Утверждаю

Директор ФГБУ «НЦБРП»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Муратов

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

**ПЛАН**

**проведения курсов повышения квалификации\* для ветеринарных специалистов**

**в ФГБУ «НЦБРП» на 2021 год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название темы** | **Количество часов** |
| 1 | Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» (МР 4.0001 -15 Приложения А.I-А.IV) | 24 |
| 2 | Практический курс по бактериальным и паразитарным болезням рыб.  | 24 |
| 3 | Порядок и правила отбора, упаковки, транспортировки и приема проб для лабораторных исследований в рамках контроля качества и безопасности пищевой рыбной продукции, рыбной муки для реализации экспорта в страны-импортеры, предъявляющие особые требования к ее безопасности (ЕС, КНР). Сравнительный анализ требований качества и безопасности стран-импортеров и стран ЕАЭС | 16 |
| 4 | Практический курс реализации методик испытаний по определению остаточного содержания ветеринарных препаратов | 24 |
| 5 | Практический курс реализации методик испытаний по определению консервантов МВИ.МН 806-98 и бенз(а)пирена ГОСТ 31745-2102, ГОСТ 31860-2012 | 24 |
| 6 | Практический курс реализации методик испытаний токсичных элементов в пищевой продукции и воде  | 16 |
| 7 | Валидация методик лабораторных испытаний пищевой продукции по требованиям нормативных документов ЕС (Решение Комиссии 2002/657/ЕС) | 16 |
| 8 | Внутренние проверки (аудиты). Требование ГОСТ ИСО/МЭК 17025, критериев аккредитации и ГОСТ Р ИСО 19011. Практика проведения, оформление плана, программы и отчета по результатам аудита. | 16 |
| 9 | Микробиологический анализ пищевых продуктов в соответствии с требованиями правил и норм Регламентов ЕАЭС и ЕС. Валидация методов исследования. | 40 |
| 10 | Основные принципы организации и функционирования микробиологической лаборатории | 16 |
| 11 | Анализ жирнокислотного состава в пробах пищевой рыбной продукции методом газовой хроматографии. Практические аспекты | 16 |
| 12 | Основные принципы организации лаборатории, оценивающей качество и безопасность пищевой продукции и кормов | 16 |

\* Даты проведения курсов согласуются с заказчиком по телефону 8-977-700-69-91.