



**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>

РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ!

**! ОБУЧЕНИЕ НА БЕЗВОЗМЕЗДНОЙ ОСНОВЕ!
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ АПК РОССИИ**

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:

**« ОБЕСПЕЧЕНИЕ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ »**


19 сентября - 19 октября 2023 г.




- ▼ начало интерактивных трансляций с 10:00 (МСК);
- ▼ 10 дней по 4 часа в день интерактивных трансляций
- ▼ 10 дней по 4 часа в день самостоятельной работы;
- ▼ удостоверение о повышении квалификации в объеме 80 часов.

В программе семинара:


19 и 21 сентября 2023г.

 **Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности.** Нормативные документы на продовольственное сырье и пищевую продукцию. Термины и определения на пищевую продукцию. Идентификация продукции. Отнесение продукции к объектам подтверждения соответствия техническому регламенту.

26 и 28 сентября 2023г.


 **Актуальные требования, предъявляемые к современным испытательным лабораториям.** Требования стандарта ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 к структуре, персоналу, ресурсам, к помещениям и условиям окружающей среды. Требования к стандартным образцам, реактивам и материалам.

03 и 05 октября 2023г.


 **Техника лабораторных работ.** Приборы, материалы и лабораторное оборудование для химических анализов. Посуда химическая лабораторная. Аналитические и вспомогательные лабораторные процессы. Приспособления и инструментарий для лабораторных работ. Приборы, материалы и лабораторное оборудование для микробиологических исследований. Подготовка

микробиологической лаборатории к работе. Микроскопия. Приготовление препаратов для микроскопирования. Стерилизация. Питательные среды для микроорганизмов. Культивирование микроорганизмов.

10 и 12 октября 2023г.

 **Отбор проб.** Нормативная документация по отбору проб продовольственного сырья и пищевой продукции. Термины по пробоотбору. Методы, порядок и способы отбора проб для испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции: микробиологических, физико-химических, органолептических.

17 и 19 октября 2023г.

 **Методы контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции.** Органолептические, физико-химические показатели в соответствии с требованиями нормативной документации. Безопасность пищевой продукции в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019

К обучению допускаются лица, имеющие высшее и/или среднее профессиональное образование, работающие на предприятиях АПК России и в организациях, подведомственных Минсельхозу России. По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца заказным письмом.

Основание - настоящее письмо № 26.1.23 от 20.12.2022г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

На все вопросы ответим по телефону:

 учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна

Для регистрации направить заявление и копию диплома о высшем и/или среднем профессиональном образовании (без вложения). После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре. Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в онлайн формате.

Ректор



О.И. Пономарева