



**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,
производственных служб и отделов качества*

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает руководителей и специалистов производственных служб и службы контроля качества, технологов и других лиц, ответственных за санитарно-гигиеническое состояние предприятий пищевой промышленности принять участие в семинаре в формате интерактивной трансляции по теме:

«Санитарная обработка производственной среды и оборудования пищевых производств»

26 - 28 января 2021г.



- 12 часов интерактивных трансляций по 4 часа в день;
- 6 часов электронного обучения с элементами ДОТ;
- итоговое тестирование;
- удостоверение о повышении квалификации

В программе вебинара:

26.01. 2021 г., 4 часа	10.00-12.15) мск	➤ Моющие средства для пищевых производств, основные компоненты и характеристики. Выбор моющих средств в зависимости от вида загрязнений, материала поверхности. Факторы, влияющие на процесс мойки. Жесткость воды, ее влияние на качество мойки. Основные виды и устройства для мойки. Типовая последовательность операций СИП-мойки. Особенности моющих устройств. Пенная технология мойки и ее преимущества
	12.30-13.15) мск	➤ ЭХА-растворы в процессах мойки и дезинфекции на пищевом предприятии
Самостоятельная работа, 2 часа	➤	➤ АТФ-люминометрия в контроле эффективности процессов мойки на пищевых предприятиях
27.01. 2021 г., 4 часа	10.00- 13.15 мск	➤ Дезинфекция и антисептика в пищевом производстве: методы и средства. Основные группы действующих веществ, разрешенных в пищевой промышленности: преимущества и недостатки. «Холодная» дезинфекция: примеры целевых дезинфектантов. Основные риски в проведении дезинфекции. Причины

		неэффективной дезинфекции. Понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики
Самостоятельная работа, 2 часа		Классификация промышленных дезинфектантов и антисептиков с учетом активности основного действующего вещества
28.01. 2020г., 4 часа	10.00- 11.30 мск	Требования контролирующих организаций к производителям пищевой продукции по обеспечению санитарных мероприятий
	11.40-13.15 мск	Метод смывов в оценке чистоты поверхностей в производстве пищевой продукции.
Самостоятельная работа, 2 часа		Тестирование участников вебинара.

Стоимость обучения одного человека с регистрацией на площадке интерактивной трансляции с 1 электронного адреса составляет - 9 000 рублей, НДС не облагается. Стоимость обучения второго и последующих участников с того же электронного адреса – 7 500 рублей, НДС не облагается.

Для участия в вебинаре достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве.

Основание для оплаты - настоящее письмо № 27.21 от 21.12.2020г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на bio@hlebspb.ru

или в Учебный центр: E-mail: info@hlebspb.ru.

Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

- ✓ 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 со ссылкой для участия в вебинаре.
- ✓ 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 **кафедра пищевой биотехнологии:** Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru ; www.hlebspb.ru

Ректор



О.И. Пономарева