



**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:

**«Микробная контаминация и современные методы
микробиологического контроля пищевых производств.
Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Онлайн-обучение в объёме 72-х академических часов






01 ноября – 30 ноября 2023г.



-  **40 часов интерактивных трансляций: 10 дней по 4 часа в день;**
-  **32 часа самостоятельной работы по высылаемым материалам;**
-  **итоговое тестирование;**
-  **удостоверение о повышении квалификации в объеме 72-х часов.**

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологического контроля.

Интерактивные трансляции:

-  Источники и пути микробной контаминации пищевых производств.
-  Правила и порядок отбора проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 31904-2012.
-  Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016. 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. Отбор проб воды.
- 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 по МР 4.2.0220-20.
- Дезинфекция и антисептика на пищевом предприятии: современные методы и средства.
- Сравнение общих требований к обеспечению безопасности при работе с ПБА: к помещениям, отоплению, освещению, водоснабжению и вентиляции для микробиологической лаборатории в соответствии с СП 1.3.2322-08 и 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.
- Мероприятия по ликвидации аварий в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.
- Проверка эксплуатационных характеристик боксов микробиологической безопасности II класса для обеспечения безопасности при работе с ПБА III - IV групп патогенности.
- Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле пищевой продукции.

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
20 000 рублей, НДС не облагается.*

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

Информационное письмо № 08.23 от 29.11.2022г.

- ✓ 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.

Вы будете видеть и слышать лектора, задавать вопросы, наблюдать демонстрацию учебной презентации.

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