

ПРОГРАММА
проведения обучающих курсов
«Определение содержания токсичных элементов и элементного состава
пищевых продуктов и продовольственного сырья»

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

1 день	
9 ⁰⁰ – 09 ⁴⁵	Регистрация слушателей. Предоставление информационных материалов для обучения
09 ⁴⁵ – 10 ⁰⁰	Организационное собрание. Проведение инструктажа по технике безопасности
10 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	Требования, предъявляемые к лабораториям, выполняющим исследования по определению солей тяжелых металлов, макро и микроэлементов в воде, пищевой и алкогольной продукции. <i>Смоляк Татьяна Михайловна, заведующий лабораторией токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию».</i>
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	Обед. Организация кофе-паузы
14 ⁰⁰ – 14 ³⁰	Особенности пробоподготовки различных видов продукции при определении солей тяжелых металлов, макро и микроэлементов. <i>Ксеневиц Илья Викторович, младший научный сотрудник лаборатории токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
14 ³⁰ – 15 ⁰⁰	Практические занятия по определению содержания ртути в пищевых продуктах и алкогольной продукции с применением ГОСТ Р 53183-2008, ГОСТ 33412-2015. <i>Ксеневиц Илья Викторович, младший научный сотрудник лаборатории токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
15 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	Практические занятия по определению содержания макро и микроэлементов в воде и пищевых продуктах с применением ГОСТ 31870-2012, СТБ ISO 11885-2011, ГОСТ 33462-2015, СТБ ГОСТ Р 51429-2006, ГОСТ ISO 8070/IDF119-2014, ГОСТ Р 52417-2005. <i>Ксеневиц Илья Викторович, младший научный сотрудник лаборатории токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
2 день	
9 ⁰⁰ – 9 ³⁰	Проблемы, возникающие при работе с атомно-абсорбционными спектрометрами. <i>Марчик Александр Иванович, сервисный инженер по обслуживанию атомно-абсорбционных спектрометров (Analytik Jena, Thermo Fisher</i>

	<i>Scientific, PerkinElmer)</i>
9 ³⁰ –11 ³⁰	Практические занятия по определению содержания железа в пищевых продуктах и алкогольной продукции с применением ГОСТ 30178-96. Шолохова Ольга Владимировна, заведующий сектором лаборатории токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»
11 ³⁰ –13 ⁰⁰	Практические занятия по определению токсичных элементов в пищевых продуктах и алкогольной продукции с применением ГОСТ EN 14083-2013. Шолохова Ольга Владимировна, заведующий сектором лаборатории токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»
13 ⁰⁰ –14 ⁰⁰	Обед. Организация кофе-паузы
14 ⁰⁰ –16 ⁰⁰	Практические занятия по определению содержания мышьяка в пищевых продуктах и алкогольной продукции с применением ГОСТ 31707-2012. Вавринюк Кристина Олеговна, инженер-химик лаборатории токсикологических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»
16 ⁰⁰ – 16 ³⁰	Подведение итогов обучения. Вручение сертификатов и документов об обучении и сувенирной рекламной продукции с логотипом Центра. Ознакомление с выставкой разработок НПЦ НАН Беларуси по продовольствию

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