

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
 «30» 04 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Хроматографическое (ВЭЖХ) определение показателей качества и безопасности в пищевых продуктах и БАД

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение имеющихся профессиональных компетенций специалистов, осуществляющих контроль качества и безопасности пищевой продукции и БАД хроматографическим (ВЭЖХ) методом.

Категория обучающихся: программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов испытательных лабораторий со средним специальным и (или) высшим образованием, аккредитованных в установленном порядке на проведение исследований пищевых продуктов и БАД.

Трудоемкость обучения: 40 академических часов (5 календарных дней).

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Трудоемкость, час.			Форма контроля	
		Всего	в том числе			
			Л*	СР**		ПЗ,С***
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы теории и основные понятия ВЭЖХ. Области применения жидкостной хроматографии на практике. Классификация методов ВЭЖХ по механизму разделения. Основные принципы подбора условий разделения. Сорбенты, используемые в анализе, принципы их выбора. Подвижная фаза для ВЭЖХ. Требования к растворителям и реактивам для приготовления подвижных фаз. Подготовка образцов для ВЭЖХ в анализе пищевых продуктов и БАД. Подготовка подвижных фаз и растворов проб для хроматографического анализа. Принципы проведения качественного анализа. Изократическая система. Градиентная система с формированием подвижной фазы на линии высокого давления. Методы количественного анализа в анализе пищевых продуктов и БАД	8	8			
2	Приборное оснащение для ВЭЖХ. Основные узлы жидкостного хроматографа. Детекторы для ВЭЖХ.	4	4			

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора	Ф6ДПЗ.5-2/1 Учебный план	Издание № 4
		Страница 1 из 2

	Подготовка хроматографа к работе. Кондиционирование хроматографических колонок. Последовательность проведения хроматографического анализа. Правила работы с буферными растворами. Промывка и хранение хроматографических колонок. Практика работы на хроматографах с флуориметрическим детектором. Порядок пробоподготовки с использованием иммуноаффинных колонок и вакуумной системы					
3	Проведение пробоподготовки для определения остаточных количеств контаминантов в пищевых продуктах и БАД методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	4			4	
4	Проведение хроматографического анализа подготовленной пробы на пищевые красители. Обработка полученных хроматографических данных на пищевые красители. Проведение хроматографического анализа микотоксинов в подготовленной пробе. Обработка полученных хроматографических данных	8			8	
5	Проведение хроматографического анализа микотоксинов в подготовленной пробе. Обработка полученных хроматографических данных. Проведение хроматографического анализа витаминов подготовленной пробы. Обработка полученных хроматографических данных	8			8	
6	Проведение хроматографического анализа подготовленной пробы на определение бенз(а)пирена. Обработка полученных хроматографических данных	7			7	
7	Итоговая аттестация	1			1	Тестовый контроль
	Всего:	40	12		28	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

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

Итого: 40 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора	Ф6ДПЗ.5-2/1 Учебный план	Издание № 4
		Страница 2 из 2