



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:

«Микробиология.

Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности»

Онлайн-обучение в объеме 72-х академических часов

03 – 28 февраля 2025г.

02 – 27 июня 2025г.

05 – 28 ноября 2025г.





- 4 часа в день интерактивных трансляций;
- 4 часа самостоятельной работы по высылаемым материалам;
- итоговое тестирование.


Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологического контроля.


Интерактивные трансляции:


- 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.
- КМАФАнМ - санитарно-показательная микробиота безопасности продуктов и санитарного состояния предприятия.
- Оценка чистоты поверхностей: правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала и методы оценки в соответствии с действующими нормативными документами.


 Правила и общий порядок отбора проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими нормативными документами. Эффективные методы и современные решения для пробоподготовки и анализа образцов.


 Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы. Расходные материалы и оборудование для детекции и идентификации патогенов.


 Современное состояние и тенденции в разработке, производстве и применении, в области питательных сред. Особенности приготовления питательных сред и их стерилизации. Возможные ошибки на этапах приготовления. Условия и сроки хранения питательных сред.

 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: зонирование, планировочные решения, отделка.

 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 25 000 рублей, НДС не облагается.

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

Информационное письмо № 02.25 от 19.07.2024г.

- ✓ 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.

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