



**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 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»**

10-12 марта 2021 г.



- ✓ начало интерактивных трансляций в 10:00 ч. (МСК)
- ✓ 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:

- ✓ Распространение дрожжевых грибов в экологических нишах.
- ✓ Макро-, микроморфологические признаки и особенности метаболизма некоторых видов дрожжевых грибов наиболее часто загрязняющих пищевые производва.
- ✓ 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.

- ✓ 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.
- ✓ Определение плесневых грибов по ГОСТ 10444.12-2013, 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.
- ✓ Классификация основных групп молочнокислых бактерий, их морфологические и физиологические свойства. Типы брожения.
- ✓ Методы определения и идентификации молочнокислых бактерий в соответствии с ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998), ГОСТ 33951-2016
- ✓ Роль молочнокислых бактерий в процессах порчи отдельных видов пищевых продуктов
- ✓ Управление сроками годности пищевых продуктов. Консерванты в производстве продуктов питания.
- ✓ Определение сроков годности в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

По окончании обучения Вы получите документ о повышении квалификации установленного образца заказным письмом.

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 – 4 500 рублей, НДС не облагается.

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

Основание для оплаты - настоящее письмо № 50.21 от 02.02.2021г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на bio@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 с 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.
- ✓ 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 ;
www.hlebspb.ru**

Ректор



О.И. Пономарева