

Утверждаю:

Директор ФГБУ ЦНПВРЛ



В.Ф. Шапорев

2018г.

**План
курсов повышения квалификации на 2019 год
в федеральном государственном бюджетном учреждении «Центральная научно-
производственная ветеринарная радиологическая лаборатория»
ФГБУ ЦНПВРЛ**

№ п/п	Наименование темы	Кол-во академических часов	Сроки проведения
1	2	3	4
1	Радиационная безопасность	36	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
2	Метрологическое обеспечение в соответствии с требованиями ГОСТ ИСО/МЭК 17025 и критериев аккредитации. Оценивание неопределенности измерений. Контроль качества результатов анализа.	38	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
3	Аккредитация и подтверждение компетентности лабораторий в соответствии с Федеральным Законом № 412 «Об аккредитации в национальной системе аккредитации». Реализация требований к системе менеджмента по ГОСТ ИСО/МЭК 17025 и новыми критериями	40	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
4	Правила отбора проб пищевой продукции и кормов, нормативная документация. Упаковка и маркировка. Условия и сроки доставки проб в лабораторию для исследования.	38	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение

1	2	3	4
5	Современные методы химических исследований пищевой продукции и кормов на соответствие требованиям ветеринарных правил и норм Таможенного союза. Исследования по определению уровня техногенного загрязнения и показателей плодородия, почвенных образцов.	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
6	Микробиологические методы лабораторного контроля пищевых продуктов животного и растительного происхождения. Микробиологическая безопасность при работе с микроорганизмами III-IV групп патогенности.	38	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
7	Микробиологические методы испытаний пищевых продуктов и сырья.	38	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
8	Физико-химические исследования пищевых продуктов с практическим занятием на рабочих местах в лаборатории.	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
9	Приготовление питательных сред. Методы и порядок проведения контроля качества питательных сред	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
10	Практическое использование метода ААС для определения металлов в кормах, продуктах, объектах окружающей среды (с практическими занятиями на рабочих местах в лаборатории)	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
11	Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом ГХ в молоке и молочной продукции	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
12	Скрининговый метод определения антибиотиков в продуктах питания и кормах (иммуноферментный анализ).	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение

1	2	3	4
13	Определение пестицидов в пищевой продукции и кормах на соответствие требованиям ветеринарных правил и норм Таможенного союза.	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
14	Определение микотоксинов в пищевой продукции и кормах на соответствие требованиям ветеринарных правил и норм Таможенного союза.	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
15	Практическое использование метода ААС на основе эффекта Зеемана для определения ртути в кормах, продуктах, объектах окружающей среды (с практическими занятиями на рабочих местах в лаборатории)	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
16	Практические навыки проведения хроматографического анализа и эксплуатации хроматографического оборудования	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
17	Определение микотоксинов в пищевой продукции и кормах методами ВЭЖХ и ИФА	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
18	Мелиссопалинология	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
19	Обнаружение растительных жиров стерина в жировой фазе методом газожидкостной хроматографии	35	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
20	Внутренние аудиты в системе менеджмента качества в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025	36	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение
21	Органолептические (сенсорные) методы испытаний пищевых продуктов	36	По мере формирования группы/ возможно индивидуальное обучение

Все курсы повышения квалификации проводятся на договорной основе и рассчитанных калькуляций.

По итогам курсов повышения квалификации выдаются удостоверения о прохождении обучения установленного образца.

Дата проведения занятий определяется по мере формирования групп.