



**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*

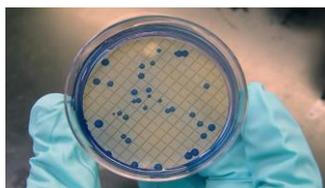
Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(бессрочная лицензия на образовательную деятельность рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает

на обучение в программе повышения квалификации по теме:

**«Микробная контаминация и современные методы
микробиологического контроля пищевых производств.
Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Онлайн-обучение в объеме 72-х академических часов



15 – 31 января 2024г.

11 – 29 марта 2024г.

11 – 29 ноября 2024г.



РЕГИСТРАЦИЯ НА ВЕБИНАР

-  **40 часов интерактивных трансляций: 10 дней по 4 часа в день;**
-  **32 часа самостоятельной работы по высылаемым материалам;**
-  **итоговое тестирование;**
-  **удостоверение о повышении квалификации в объеме 72-х часов.**

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологического контроля.

Интерактивные трансляции:

-  **Источники и пути микробной контаминации пищевых производств.**
-  **Правила и порядок отбора проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими нормативными документами.**
-  **Питательные среды для микробиологических исследований. Выбор, хранение, особенности приготовления, организация внутреннего контроля.**
-  **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. Отбор проб воды.



Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции.



Оценка чистоты поверхностей: правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала и методы оценки в соответствии с действующими нормативными документами.



Дезинфекция и стерилизация в микробиологической лаборатории: современные методы и средства.



Общие требования к обеспечению безопасности при работе с ПБА. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» при работе с микроорганизмами III - IV групп патогенности.



Требования к лабораториям базового уровня биобезопасности 1 и 2.



Мероприятия по ликвидации аварий в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.



Боксы микробиологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты, правила эксплуатации, проверка для обеспечения безопасности при работе с ПБА III - IV групп патогенности, дезинфекция.



Система вентиляции в микробиологической лаборатории, требования СанПиН 3.3686-21.

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
22 000 рублей, НДС не облагается.*

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

Информационное письмо № 06.24 от 14.11.2023г.

- ✓ 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