**«Повышение квалификации руководителей и специалистов лабораторий. Органолептические методы контроля пищевой продукции, воды, почвы и непродовольственных товаров»**

 **(72 часа)**

Цель: обеспечить развитие знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения работ в испытательных и аналитических лабораториях

Программа предназначена для: руководителей и специалистов аналитических лабораторий, проводящих и использующих органолептические методы исследования.

К освоению программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

• Внутрилабораторный контроль качества (ГОСТ Р ИСО 5725)

• Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий (ГОСТ ISO/IEC 17025-2019

• Нормативная документация в области органолептического анализа

• Общие принципы анализа и подготовки проб. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов

• Методы органолептического (дегустационного) анализа

• Органолептические методы исследования воды, почвы и непродовольственных товаров

• Организация лабораторного контроля

• Измерительные методы исследования

• Практические занятия

График обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Январь | Февраль | Апрель | Июнь | Июль | Август | Октябрь | Ноябрь | Декабрь |
| 13.01- 24.01 | 09.03- 20.03 | 11.05 - 22.05 | 15.06 - 26.06 | 06.07 - 17.07 | 17.08 - 28.08 | 07.09- 18.09 | 19.10- 30.10 | 07.12- 18.12 |

***Контакты: 8 (861) 218-53-95 и 8 (861) 268-39-63*** *Почта* ***issim@issim.ru***

С нашим специалистом вы можете обсудить индивидуальный график обучения и все организационные вопросы

**АНО ДПО «ИССиМ» оставляет за собой право внесения изменений в стоимость и сроки проведения обучения.**