



**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>



НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ !

**На программу повышения квалификации в
декабре 2024г. предоставляется скидка**

-30%

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия 78ЛЮ2 № 0000584 регистрационный № 1655 от 11 января 2016г.)

**приглашает принять участие в программе повышения
квалификации в объеме 72 часов**

в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25 января 2022г. № 46 “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” **по теме:**

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

<i>даты обучения</i>	<i>декабрь 2024г.</i>
<i>1-й модуль (36 часов)</i>	<i>09 - 13</i>
<i>2-й модуль (36 часов)</i>	<i>16 - 20</i>

В программе 1-го модуля:

- 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*. Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации, контроль питательных сред в соответствии с действующими НД.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смывов в оценке

чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностями объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала.

- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.

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.
- Национальная и международные системы обеспечения требований биологической безопасности.
- Основные требования СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Системы инженерно-технической биобезопасности в лаборатории 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;
 - технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010;
 - дезинфекция;
 - вентиляция;
 - передаточные окна (шлюзы).
- Общие подходы к внутрилабораторному контролю качества работы микробиологической лаборатории.
- Дезинфекционные мероприятия в микробиологической лаборатории.



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

**Стоимость обучения с учетом 30% скидки:
при участии в двух модулях – 30 800 руб.;**
при участии в одном из модулей – 15 400 рублей НДС не облагается.

Проживание (в зависимости от комфортности)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2300-4500	2500-3900
<i>размещение двухместное</i>	1250-2500	650-1250
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

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

*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*

Информационное письмо № 88.24 от 16.07.2024 г.

**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