



**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***

(бессрочная лицензия на образовательную деятельность рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает  
на обучение в программе повышения квалификации по теме:

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



**05 февраля - 05 апреля 2024г.**

**28 октября – 06 декабря 2024г.**



**Онлайн-обучение в объёме 144-х академических часов**

***Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в  
области микробиологического контроля качества пищевых продуктов.***

***В программе:***

- 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* и др. Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления и идентификации.
- Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.
- Правила и порядок отбора проб для микробиологического испытания продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими нормативными документами.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов. Выбор, входной контроль, хранение, особенности приготовления и стерилизации, организация контроля. Нормативные документы.
- 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 нормативными документами.
- Оценка чистоты поверхностей: правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала и методы оценки в соответствии с действующими нормативными документами.
- 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».
- Обращение с отходами в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Боксы микробиологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты, правила эксплуатации, проверка для обеспечения безопасности при работе с ПБА III - IV групп патогенности, дезинфекция. Технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010.
- Система вентиляции в микробиологической лаборатории, требования СанПиН 3.3686-21.
- Дезинфекция и стерилизация в микробиологической лаборатории: современные методы и средства.
- Организация внутреннего контроля качества в микробиологической лаборатории.

УДОБНО

- **Начало интерактивных трансляций в 10.00ч. МСК**

ДОСТУПНО

- **48 часов интерактивных трансляций: по 4 часа в день;**

ВЫГОДНО

- **итоговое тестирование;**

- **удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 144 часов**

**Стоимость обучения в объеме 144 академических часов составляет 16 500 рублей, НДС не облагается.**

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

**Информационное письмо № 07.24 от 14.11.2023 г.**

- Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru).
- Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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](mailto:bio@hlebspb.ru) ; [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

**Ректор**



**О.И. Пономарева**