

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора
В.Ю. Ананьев
« 27 » декабря 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Иммуноферментный анализ (ИФА) – метод выявления и определения содержания
сухого молока, микотоксинов и антибиотиков в пищевых продуктах**

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение имеющихся профессиональных компетенций требуемых для выполнения иммуноферментного анализа при исследовании продуктов питания на незаявленные вещества

Категория обучающихся: специалисты со средним профессиональным и (или) высшим образованием, использующие в своей профессиональной деятельности иммуноферментный анализ как метод исследования продуктов питания на незаявленные вещества.

Трудоемкость обучения: 40 академических часов.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л *	СР **	ПЗ, С ***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы теории. Основные понятия иммуноферментного анализа. Область применения	4	4			
2.	Классификация методов ИФА, связь с областью применения. Ферменты и субстраты, используемые в иммуноферментном анализе, принципы их выбора. Антигены(АГ) и антитела(АТ), принципы их выбора. Твердая фаза и принципы иммобилизации (АГ) и (АТ). Оборудование для ИФА	4	4			
3.	Качественное и количественное определение различных веществ методом ИФА. Условия хранения и использования тест-систем для ИФА в лаборатории. Подбор средств измерения, вспомогательного и испытательного оборудования. Обзор способов подготовки проб пищевых продуктов к ИФА. Демонстрационное занятие.	8			8	

4.	Проведение анализа подготовленных проб с использованием тест-систем в непрямом конкурентном ИФА (определение микотоксинов, антибиотиков). Обработка и оценка результатов анализа	16			16	
5.	Проведение анализа с использованием тест-систем в прямом неконкурентном ИФА (определение микробной трансглутаминазы, глютена)	4			4	
6.	Ознакомление и практическое использование программ обработки результатов анализа с применением тест-систем	2			2	
7.	Итоговая аттестация	2			2	Экзамен
	Количество часов	40	8		32	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

ПЗ, С*** – практические занятия, С – стажировка.

Итого: 40 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.