



**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!
Вниманию руководителей лабораторий!***

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает руководителей и специалистов лабораторий принять участие в семинаре по теме:

**«ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ОТБОРА
ОБРАЗЦОВ (ПРОБ). ПРОБОПОДГОТОВКА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**
09-12 ФЕВРАЛЯ 2021г.
18-21 МАЯ 2021г.
24-27 АВГУСТА 2021г.
16-19 НОЯБРЯ 2021г.


Цель семинара: *повышение профессионального мастерства и компетенций, связанных с процедурами отбора образцов и их предварительной подготовкой, организацией работы в лаборатории по контролю качества и безопасности пищевой продукции, получение новых знаний и их дальнейшее применение в практической деятельности.*


В программе семинара:

-  Общие требования, предъявляемые к испытательной лаборатории в части отбора образцов в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.**
-  Правила отбора образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза. Рекомендация Коллегии Евразийской экономической комиссии от 31 июля 2018 г. N 13.**
-  Отбор проб.** Нормативная документация по отбору проб продовольственного сырья и пищевой продукции. Термины по пробоотбору. ГОСТ Р ИСО 7002-2012 «Продукты сельскохозяйственные пищевые. Схема стандартного метода отбора проб из партии».
-  План и методы отбора образцов.** Выбор образцов или точек отбора.
-  Методы подготовки посуды и оборудования для отбора проб.** Средства для отбора проб. Идентификация используемого оборудования.
-  Идентификация и общий контроль партии перед отбором проб:** внешний осмотр, оценка условий хранения пищевой продукции, однородность партии, маркировка и срок годности продукции.
-  Методы, порядок и способы отбора проб для испытаний** продовольственного сырья и пищевой продукции: микробиологических, физико-химических, органолептических.




 **Процедуры отбора проб.** Оборудование для отбора проб и условия окружающей среды и транспортировки. Размер пробы.

 **Требования к пробам:** масса, упаковка, сопроводительные документы, поступающим на анализ в испытательную лабораторию.

 **Упаковка, печатывание и маркировка проб и контейнеров с пробями.** Правила транспортирования и сроки доставки лабораторных проб. Регистрация, шифрование и маркировка проб. Хранение проб.

 **Акты отбора проб.** Лабораторные и контрольные образцы (пробы).

 **Идентификационные сведения об образцах (пробах).**

 **Подготовка проб продовольственного сырья и пищевой продукции.** Разделение, маскирование, концентрирование. Особенности подготовки проб для проведения лабораторных испытаний. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний.



 **Требования к специалистам по отбору проб.** Квалификация персонала и требования безопасности.

Участники обеспечиваются методическими материалами по программе семинара.

По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:
20 000 - 00 руб., НДС – не облагается.

Основание для оплаты - настоящее письмо №02.21 от 21.08. 2020г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>2000-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>1000-1150</i>
Бронирование номеров в гостинице по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Ректор



О. И. Пономарева