

ПРОГРАММА
проведения обучающих курсов
«ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ
ОСНОВЫ И ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ»

*РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»,
ул. Козлова, д. 29, каб. 515*

1 день	
9.00-10.00	Регистрация слушателей.
10.00-13.00	Организация испытаний; основные требования к процедуре, реактивам, материалам, оборудованию. Обеспечение достоверности результатов. Физико-химические методы контроля качества и безопасности пищевой продукции: основные принципы и подходы, нормативные документы. Знакомство с деятельностью РКИК <i>Рябова Кристина Святославна, начальник республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук</i>
13.00-14.00	Обед
14.00-17.00 (работа по подгруппам)	Особенности определения белка ГОСТ 25011-2017, степени измельчения ГОСТ 5902-80 в кондитерских изделиях Практические занятия. Титриметрические методы контроля качества продуктов питания (титруемая кислотность ГОСТ ISO 750-2013, ГОСТ 5670-96; хлориды ГОСТ 9957-2015, диоксид ГОСТ 25555.5-2014, крахмал ГОСТ 10574-2016. Практические занятия.
2 день	
9.30-10.30	Ключевые аспекты расчета неопределенности измерений. <i>Красовская Елена Сергеевна, заведующий лабораторией физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
10.30-13.00 (работа по подгруппам)	Гравиметрические методы контроля качества продуктов питания: влага/сухие вещества ГОСТ 33977-2016; ГОСТ 28561-90, ГОСТ 21094-2022, ГОСТ 9793-2016, ГОСТ 5900-2014, зола ГОСТ 5901-2014, жир ГОСТ 31902-2012. Практические занятия. Спектрофотометрические методы контроля качества продуктов питания: нитрит ГОСТ 8558.1-2015 (нитриты), СТБ ГОСТ Р 51482-2001, ГОСТ 9794-2015 (фосфор). Практические занятия.
13.00-14.00	Обед
14.00-17.00	Рефрактометрические и потенциометрические методы контроля: растворимые сухие вещества, ГОСТ ISO 2173-2013, ГОСТ 34128-2017, рН активность, ГОСТ 26188-2016 Практические занятия.
3 день	
9.30-10.00	Контроль качества воды для лабораторного анализа: определение рН воды и удельной электрической проводимости. <i>Алексеевко Маргарита Сергеевна, руководитель группы ГМО лаборатории</i>

	<i>физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук</i>
10.00-10.30	Химическая посуда и принадлежности, используемые в лабораторной практике, и методы их обработки. Дозаторы и их виды, практикум по работе с дозаторами. Алексееенко Маргарита Сергеевна , руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
10.30-11.00	Входной контроль реактивов, хранение и сроки годности. Алексееенко Маргарита Сергеевна , руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
11.00-11.30	Техника приготовления растворов (проверка их пригодности, контроль качества, условия хранения). Алексееенко Маргарита Сергеевна , руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
11.30-12.00	Ключевые аспекты отбора и подготовки проб разных групп пищевых продуктов. Алексееенко Маргарита Сергеевна , руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
12.00-12.30	Правила ведения первичных записей проводимых исследований и интерпретация полученных результатов. Алексееенко Маргарита Сергеевна , руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
12.30-13.30	Ключевые аспекты работы с реактивами, индикаторами (входной контроль реактивов, приготовление, сроки хранения). Круглый стол. Обсуждение результатов. Алексееенко Маргарита Сергеевна , руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
13.30-14.00	Подведение итогов. Вручение документов об образовании.

Организаторы оставляют за собой право на внесение изменений в программу курсов.