**Физико-химический контроль в пищевой промышленности**

**Объем программы:**72ч.

**Цель программы:***приобретение теоретических знаний и практических навыков работы по контролю качества пищевых продуктов*

**Категория слушателей:**лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образования; лица, получающие среднее профессиональное и (или)высшее образования

**Продолжительность обучения:***14 дней*

**Форма обучения:** *очная, очно-заочная, заочная*

**По окончании обучения выдается:**  [*удостоверение установленного образца*](http://ido-vguit.ru/?p=18)*о повышении квалификации*

**Содержание  программы:**

*Общие требования к компетентности лабораторий, выполняющих анализы воды*

*Техника безопасности при работе химической лаборатории, электро - и пожарная безопасность*

*Организация контроля качества пищевых продуктов*

*Физико-химические методы анализа пищевых продуктов*

*Контроль качества анализов*

*Аккредитация лабораторий. Основные подходы и требования. Инспекционный контроль в лаборатории. Проведение сличительных испытаний*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Институт дополнительного образования Воронежского государственного университета инженерных технологий****г. Воронеж, пр-т Революции, 19****тел./факс +7(473)253-32-41****e-mail:** **ido@ido-vguit.ru****http://** [**www.ido-vguit.ru**](http://www.ido-vguit.ru)  |