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a>

**Информационное письмо № 92.21 от 19.10.2021г**

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

Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru) ; [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

**Ректор**



**О.И. Пономарева**