



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!
Внимание начальника лаборатории,
начальника службы контроля качества

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(Лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
проводит обучение специалистов лабораторий и служб контроля качества по теме:

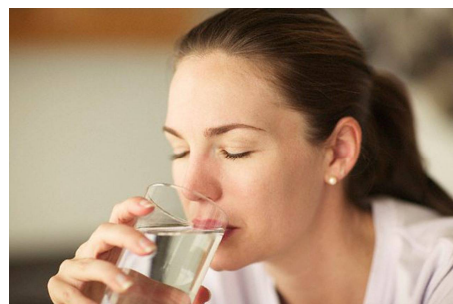
«Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»

Цель обучения: приобретение практических навыков в проведении испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции со стажировкой на рабочем месте в испытательной лаборатории.

/группа 1-3 человека по предварительной заявке/

В программе:

- 1. Требования нормативной документации на продовольственное сырье и пищевую продукцию и методы испытаний.**
- 2. Отбор проб и подготовка проб к испытаниям.** Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний. Акты отбора проб. Условия проведения испытаний. Журнал регистрации условий проведения измерений.
- 3. Реактивы.** Входной контроль поступающих реактивов. Приготовление растворов. Требования к дистиллированной воде. Хранение и использование реактивов. Обоснование сроков годности химических реактивов.
- 4. Прекурсоры для проведения испытаний.** Правила хранения и учета прекурсоров. Ведение специальных журналов регистрации операций, связанных с оборотом прекурсоров. Правовые основы регулирования оборота прекурсоров. Ответственность за нарушения в сфере оборота прекурсоров.
- 5. Входной контроль продовольственного сырья.** Идентификация продукции.
- 6. Практические занятия по определению сенсорной чувствительности участников стажировки.** Зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность испытателей.



7. Практические занятия по теме: «Проведение испытаний продовольственного сырья: определение органолептических и физико - химических показателей (мука, продукты переработки овощей и фруктов, молочные продукты)».



8. Практические занятия по теме: «Определение массовой доли влаги, золы, сахара, жира, титруемой кислотности в пищевых продуктах».

9. Обработка результатов испытаний. Рабочие журналы. Оформление и расчеты.

10. Метрологическое обеспечение контроля продовольственного сырья и пищевой продукции. Требования к средствам измерений и лабораторному оборудованию.

План- график обучения на 2019 г. по теме «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»

22-25 января 2019г.
12-15 марта 2019г.
14-17 мая 2019г.
10-13 сентября 2019г.
12-15 ноября 2019г.



Обучение-стажировка проводится по адресу: *Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7, испытательная лаборатория. Начало занятий в 10.00 часов.*

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

Стоимость обучения 20 000 рублей, НДС не облагается.

Информационное письмо №10.19 от 25.09.2018г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. После получения заявки в Ваш адрес будет направлен счет на обучение и договор.

Заявки на участие Вы можете направлять в Учебный центр: *E-mail: info@hlebspb.ru (812) 312-47-44, 312-38-31, 325-96-98 - Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна.*

Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.

Проживание оплачивается дополнительно.

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	2100-3500	2000-2300
<i>размещение двухместное</i>	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	<i>(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru</i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru</i>

Ректор

О.И. Пономарева