



**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:

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

Обучение в объёме 72-х академических часов

<i>электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), 52 часа</i>	<i>интерактивные трансляции, 20 часов</i>
<i>12-16 апреля</i>	<i>19-23 апреля</i>



- 20 часов интерактивных трансляций: 5 дней по 4 часа в день;
- итоговое тестирование;
- удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 72 часов

Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.

Интерактивные трансляции:

- Характеристика условно-патогенных и патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний, 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*. Современные методы их выявления и идентификации. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации по ГОСТ ISO 11133-2016.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели и задачи. Характеристика и биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды, правила и порядок отбора проб.
- Современные требования к технике микробиологических работ. Безопасность работы с

микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней, в соответствии с СП 1.3.2322-08. Аварийные ситуации.

- Современные методы и средства в обеспечении микробиологического контроля. Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.
- Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле пищевой продукции.
- Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.

Электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ):

- Современная классификация ПБА. Действующие нормативные документы, регламентирующие условно-патогенные и патогенные микроорганизмы в продуктах питания. Нормативные документы на методы микробиологических испытаний сырья и готовой продукции.
- Требования государственных контролирующих органов к устройству и организации работы микробиологической лаборатории. Оснащение микробиологической лаборатории, требования к персоналу и оборудованию.
- Законодательная база, регулирующая вопросы биологической безопасности.
- Отбор проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции согласно ГОСТ 31904-2012.
- Внутрिलाбораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.
- Специальные требования и руководство по проверке квалификации лабораторий с помощью межлабораторных сравнительных испытаний.
- Верификация. Оценивание неопределенности измерений. Реализация положений ГОСТ Р 54502-2011/ISO/TS 19036:2006 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководство по оценке неопределенности измерений при количественных определениях»

Начало интерактивных трансляций в 10.00ч. МСК

По окончании обучения слушателям выдается

документ о повышении квалификации установленного образца

Стоимость обучения в одном модуле в объеме 72 академических часов составляет

18 000 рублей, НДС не облагается.

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

Информационное письмо № 15.21 от 01.12.2020г

- ✓ На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.
- ✓ Для регистрации направить копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).
- ✓ После чего Вам поступит письмо с ссылкой на участие в семинаре.
- ✓ Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения 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