Программа курса повышения квалификации

***«Лабораторный контроль качества зерна и продуктов его переработки, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тематика лекционных и практических занятий | Количествочасов | Ф.И.Опреподавателя |
| 1 | *Лекция* ***«Методы оценки физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»*** | 4 | Тюрина И.А.*Старший научный сотрудник НИИХП, к. т. н.*Пешкина И.П.*Научный сотрудник НИИХП* |
| 2 | *Лекция* ***«Современная приборная база лабораторий для оценки физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»*** | 3 | Смирнова С.А.*Руководитель испытательного центра, старший научный сотрудник,* |
| 3 | *Лабораторные работы* ***«Оценка показателей качества зерна и продуктов его переработки, в том числе экспресс-методами»***-***«Определение стекловидности зерна с помощью диафаноскопа «Янтарь»***-***«Возможности лабораторной мельницы «ВЬЮГА-3М» для пробоподготовки»******-«Применение установки измерительной воздушно-тепловой «АСЭШ 8-2» для определения влажности зерна, муки и хлебобулочных изделий»***-***«Контроль показателей качества зерна и продуктов его переработки с помощью анализатора инфракрасного ИНФРАСКАН-3150»*** | 4 | Смирнова С.А.*Руководитель испытательного центра, старший научный сотрудник,* |
| 4 | *Лабораторные работы* ***«Определение содержания массовой доли соли пищевой, сахара и жира в хлебобулочных изделиях, в том числе экспресс-методом на приборе Инфраскан-3150»***-***«Определение содержания массовой доли соли по ГОСТ 5698-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли соли пищевой»***-***«Определение содержания массовой доли сахара по ГОСТ 5672-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара»***-***«Определение содержания массовой доли жира по ГОСТ5668-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира»*** | 8 | Рейнов М.В.*Инженер-химик*Голубко Н.В.*Инженер-химик* |
| 5 | *Лабораторная работа* ***«Определение физико-химических показателей качества сухих макаронных изделий и макаронных изделий после варки»*** | 8 | Балуян Х.А.*Старший научный сотрудник НИИХП, к. т.н.*Носова М.В.*Старший научный сотрудник НИИХП, к.т.н.*Пешкина И.П.*Научный сотрудник НИИХП* |
| 6 | *Лабораторная работа* ***«Определение степени черствости хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ГОСТ Р 70085-2022 на приборе Структурометр СТ-2»*** | 4 | Черных В.Я.*Руководитель центра реологии пищевых сред НИИХП, главный научный сотрудник, д.т.н., профессор*Балуян Х.А.*Старший научный сотрудник НИИХП, к. т.н.* |
| 7 | *Тестирование по результатам обучения по программе* | 1 | Смирнова С.А.*Руководитель испытательного центра, старший научный сотрудник,* |