



**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>

*Руководителям и специалистам  
производственных лабораторий и отделов качества*

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**

(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.)  
приглашает принять участие в семинаре в формате интерактивной трансляции по теме:

**«Микробиологическая порча пищевых продуктов.  
Методы определения основных групп микроорганизмов порчи.  
Управление сроками годности пищевых продуктов»**

**21-23 октября 2020г.**



- ✓ 12 часов интерактивных трансляций: по 4 часа в день;
- ✓ 2 часа в день электронное обучение с элементами дистанционных образовательных технологий (ДОТ);
- ✓ удостоверение о повышении квалификации при обучении в объеме 18 часов;
- ✓ итоговое тестирование.

**Программа семинара:**

<i>Дата</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Тема</i>
21.10.2020	2 ч - интерактивная трансляция	✓ Распространение дрожжевых грибов в экологических нишах. ✓ Макро-, микроморфологические признаки и особенности метаболизма некоторых видов дрожжевых грибов наиболее часто загрязняющих пищевые производва
	2 ч - интерактивная трансляция	✓ Основные пути попадания дрожжевых грибов в объекты производства и готовую продукцию. ✓ Методы определения дрожжей в продукции по ГОСТ 10444.12-2013, ГОСТ ISO 21527-1-2013, ГОСТ 33566-2015 и др. НД. Идентификация и подсчет.
	2 ч - электронное обучение с элементами ДОТ	Дрожжевые грибы в порче конкретных видов пищевой продукции.
22.10.2020	2 ч - интерактивная трансляция	✓ Общая характеристика плесневых грибов, макро- и микроморфологические признаки типичных представителей плесневых грибов – загрязнителей пищевых производств. Особенности метаболизма. ✓ Источники и пути проникновения плесневых грибов на пищевое предприятие.
	2 ч -	✓ Определение плесневых грибов по ГОСТ 10444.12-2013,

	интерактивная трансляция	ГОСТ ISO 21527-1-2013, ГОСТ 33566-2015 и др.НД, подсчет и идентификация плесневых грибов. ✓ Основные способы защиты пищевой продукции от загрязнения плесневыми грибами. Микробиологический контроль воздуха
	2 ч - электронное обучение с элементами ДОТ	Плесневые грибы в процессах порчи пищевой продукции. Определение микотоксинов
23.10.2020	2 ч - интерактивная трансляция	✓ Классификация основных групп молочнокислых бактерий, их морфологические и физиологические свойства. Типы брожения. ✓ Методы определения и идентификации молочнокислых бактерий по ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998), ГОСТ 33951-2016 ✓ Роль молочнокислых бактерий в процессах порчи отдельных видов пищевых продуктов
	2 ч - интерактивная трансляция	✓ Управление сроками годности пищевых продуктов. Консерванты в производстве продуктов питания. ✓ Определение сроков годности по МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
	2 ч	Итоговое тестирование

*По окончании обучения в объеме 18 часов слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца*

**Стоимость обучения одного человека с регистрацией на площадке интерактивной трансляции с 1 электронного адреса составляет - 6 000 рублей, НДС не облагается.**

**Стоимость обучения второго и последующих участников с того - же электронного адреса - 3000 рублей, НДС не облагается.**

**Начало интерактивной трансляции в 10:00 ч. МСК**

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

***Основание для оплаты - настоящее письмо № 58.20 от 13.05.2020***

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru)  
Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

- Û На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.
- Û Для регистрации направить копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).
- Û После чего Вам поступит письмо с ссылкой на участие в семинаре.
- Û Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.
- Û 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](mailto:bio@hlebspb.ru) ; [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

**Ректор**



**О.И. Пономарева**