



**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
по теме:***

**«Бактериология.
Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации в объеме 72 часа

по специальности «Бактериология» разработана в соответствии с требованиями 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 (ред. от 07.02.2026).

План обучения на 2026 год.

<i>даты обучения</i>	<i>сентябрь</i>	<i>декабрь</i>
<i>1-й модуль (36 час)</i>	<i>14-18</i>	<i>01-04</i>
<i>2-й модуль (36 час)</i>	<i>21-25</i>	<i>07-11</i>

Цель обучения – повышение уровня знаний и получение компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области микробиологического контроля.

В программе 1-го модуля:

- Бактериология, как раздел общей микробиологии. Строение бактериальной клетки, генетика и изменчивость.
- 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.
- Санитарная микробиология. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- 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 качества 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.
- Основные требования СанПиН 3.3686-21 к лабораториям базового уровня биобезопасности 1 и 2: зонирование, планировочные решения, отделка помещений.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях. Обращение с отходами микробиологических лабораторий.
- Системы инженерно-технической биобезопасности в микробиологической лаборатории в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21: боксы микробиологической безопасности, приточно-вытяжная вентиляция, передаточные устройства.
- Общие подходы к:
 - безопасной технике выполнения микробиологических работ с патогенными биологическими агентами;
 - проведению дезинфекционных мероприятий;
 - безопасному сбору, обеззараживанию и обезвреживанию объектов ПБА III-IV групп патогенности;
 - внутрилабораторному контролю качества работ микробиологической лаборатории.

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

Вариант обучения	Форма обучения	К-во часов	Стоимость, руб. НДС не облагается.
Два модуля	Очная	72	45 000
Любой из модулей очно, другой модуль с применением дистанционных образовательных технологий		72	40 000
Один модуль	Очная	36	25 000

Оплата производится на основании счета, выставленного в Ваш адрес после получения заявки. Форма заявки размещена на сайте www.hlebspb.ru

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	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
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 № 01.26 от 10.11.2025г.

**Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии
Прохорчик Игорь Петрович,
E-mail: bio@hlebspb.ru ; www.hlebspb.ru**