

**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
_____ 2020 г.

Учебный план

«Проведение исследований по определению показателей качества пищевой
продукции методом капиллярного электрофореза (КЭФ) (красители,
органические кислоты, моно- и дисахариды, глутаминовая кислота)
и воды на анионно-катионный состав»
(наименование дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
(профессиональной переподготовки))

Цель: получение знаний и практических навыков по освоению принципов и методологии применения капиллярного электрофореза для определения незаявленных веществ в пищевых продуктах и оценки подлинности (натуральности) продуктов

Категория слушателей: лица с высшим и (или) средним профессиональным образованием – руководители испытательных лабораторий (лабораторий, центров) и специалисты по физико-химическим исследованиям.

Срок обучения: 16 академических часов

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

№ п/ п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Трудоемкость, час.				Форма контро ля
		Всего	в том числе			
			Л*	ПЗ **	СР* **	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Международные, межгосударственные и национальные стандарты, аттестованные методики измерений по определению показателей качества и безопасности с использованием метода капиллярного электрофореза (КЭ)	2	2			
2.	Основы метода КЭ. Место метода КЭ и его преимущества по отношению к другим инструментальным методам анализа. Ключевые области применения	4	4			
3.	Приборная реализация метода КЭ (на	2	1,5	0,5		
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора		Ф6ДПЗ.6/1 Учебный план				Издание № 5 Страница 1 из 2

	примере систем капиллярного электрофореза «Капель»); программные продукты для управления, сбора и обработки данных (на примере ПО МультиХром и ПО Эльфоран)					
4.	Наборы для анализа (комплекты реактивов, вспомогательных расходных материалов и текстов методик для быстрого старта методики)	1	1			
5.	Проверка работоспособности/готовности к работе прибора с помощью независимого комплекта реактивов и инструкции. Общие рекомендации по эксплуатации систем КЭ	1		1		
6.	Определение моно- и дисахаридов в молочных продуктах для детского питания, в напитках, меде и БАДах. Определение ионного состава напитков. Определение синтетических красителей, органических кислот, пищевых добавок и тд. Обработка полученных данных.	5		5		
7.	Итоговая аттестация	1		1		Экзаме н
8.	Всего:	16	8,5	7,5		

В учебный план могут быть внесены изменения и дополнения.

* Л - лекции

** ПЗ - практические занятия

***СР – самостоятельная работа