



**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 начальника лаборатории,
начальника службы контроля качества



**УЧАСТИЕ В ИНТЕРАКТИВНОМ СЕМИНАРЕ
НА БЕЗВОЗМЕЗДНОЙ ОСНОВЕ**



Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий (лицензия на осуществление образовательной деятельности от 11.01.2016 г., рег. № 1655, 78Л02 № 0000584.) проводит практическое интерактивное обучение для специалистов хлебопекарных предприятий АПК РФ, имеющих высшее или среднее профессиональное образование по теме:

«Проведение испытаний хлебопекарной продукции. Подтверждение компетенций»

06 - 28 апреля 2022 года

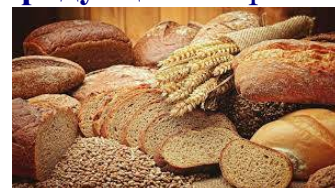


- ❖ 5 дней интерактивных трансляций: 06 апреля, 12 апреля, 14 апреля, 26 апреля и 28 апреля 2022г.
- ❖ Начало трансляции в 10:00 часов (мск)
- ❖ По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 40 часов, который направляется участнику обучения заказным письмом почтой России

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ:

06 апреля 2022 года

Требования нормативной документации на хлебопекарную продукцию. Термины и определения. Классификация хлебобулочных изделий и полуфабрикатов. Основные показатели и характеристики. Органолептические и физико-химические показатели. Показатели безопасности. Правила приемки и маркировка хлебопекарной продукции.



12 апреля 2022 года

Условия проведения испытаний. Журнал регистрации условий проведения измерений. Реактивы и прекурсоры. Приготовление растворов. Требования к дистиллированной воде. Хранение и использование реактивов и прекурсоров. Лаборатор-

ное оборудование и средства измерений. Требования к лабораторной посуде. Мойка и сушка лабораторной посуды.

14 апреля 2022 года

Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени. **Пробоподготовка хлебопекарной продукции. Определение температуры хлебобулочных полуфабрикатов.**



26 апреля 2022года

Органолептические методы испытаний. Наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени. **Физико-химические методы испытаний.** Определение влажности, кислотности, пористости и массовой доли начинки. Набухаемость сухарных изделий и намокаемость бараночных изделий.



28 апреля 2022года

Физико-химические методы испытаний. Методы определения массовой доли сахара. Арбитражные и ускоренные методы испытаний. Сущность методов, проведение испытаний и обработка результатов. **Методы определения массовой доли жира.** Проведение испытаний и обработка результатов.

Слушатели обеспечиваются пакетом информационных материалов по программе семинара.

Информационное письмо № 60.22 от 14.03.2022г.

*Для участия в семинаре необходимо заполнить договор - заявку и направить в Учебный центр: **e-mail: info@hlebspb.ru**. Форма договора - заявки - во вложении к информационному письму. Для регистрации дополнительно необходимо заполнить заявление слушателя и приложить копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.*

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, т/ф (812) 312-38-57 **E-mail: info@hlebspb.ru**



Для участия в онлайн-обучении достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве. Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре. Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в онлайн-семинаре.

Ректор

О.И. Пономарева