



**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
микробиологических лабораторий*

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

(бессрочная лицензия на образовательную деятельность рег. № 1655 от 11.01.2016г.)
приглашает на обучение по программе повышения квалификации в
объёме 16 часов:

**«Плесневые грибы в загрязнении пищевого производства
и продукции: контроль и идентификация. Современные
стратегии борьбы с плесеньями»**



19 ноября - 20 ноября 2026г.

Обучение в онлайн формате:

- 4 часа в день интерактивных трансляций;
- 4 часа в день самостоятельной работы по
высылаемым материалам

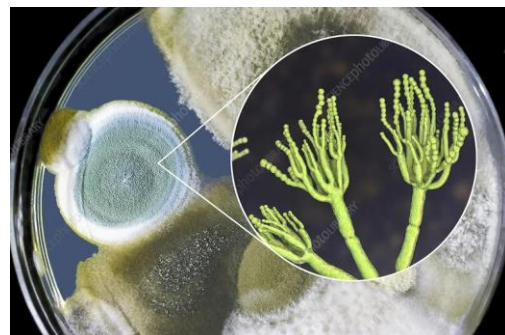
В программе:

Модуль 1. Плесневые грибы как природные биологические агенты:

- экологические ниши обитания и распространения (почва, воздух);
- типы размножения (спорообразование, вегетативное), морфология колоний и микроскопические признаки;
- основные роды грибов-загрязнителей пищевых производств: аспергиллы, пенициллы, мукоры, альтернрии, кладоспориум, фузариум. Признаки грибов, используемые в идентификации.

Модуль 2. Пути загрязнения пищевых производств плесневыми грибами:

- источники и причины (сырье, воздух, вода, тара и упаковка, участие персонала);
- механизмы переноса плесневых грибов (воздушные потоки, перекрестное загрязнение и др.);



-факторы, способствующие развитию плесневых грибов в производстве продуктов питания (влажность, температура, pH, доступность органических веществ). Плесневые грибы в морозильных камерах.

Модуль 3. Влияние плесневых грибов на качество и безопасность пищевых продуктов:

-плесневые грибы в порче продуктов. Ферментативная деградация и органолептические изменения;
-микотоксины. Основные группы микотоксинов и их устойчивость к термическим воздействиям

Модуль 4. Методы обнаружения плесневых грибов на пищевом предприятии:

- нормативная база, регламентирующая качественное и количественное содержание плесневых грибов;
-микробиологический контроль грибов в производстве пищевой продукции: питательные среды, устройства для забора проб воздуха, культивирование и правила подсчета.

Модуль 5. Современные стратегии борьбы с плесневыми грибами

-физические методы: соблюдение влажностного режима, устройства для УФ-обеззараживания воздуха, использование озонирования;
-химические методы. Эффективные противогрибковые дезинфектанты. Практика использования в производстве различных продуктов питания.
-плесневые грибы в формировании биологических пленок. Профилактика образования.

Ответы на вопросы слушателей.

Начало интерактивных трансляций в 10:00 (мск)

По окончании обучения слушатели получают документ о повышении квалификации установленного образца

Стоимость обучения 12 000 рублей, НДС не облагается.

Информационное письмо № 74.26 от 23.07.2026 г.

На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Форма заявки размещена на сайте www.hlebspb.ru

- ✓ 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 вебинаре.
- ✓ Проверьте техническую готовность компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме о подтверждении Вашей регистрации на участие в вебинаре в дистанционном формате.

Контактная информация: т. (812) 312-47-44 – учебный отдел;

т. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии

Прохорчик Игорь Петрович, Асриева Надежда Сергеевна

E-mail: bio@hlebspb.ru; www.hlebspb.ru