



**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 78ЛТ02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

**приглашает принять участие в программе повышения квалификации
по теме:**

**«Микробиология пищевых производств.
Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации в объеме 72 часа по специальности «Микробиология» разработана в соответствии с требованиями п.4 п.п. в) и п.п. г) Положения «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», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 25 января 2022г. № 46.

План обучения на 2025 год.

даты обучения	март	май	сентябрь	декабрь
1-й модуль (36 час)	17-21	19-23	15-19	01-05
2-й модуль (36 час)	24-28	26-30	22-26	08-19

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* и др. Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов.
- КМАФАнМ - санитарно-показательная микробиота безопасности продуктов и санитарного состоянии предприятия.
- Санитарная микробиология. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- Микроорганизмы порчи: дрожжевые, плесневые грибы, молочнокислые и уксуснокислые бактерии, *Brochothrix thermosphacta*.
- Общие 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.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с действующими НД. Контроль питательных сред.

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.
- Основные требования СанПиН 3.3686-21 к лабораториям базового уровня биобезопасности 1 и 2: зонирование, планировочные решения, отделка.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Системы инженерно-технической биобезопасности в лаборатории 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;
 - технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010; -вентиляция;
 - передаточные окна (шлюзы).
- Дезинфекционные мероприятия в микробиологической лаборатории. Проведение текущей и генеральной уборки в «чистой» и «заразной» зонах лаборатории. Требования СанПиН 3.3686-21.
- Основные требования безопасного обращение с отходами в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21.
- Общие подходы к внутрилабораторному контролю качества работы микробиологической лаборатории.

*По окончании обучения слушателям выдается
удостоверение о повышении квалификации установленного образца.*

Вариант обучения	Форма обучения	К-во часов	Стоимость, тыс. руб. НДС не облагается.
Два модуля	Очно	72	44
Любой из модулей очно, другой модуль с применением дистанционных образовательных технологий		72	32
Один модуль	Очно	36	22

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

Проживание (в зависимости от комфортности)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2700-5400	2500-3900
<i>размещение двухместное</i>	3600-6000	650-1250
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Информационное письмо № 01.25 от 19.07.2024г.

**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