



**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](mailto:info@hlebspb.ru),

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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 **онлайн-обучение в объёме 72-х часов** по программе  
повышения квалификации по теме:

**«Микробиология.**

**Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

**02 – 27 февраля 2026г.**

**02 – 27 ноября 2026г.**



- **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.

 Санитарная микробиология. Биологические свойства санитарно- показательных микроорганизмов.

 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.



Особенности приготовления питательных сред и их стерилизации. Возможные ошибки на этапах приготовления. Условия и сроки хранения питательных сред.



Стерилизаторы в микробиологической лаборатории. Проведение контроля режимов паровой и суховоздушной стерилизации.



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 согласно требований 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  
30 000 рублей, НДС не облагается.*

**Информационное письмо № 02.26 от 10.11.2025г**

На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Форма заявки размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

- ✓ 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 вебинаре.
- ✓ Проверьте техническую готовность компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме о подтверждении Вашей регистрации на участие в вебинаре в дистанционном формате.

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