



**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](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru) ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

*РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ!*

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**  
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛЮ2 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)  
**проводит практический семинар по теме:**

**«Продукция пчеловодства.  
Отбор проб и пробоподготовка.  
Методы испытаний»**

**14-16 апреля 2020 года**

**20-22 октября 2020 года**

Семинар проходит в Санкт-Петербургском институте управления и пищевых технологий по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

Целевая аудитория - руководители и специалисты испытательных лабораторий, производственных, технологических служб, отделов контроля качества готовой продукции.

**ВАЖНО!** Семинар носит практический характер. Участники семинара получают полезные рекомендации для решения проблемных ситуаций, связанных с методами испытаний продукции пчеловодства, ответы на вопросы, обмениваются профессиональным опытом.

**9.30-10.00 - Регистрация участников семинара.**

**В программе:**

- Технология производства меда. Требования законодательства Российской Федерации.
- Продукция пчеловодства. Мед, пыльцевая обножка, перга, маточное молочко, прополис. Термины и определения;
- Мед натуральный. Классификация. Ботаническое происхождение. Технические требования;
- Идентификация. Вид меда. Падевый мед. Маточное молоко. Перга;
- Методы контроля качества и безопасности продуктов пчеловодства;
- Органолептические и физико-химические показатели;
- Отбор проб и пробоподготовка;



- Требования к безопасности работ;
- Условия проведения испытаний;
- **Практические занятия**
- **Определение микроскопических показателей:**
- Падевые элементы и пыльцевые зерна растений;
- Метод определения частоты встречаемости пыльцевых зерен.
- **Определение показателя окисляемости перги**
- **Определение органолептических показателей меда, пыльцовой обножки, перги:**
- Определение внешнего вида (консистенции), аромата, вкуса, признаков брожения.
- **Ситуационный анализ.**
- **Круглый стол. Ответы на вопросы.**



**Стоимость участия в семинаре - 15 000 руб., НДС не облагается.**

**Информационное письмо № 24.20 от 19.12.2019 г.**

**Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)**

<b>Проживание (в зависимости от комфортности)</b>	<b>наб. канала Грибоедова, д.7</b>	<b>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</b>
<b>размещение одноместное</b>	<b>2100-3500</b>	<b>2000-2300</b>
<b>размещение двухместное</b>	<b>1150-1850</b>	<b>1000-1150</b>
<b>Бронирование по телефонам или электронному адресу:</b>	<b><a href="tel:(981)123-25-12">(981)123-25-12</a> <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a></b>	<b><a href="tel:(812)307-33-41">(812) 307-33-41,</a> <a href="tel:(812)307-33-42">факс (812) 307-33-42</a> <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a></b>

**Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: тел/факс (812) 312-38-57, (812) 314-18-45, e-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru) Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru). На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).**

На все вопросы ответим по телефонам:

**■ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, т/ф (812) 312-38-57**

**E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)**

**Ректор**

**О.И. Пономарева**