

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ФГБУ «АПК НАЦРЫБА»

С.В. Муратов



«12» января 2026 г.

ПЛАН
проведения курсов повышения квалификации
в ФГБУ «Национальный центр безопасности рыбной и сельскохозяйственной продукции агропромышленного комплекса»
на 2026 год*

В испытательной референс-лаборатории ФГБУ «АПК НАЦРЫБА» г. Москва, Мурманский проезд, 22 А

№ п/п	Наименование программы	Кол-во часов	Форма обучения	Сроки проведения	Стоимость за 1 слушателя, руб. с НДС
Январь 2026					
1	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 «Методика измерений водородного показателя (рН) проб вод потенциометрическим методом».	16	очная с применением ДОТ**	14.01.2026 15.01.2026	29 947,50
Февраль 2026					
1	Анализ пищевых продуктов по показателям качества и безопасности методом газовой хроматографии с различными типами детекторов. Теоретические основы метода газовой хроматографии. Принципы работы различных детекторов. Возможности	16	очная с применением ДОТ**	09.02.2026 10.02.2026	29 947,50

	программного обеспечения. Практическая реализация методики.				
2	Порядок учета и хранения эталонных (музейных) культур. Контроль качества питательных сред. Санитарно-эпидемиологические требования и правила работы с патогенными биологическими агентами (ПБА).	16	очная с применением ДОТ**	16.02.2026 17.02.2026	29 947,50
Март 2026					
1	Физико-химические методы контроля качества пищевых продуктов.	24	очная с применением ДОТ**	02.03.2026 04.03.2026	42 425,02
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции как форма оценки соответствия.	16	очная с применением ДОТ**	16.03.2026 17.03.2026	29 947,50
Апрель 2026					
1	Требования стран-экспортеров, предъявляемые к подконтрольной продукции из водных биоресурсов. Особенности нормирования химико-токсикологических показателей и санитарно-гигиенических, микробиологических показателей. Планы отбора проб для реализации экспорта.	16	очная с применением ДОТ**	13.04.2026 14.04.2026	29 947,50
Май 2026					
1	Безопасность работы с микроорганизмами III-IV группы патогенности и возбудителями паразитарных заболеваний.	72	очная с применением ДОТ**	04.05.2026 15.05.2026	102 698,75
2	Порядок учета и хранения эталонных (музейных) культур. Контроль качества питательных сред. Санитарно-эпидемиологические требования и правила работы с патогенными биологическими агентами (ПБА).	16	очная с применением ДОТ**	18.05.2026 19.05.2026	29 947,50

3	Физико-химические методы контроля качества пищевых продуктов.	16	очная с применением ДОТ**	18.05.2026- 19.05.2026	29 947,50
4	Паразитарные болезни рыб.	24	очная	20.05.2026- 22.05.2026	42 425,02
5	Определение металлов в пробах пищевых продуктов, пищевого сырья и кормов методом атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС). Метод определения неорганического мышьяка в рыбе и нерыбных объектах методом ААС.	16	очная	25.05.2026- 26.05.2026	29 947,50
6	Анализ ГМО в пищевых продуктах, продовольственном сырье и кормах методом ПЦР в реальном времени. Выявление, идентификация и количественное определение ГМ линий.	40	очная	25.05.2026- 29.05.2026	57 777,50
Июнь 2026					
1	Определения видовой принадлежности рыбы, растительных и животных компонентов в составе кормов, сырья, пищевых продуктов методом ПЦР-РВ.	32	очная	15.06.2026- 18.06.2026	57 777,50
2	Компонент ФГИС «Ветис» «Веста». Практическое применение в работе испытательной лаборатории.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50
3	Методы микробиологического контроля. Валидация и верификация микробиологических методов исследования.	16	очная	по мере набора группы***	29 947,50
Июль 2026					
1	Безопасность работы с микроорганизмами III-IV группы патогенности и возбудителями паразитарных заболеваний.	72	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	102 698,75

2	Правила отбора проб с учетом требований применения стандартов из перечней технических регламентов ЕАЭС при оценке соответствия пищевой продукции.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50
3	Внедрение методик в лаборатории с учетом ГОСТ ISO/IEC 17025-2019: верификация, валидация методик. Внутрिलाбораторный контроль качества испытаний. Оценивание неопределенности результатов.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50

Август 2026

1	Определение антибактериальных препаратов, микробнотрансглутаминазы, сухого молока в пищевых продуктах и микотоксинов в кормах иммуноферментным методом.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50
2	Паразитарные болезни рыб.	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02
3	Требования стран-экспортеров, предъявляемые к подконтрольной продукции из водных биоресурсов. Особенности нормирования химико-токсикологических показателей и санитарно-гигиенических микробиологических показателей. Планы отбора проб для реализации экспорта.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50

Сентябрь 2026

1	Определение остаточного содержания вредных веществ в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием (МС-МС).	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50
2	Планирование государственных работ в сфере ветеринарии. Организация и проведение мониторинга водных биологических ресурсов. Отбор проб и проведение лабораторных исследований подконтрольных товаров.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50

3	Идентификация таксономической принадлежности (биологический вид, род) рыбы, икры семейств осетровые и веслоносые методом секвенирования ДНК по Сэнгеру. Практический курс реализуется с использованием генетического анализатора SeqStudio (Thermo FS).	32	очная	по мере набора группы***	57 777,50
Октябрь 2026					
1	Компонент ФГИС «Ветис» «Веста». Практическое применение в работе испытательной лаборатории.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50
2	Идентификация таксономической принадлежности (биологический вид, род) животных, рыбы, икры (кроме рыб семейств осетровые и веслоносые) методом секвенирования ДНК по Сэнгеру. Практический курс реализуется с использованием генетического анализатора SeqStudio (Thermo FS).	32	очная	по мере набора группы***	57 777,50
3	Идентификация видоспецифичной ДНК сайры (Cololabis saira) и дальневосточной сардины, иваси (Sardinops melanostictus) в образцах рыб и пищевых продуктов методами ПЦР-РВ.	40	очная	по мере набора группы***	57 777,50
Ноябрь 2026					
1	Методы исследования пищевой продукции с помощью газовой хроматографии и газовой хроматографии с масс спектрометрическим детектированием. Метод определения метилртути в рыбе и нерыбных объектах методом газовой хроматографии с ДЭЗ.	16	очная	по мере набора группы***	29 947,50

2	Исследования пищевых продуктов, кормов для животных, воды, рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям безопасности на соответствие требования регламентов ЕАЭС. Методики проведения испытаний, их реализация. Теоретический курс.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50
---	--	----	---------------------------------	-----------------------------	-----------

Декабрь 2026

1	Анализ пищевых продуктов по показателям качества и безопасности методом газовой хроматографии с различными типами детекторов. Теоретические основы метода газовой хроматографии. Принципы работы различных детекторов. Возможности программного обеспечения. Практическая реализация методики.	16	очная	по мере набора группы***	29 947,50
2	Органолептические исследования пищевых продуктов.	16	очная с применением ДОТ**	по мере набора группы***	29 947,50

В Камчатском филиале ФГБУ «АПК НАЦРЫБА» Камчатский край, г. Елизово, ул. Новая, д.8:

№ п/п	Наименование программы	Кол-во часов	Форма обучения	Сроки проведения	Стоимость за 1 слушателя, руб. с НДС
1	Лабораторная диагностика трихинеллеза животных.	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02
2	Физико-химические методы анализа муки рыбной кормовой на производстве (определение металломагнитной примеси, посторонних примесей, крупности помола, влаги, жира, протеина).	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02

3	Физико-химические методы анализа рыбной продукции (икра соленая, рыба соленая, вяленая) на производстве (определение поваренной соли, влаги).	16	очная	по мере набора группы***	29 947,50
4	Исследование безопасности пищевых продуктов животного происхождения по микробиологическим показателям на соответствие требованиям регламентов. Методики проведения испытаний, их реализация.	16	очная	по мере набора группы***	29 947,50
5	Методики измерения активности радионуклидов с использованием спектрометрического оборудования с программным обеспечением «Прогресс».	16	очная	по мере набора группы***	29 947,50
6	Орнитоз, пути распространения, опасность для человека, диагностика.	24	очная	по мере набора группы***	28 050,00
7	Санитарно-бактериологическое исследование смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору.	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02
8	Физико-химические методы анализа жиров (определение кислотного числа, массовой доли воды, примесей нежирового характера, массовой доли неомыляемых веществ).	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02
9	Физико-химические методы анализа муки рыбной кормовой и жиров животного происхождения (определение металломагнитной примеси, посторонних примесей, крупности помола, влаги, жира, протеина, ионора, кислотного числа, массовой доли воды, примесей нежирового характера, массовой доли неомыляемых веществ).	40	очная	по мере набора группы***	73 431,28
10	Методические указания 4.2.3963-23. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы бактериологические методы исследования воды.	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02

11	Исследование безопасности рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям на соответствие требованиям регламентов ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Методики проведения испытаний, их реализация.	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02
12	Освоение метода инверсионной вольтамперометрии на примере анализатора вольтамперометрического ТА-Lab.	24	очная	по мере набора группы***	42 425,02

В Мурманском филиале ФГБУ «АПК НАЦРЫБА», г. Мурманск, ул. Траловая, д. 47 а

№ п/п	Наименование программы	Кол-во часов	Форма обучения	Сроки проведения	Стоимость за 1 слушателя, руб. с НДС
1	Новая версия ГОСТ 51705.1-2024 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	24	очно-заочная	по мере набора группы***	42 425,02

В Приморском филиале ФГБУ «АПК НАЦРЫБА», Приморский край, г. Владивосток, ул. Народная, д. 4

№ п/п	Наименование программы	Кол-во часов	Форма обучения	Сроки проведения	Стоимость за 1 слушателя, руб. с НДС
1	Основы карантина растений. Единый перечень карантинных объектов и фитосанитарные требования ЕАЭС.	24	очная	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	42 425,02

2	Определение видового состава и возраста древесно-кустарниковой растительности с целью установления срока неиспользования земельных участков сельскохозяйственного назначения по целевому назначению.	24	очная	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	42 425,02
3	Карантинные вредные организмы сельскохозяйственных, цветочно-декоративных и лесных культур, включенный в «Единый перечень карантинных объектов ЕАЭС».	40	очная	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	73 431,28
4	Правила отбора проб объектов окружающей среды. Правила транспортировки и доставки проб в лабораторию. Требования к оформлению сопроводительных документов.	16	очная с применением ДОТ	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	29 947,50
5	Выявление и идентификация карантинных вредных организмов (КВО).	24	очная	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	42 425,02
6	Порядок отбора проб (образцов) при досмотре подкарантинной продукции и в ходе мониторинга карантинного фитосанитарного состояния территории.	24	очная	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	42 425,02
7	Характерные признаки наличия карантинных объектов в подкарантинной продукции. Способы обнаружения карантинных вредных организмов (КВО).	24	очная	Сроки проведения обговариваются индивидуально****	42 425,02

* Возможны изменения в плане. В течение года могут быть добавлены новые программы.

** Очная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) - вебинар

*** Точная дата проведения будет определяться после набора группы

**** Сроки проведения курса могут быть обговорены индивидуально