



**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>

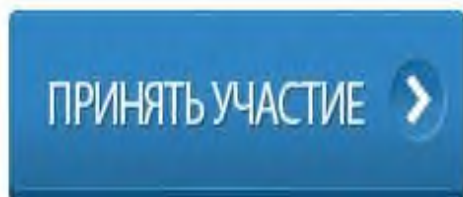
*Руководителям и специалистам
производственных лабораторий и отделов качества*





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:

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

Онлайн-обучение в объёме 72-х академических часов








06 июня – 14 июля 2022г.



-  **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 микробиологического испытания продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с ГОСТ 31904-2012.**
-  **Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016.**
-  **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.

■ Закономерности формирования микробных биопленок. Способы предотвращения формирования и методы борьбы с ними.

■ 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 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 № 16.1.22 от 22.12.2021г.

- ✓ 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