



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 организаций!
Вниманию руководителей лабораторий,
служб контроля качества и безопасности продукции!**



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, служб контроля качества и безопасности продукции принять участие в программе повышения квалификации в формате онлайн по теме:

«МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ИНТЕРПРЕТАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЙ»

План обучения на 2023г.

20-21 февраля 2023г.	
01-02 ноября 2023г.	

Цель обучения: подтверждение компетенций, совершенствование профессиональных знаний для повышения эффективности работы испытательных лабораторий и оперативного управления процессами измерений; приобретение практических навыков в обеспечении точности методов и результатов анализов.

В программе:

- **Нормативная документация в области органолептического и физико-химического анализов продовольственного сырья и пищевой продукции.**
- **Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий. ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.**
- **Выбор и верификация методов испытаний. Верификация лабораторного оборудования. Оценка пригодности метода.**
- **Валидация качественных и количественных методик испытаний.**
- **Организация и порядок проведения валидации методов контроля.**



- Методы проверки приемлемости результатов испытаний и установления окончательного результата.
- Погрешность измерений и интерпретация результатов испытаний.
- Правила принятия или отклонения результатов испытаний в случае возникновения спорных ситуаций между лабораториями.
- Влияние процедур отбора, хранения проб и пробоподготовки на погрешность испытаний.
- Порядок кодирования проб и процедура определения очередности испытаний проб. Ответственность персонала.
- Обработка и оформление результатов валидации.
- Правила округления результатов.
- Определение повторяемости, воспроизводимости, правильности.
- Операционные процедуры на методы контроля органолептических и физико-химических показателей качества пищевой продукции.



- ✚ начало интерактивных трансляций с 10:00 до 13:20 ч. (МСК) с перерывами;
- ✚ 2 дня по 4 часа в день интерактивных трансляций и самостоятельной работы с материалами по теме семинара;
- ✚ удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 часов.

Участникам выдаются информационно – методические материалы по теме семинара.
По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:

12 000 - 00 руб., НДС – не облагается.

Основание для оплаты - настоящее письмо № 36.23 от 12.01. 2023 г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: тел/факс (812) 312-38-57, (812) 314-18-45, 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.

После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре.

Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).

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

**С уважением,
ректор**

О. И. Пономарева