



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*

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»**

14-17 апреля 2026г.
06-09 октября 2026г.

В программе:

- 1. Правовые основы деятельности испытательной лаборатории.** Требования к квалификации и компетентности персонала лабораторий для проведения испытаний.
- 2. Требования нормативной документации на продовольственное сырье и пищевую продукцию и методы испытаний.**
- 3. Входной контроль продовольственного сырья.** Верификация закупленной продукции. Идентификация продукции.
- 4. 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.
- 5. Приготовление растворов и реактивов.**

Реактивы. Входной контроль поступающих реактивов. Приготовление растворов. Требования к дистиллированной воде. Хранение и использование реактивов. Обоснование сроков годности химических реактивов.

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. Методы контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции. Органолептические, физико-химические показатели в соответствии с требованиями нормативной документации.

7. Проведение испытаний. Цель, вид, последовательность, объем исследований, порядок, условия, место и сроки проведения испытаний. Протокол испытаний. Условия проведения испытаний. Журнал регистрации условий проведения измерений.

8. Обработка результатов испытаний. Порядок документирования результатов испытаний. Рабочие журналы. Оформление и расчеты.

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

10. Практические занятия по органолептическим испытаниям продовольственного сырья и пищевой продукции: мука, крупа, отруби и др.

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



Обучение проводится по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7

Начало занятий 10:00 час (мск).

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

Стоимость обучения 26 000 рублей, НДС не облагается.

Информационное письмо №42.26 от 18.02.2026г.

Проживание оплачивается дополнительно.

<i>Проживание</i>	<i>Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:</i>	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8 (812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

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.