

Калининградский государственный технический университет
Институт агроинженерии и пищевых систем

ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Основная профессиональная программа
(профессионального обучения)

Обучение в течение всей жизни - это необходимость, обеспечивающая востребованность на рынке труда



Основные характеристики программы:

Объем программы: 256 ак. часов

Продолжительность обучения: 8 недель

Документ об окончании: Свидетельство о рабочей профессии

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий

Режим занятий: Без отрыва от работы

Программа соответствует профессиональным стандартам:

«Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Минтруда № 22.007 от 02.09.2020 г.

Для кого эта программа?

Наш курс подойдет любым специалистам, имеющим небольшой опыт работы в области химии, пищевой химии

Требования к поступающим и начальная подготовка:

Высшее образование и/или среднее профессиональное образование в области химии, пищевой и перерабатывающей промышленности



После прохождения обучения Вы будете уметь:

- 1) Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.
- 2) Подбирать и применять лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.
- 3) Рассчитывать погрешности результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 4) Оценивать и контролировать выполнение спектральных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.
- 5) Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.



Содержание программы

Модуль 1. Требования, предъявляемые к испытательной лаборатории. Управление документацией и записями. Правила охраны труда при работе в испытательной лаборатории. Работа с химическими реактивами. Работа с химической посудой и лабораторным оборудованием. Основные приемы и техника общих операций в химической лаборатории.

Модуль 2. Теоретические основы аналитической химии. Качественный анализ. Количественный анализ: титриметрия, гравиметрия, оптические методы, рефрактометрия. Статистическая обработка результатов измерений.

Модуль 3. Отбор проб продовольственного сырья и пищевых продуктов и подготовка их к испытаниям. Физико-химические методы контроля показателей качества продовольственного сырья и пищевых продуктов: молока и молочных продуктов, мяса и мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, кормов животного и растительного происхождения, зерна и продуктов его переработки, хлеба и хлебобулочных изделий. Возможности современных методов исследования для анализа показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Модуль 4. Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов HACCP.

Авторы и преподаватели



Автор, преподаватель: Дышлюк Любовь Сергеевна

доктор технических наук, доцент

Область интересов: выделение биологически активных веществ из растительных объектов, создание функциональных продуктов питания и БАД к пище на основе растительного сырья, получение биоразлагаемых полимерных материалов, биотехнологическая переработка отходов растительного и животного происхождения, изучение биотехнологического потенциала микроорганизмов, выделенных из природных источников.

Мотивация для создания данного курса:

- При разработке корпоративной программы обучения мы всегда учитываем уровень участников;
- Студенты получают работающие инструменты для решения реальных задач;
- Обучение проходит в соответствии с Профессиональными стандартами;
- Удобный формат и возможность учиться из любой точки мира в удаленном формате или очном на выбор;
- Удобный способ оплаты: есть рассрочка;
- Документ по окончании установленного государством образца;
- Экспертиза преподавателей и репутация школы: гарантируют только релевантные знания, которые можно использовать на практике сразу;
- Более 90% положительных отзывов от учащихся.

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону –
8 (4012) 99-53-40, 8-903-086-25-45

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40
адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 320
e-mail: evgeniya.shurmanova@klgtu.ru
сайт: www.klgtu.ru

