



**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

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78/Л02.№ 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 Постановлением Правительства РФ от 25 января 2022г. № 46 “О лицензировании деятельности в области возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах”

План обучения на 2024 год.

<i>даты обучения</i>	<i>апрель</i>	<i>май</i>	<i>сентябрь</i>	<i>октябрь</i>	<i>декабрь</i>
<i>1-й модуль (40 час)</i>	<i>01-05</i>	<i>20-24</i>	<i>16-20</i>	<i>14-18</i>	<i>09-13</i>
<i>2-й модуль (40 час)</i>	<i>08-12</i>	<i>27-31</i>	<i>23-27</i>	<i>21-25</i>	<i>16-20</i>

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 в соответствии с действующими НД.. Контроль питательных сред.
- 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.
- Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
- 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.

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.
- Внутрилабораторный 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.

По окончании обучения слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца
Стоимость обучения в одном модуле в объеме 40 академических часов составляет 22 000 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 10 000 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», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	1600-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiuopt@bk.ru

Информационное письмо № 03.24 от 03.10.2023г.

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