

**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
«14» декабря 2014г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Капиллярный электрофорез (КЭ): реализация метода при определении соответствия
пищевой продукции и воды требованиям ТР ЕАЭС. Методики определения
содержания сахаров, аминокислот (глутаминовая кислота и другие усилители вкуса)**
(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение профессиональных компетенций специалистов по определению незаявленных веществ в пищевых продуктах и воде, а также оценки подлинности (натуральности) продуктов, необходимых для выполнения работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям методом капиллярного электрофореза.

Категория обучающихся: специалисты со средним профессиональным и (или) высшим образованием, использующие в своей профессиональной деятельности физико-химические методы исследований

Трудоемкость обучения: 16 академических часов (2 календарных дня).

Форма обучения: очная (дистанционное обучение).

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 метода капиллярного электрофореза (КЭ). Место метода КЭ и его преимущества по отношению к другим инструментальным методам анализа	2	2			
2.	Новое в методическом обеспечении систем капиллярного электрофореза «Капель». Обнаружение сахара, глутаминовая кислота и другие усилители вкуса, никотин	2	2			
3.	Приборная реализация метода КЭ (на примере систем капиллярного электрофореза «Капель»). Программные продукты для управления, сбора и обработки данных (на примере ПО «Эльфوران»)	2	2			
4.	Проверка работоспособности/готовности к работе прибора с помощью независимого комплекта реактивов и инструкции. Общие рекомендации по эксплуатации систем КЭ	2	2			
5.	Определение ионного состава воды. Практические	2	2			

	рекомендации по реализации методик					
6.	Определение показателей качества и безопасности пищевой продукции. Практические рекомендации по реализации методик	2	2			
7.	Ответы на вопросы по методическому и программному обеспечению, обслуживанию приборов	2	2			
8.	Итоговая аттестация	2			2	Тестовый контроль
	Количество часов	16	14		2	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

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

Итого: 16 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.