

**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:

Врио главного врача

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора

Н.Н. Захарова

« 24 » декабря 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Проведение исследований по определению показателей качества и безопасности
пищевой продукции и воды методом капиллярного электрофореза (КЭ)**
(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 оценки подлинности (натуральности) продуктов, необходимых для выполнения работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям методом капиллярного электрофореза.

Категория обучающихся: программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов испытательных лабораторий (центров) со средним профессиональным и (или) высшим образованием в области физико-химических методов исследований.

Трудоемкость обучения: 24 академических часов (3 календарных дня).

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

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.	3	3			
2.	Новое в методическом обеспечении систем капиллярного электрофореза «Капель»: сахара, глутаминовая кислота и другие усилители вкуса, никотин	3	3			
3.	Приборная реализация метода КЭ (на примере систем капиллярного электрофореза «Капель»). Программные продукты для управления, сбора и обработки данных (на примере ПО «Эльфوران»)	3	3			
4.	Проверка работоспособности/готовности к работе прибора с помощью независимого комплекта реактивов и инструкции. Общие рекомендации по эксплуатации систем КЭ.	3	3			

5.	Определение ионного состава воды. Практические рекомендации по реализации методик.	4	1		3	
6.	Определение показателей качества и безопасности пищевой продукции. Практические рекомендации по реализации методик.	4	1		3	
7.	Методическое и программное обеспечение, обслуживание приборов (решение типичных вопросов, ответы на вопросы)	2	2			
8.	Итоговая аттестация	2			2	Тестовый контроль
	Количество часов	24	16		8	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

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

Итого: 24 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.