



# 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](mailto:info@hlebspb.ru),

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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. Входной контроль продовольственного сырья.** Верификация закупленной продукции. Идентификация продукции.
- 3. Отбор проб и подготовка проб к испытаниям.** Выделение пробы для анализа из средней пробы. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний. Акты отбора проб.
- 4. Реактивы.** Входной контроль поступающих реактивов. Приготовление растворов. Требования к дистиллированной воде. Хранение и использование реактивов. Обоснование сроков годности химических реактивов.
- 5. 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.
- 6. Практические занятия по органолептическим испытаниям продовольственного сырья и пищевой продукции:** мука, крупа, отруби виноград сушеный, мак, продукция общественного питания, кондитерские изделия.
- 7. Практические занятия по теме: «Проведение испытаний продовольственного сырья: по определению зараженности вредителями; сорной, масличной и особо учитываемой примеси».**



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

**9. Условия проведения испытаний.** Журнал регистрации условий проведения измерений.

**10. Обработка результатов испытаний.** Рабочие журналы. Оформление и расчеты.

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



**План- график обучения на 2020 г. по теме «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»**

28-31 января 2020г.
24-27 марта 2020г.
26-29 мая 2020г.
15-18 сентября 2020г.
15-18 декабря 2020г.



**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 №16.20 от 02.12.2019г.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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](mailto: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)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	<a href="tel:(812)123-25-12">(812)123-25-12</a> <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a>	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a>

**Ректор**

**О.И. Пономарева**