



**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 ОРГАНИЗАЦИИ!
Вниманию начальника лаборатории,
менеджера по качеству,
специалистов службы качества

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(Лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
проводит практический онлайн-курс по теме:

**«Определение и верификация срока годности
пищевой продукции. Подтверждение сроков
годности пищевой продукции»**

06-08 декабря 2022 г.



09:30-10:00 - Регистрация участников
10:00-13:00 Видеотрансляция по программе курса

В программе обучения:

 **Нормативная документация и требования, применяемые к критериям годности пищевой продукции на территории РФ:**

-  **Органолептические свойства**
-  **Физико-химические свойства**
-  **Пищевая ценность**
-  **Допустимое содержание веществ химического, биологического характера, их соединений**
-  **Допустимое содержание микроорганизмов, опасных для жизни**

 **Критерии, от которых зависит срок годности пищевых продуктов:**

-  **Качество сырья**
-  **Санитарно-гигиенические показатели**
-  **Автоматизация процесса**
-  **Соблюдение технологии производства**
-  **Тип упаковки**

 **Оценка обоснования пролонгированных сроков годности**





Основания для пролонгации срока годности:

-  усовершенствование технологий производства
-  внедрение новых видов упаковки
-  улучшение показателей качества сырья
-  усиление санитарного режима производства
-  инновации, применяемые к конкретному виду продукции



Истечение срока годности пищевых продуктов

-  ухудшение качества пищевого продукта, его вкуса и полезных свойств
-  вредные химические реакции в продуктах питания
-  продукция становится опасной для здоровья человека
-  пищевая продукция становится непригодным к употреблению



Виды порчи пищевой продукции и способы борьбы с ней

-  микробиологическая порча пищевых продуктов
-  основные пути попадания дрожжевых и плесневых грибов в объекты производства и готовую продукцию
-  дрожжевые грибы в порче конкретных видов пищевой продукции



Проведение исследований, план и протоколы испытаний по подтверждению сроков годности пищевой продукции



Требования к отбору проб, условиям доставки проб, посуде и квалификации персонала

Самостоятельная работа по представленным материалам

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

Стоимость участия одного человека 3 500 руб., НДС не облагается.

Информационное письмо № 41/1.22 от 26.01.2022г.



Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: E-mail: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор. Для регистрации Вам необходимо направить копию платежного поручения и копию диплома о высшем 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 дистанционном формате.

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,
E-mail: info@hlebspb.ru.

Ректор

О.И. Пономарева