



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ФГБУ «НЦБРИ»

С.В. Муратов

*С.В. Муратов* 2021 г.

**ПЛАН**  
**проведения курсов повышения квалификации\* для ветеринарных специалистов**  
**в ФГБУ «НЦБРИ» на 2021 год**

№ п/п	Тема	Длительность	Сроки проведения
1	Организация работы аналитической лаборатории, специализирующейся на исследованиях пищевой продукции (в том числе рыбной) в соответствии с требованиями ТР ЕАЭС и стран, предъявляющих особые требования.	16 часов	Апрель-Май 2021г.
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Оценка продукции из гидробионтов по органолептическим показателям.	16 часов	Май
3	Практический курс реализации методик испытаний токсичных элементов в пищевой продукции и воде методом ИСП АЭС	16 часов	Май-Июнь 2021
4	Практический курс «Анализ $\Omega$ -3, $\Omega$ -6 жирнокислотного состава в пробах пищевой рыбной продукции методом газовой хроматографии»	16 часов	Июнь-Июль 2021
5	Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» (МР 4.0001-15). Практический курс.	24 часа	Июль
6	Этапы реализации молекулярно-диагностических методов исследования видового состава пищевой продукции и сырья. Подготовка пробы к выделению ДНК, выделение ДНК, постановка ПЦР в реальном времени, анализ и интерпретация полученных результатов. Практический курс для сотрудников лабораторий, не имеющих опыта работы в области молекулярно-диагностических исследований.	80 часов	Июль
7	Валидация и внедрение методик определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени». Проведение оперативного контроля качества исследований.	24 часа	Июль
8	Отбор проб рыбной продукции для лабораторных исследований молекулярно-диагностическими методами.	16 часов	Июль

9	Требования стран-экспортеров, предъявляемые к подконтрольной продукции из водных биоресурсов. Особенности нормирования санитарно-гигиенических микробиологических показателей. Планы отбора проб для реализации экспорта.	16 часов	Сентябрь
10	Планирование государственного мониторинга качества и безопасности пищевой продукции.	16 часов	Сентябрь
11	Практический курс «Определение содержания растительных жиров в молочной продукции методом газовой хроматографии стериннов»	16 часов	Сентябрь-Октябрь 2021
12	Программы отбора проб продуктов рыболовства для проведения микробиологических исследований, их статистическая основа. Рандомизированный метод отбора проб. Нестатистические схемы отбора проб.	16 часов	Октябрь
13	Определение полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в рыбе, рыбьем жире и воде методом ВЭЖХ. Анализ требований по содержанию ПАУ, предъявляемых ЕС, РФ и КНР.	16 часов	Октябрь-Ноябрь 2021
14	Бактериальные и паразитарные болезни рыб. Нормативно-правовая база и практические аспекты исследования.	40 часов	Ноябрь
15	Актуальные вопросы в диагностике паразитарных болезней рыб, передающихся человеку через рыбные пищевые продукты	24 часа	Ноябрь
16	Исследования безопасности пищевых продуктов, кормов для животных, воды по микробиологическим показателям. Методики проведения испытаний, их реализация и внутрилабораторный контроль в соответствии с требованиями ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.	16 часов	Ноябрь
17	Микробиологический мониторинг продуктов рыболовства. Эффективность индикаторов контроля безопасности по микробиологическим показателям. Микробиологические стандарты и методы исследования для реализации ветеринарного контроля (надзора).	16 часов	Ноябрь
18	Практические навыки по проведению и оформлению валидационных и верификационных исследований пищевой продукции в соответствии с требованиями РФ и ЕС.	16 часов	Ноябрь-Декабрь 2021