

**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

« 6 » _____ 2022 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 квалификации специалистов, получение знаний и навыков по освоению принципов и методологии иммуноферментного анализа при исследовании пищевых продуктов

Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным и (или) высшим образованием, использующие в своей деятельности метод иммуноферментного анализа.

Срок обучения: 24 академических часа (ов)

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

№ 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.	Основные понятия теории метода иммуноферментного анализа (ИФА). Классификация методов ИФА, связь с областью применения	2	2			
2.	Компоненты тест-систем, используемые в иммуноферментном анализе: ферменты и субстраты, принципы их выбора; антигены (АГ) и антитела (АТ) принципы их выбора Твердая фаза и принципы иммобилизации (АГ) и (АТ) Оборудование для ИФА	3	3			
3.	Порядок и особенности этапов постановки ИФА	3	3			
4.	Условия качественного проведения и постановки ИФА в лаборатории	2	2			
5.	Обзор и характеристика тест-систем и наборов реагентов для проведения ИФА	2	2			
6.	Средства измерения, вспомогательное и	11			11	

	испытательное оборудование необходимое для проведения ИФА. Способы подготовки проб пищевых продуктов к проведению ИФА. Демонстрационное освоение методов иммуноферментного анализа на примере определения антибиотиков, микотоксинов, сухого молока, микробной трансглутаминазы.					
7.	Итоговая аттестация	1			1	Тестовый контроль
	Всего:	24	12		12	

В учебный план могут быть внесены изменения и дополнения.

* Л - лекции

**СР – самостоятельная работа

***ПЗ,С - практические занятия, стажировка

Итого: 24 академических часа