



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 78ЛЮ2 № 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.*

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. Условия проведения испытаний.** Журнал регистрации условий проведения измерений.
- 7. Обработка результатов испытаний.** Порядок документирования результатов испытаний. Рабочие журналы. Оформление и расчеты.
- 8. Метрологическое обеспечение контроля продовольственного сырья и пищевой продукции.** Требования к средствам измерений и лабораторному оборудованию.



9. Требования к квалификации и компетентности персонала лабораторий для проведения испытаний.

10. Практические занятия по органолептическим испытаниям продовольственного сырья и пищевой продукции: мука, крупа, отруби, виноград сушеный, мак, продукция общественного питания, кондитерские изделия.



11. Практические занятия по теме: «Проведение испытаний продовольственного сырья: по определению зараженности вредителями; сорной, масличной и особо учитываемой примеси».

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

План- график обучения по теме «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»

| |
|------------------------------|
| <i>07-10 февраля 2023г.</i> |
| <i>16-19 мая 2023г.</i> |
| <i>05-08 сентября 2023г.</i> |
| <i>05-08 декабря 2023г.</i> |

**Обучение проводится по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 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 №14.23 от 07.12.2022г.

Проживание оплачивается дополнительно.

| 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>1600-2300</i> |
| <i>размещение двухместное</i> | <i>1150-1850</i> | <i>550-1150</i> |
| Бронирование по телефонам или электронному адресу: | <i>(981)690-46-47</i> <i>alfahotel@hlebspb.ru</i> | <i>(812) 307-33-41,</i> <i>факс (812) 307-33-42</i> <i>hotelspiupt@bk.ru</i> |

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

На все вопросы ответим по телефонам: (812) 312-47-44, 312-38-31, 325-96-98 - Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна.

Ректор

О.И. Пономарева