

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ФГБУ «НЦБРП»  
С.В. Муратов

\_\_\_\_\_ 2022 г.



ПЛАН  
проведения курсов повышения квалификации  
в ФГБУ «НЦБРП» на 2022 год\*

№ п/п	Тема	Длительность, форма обучения	Сроки проведения	Стоимость, руб. с НДС
1	Микробиологический мониторинг продуктов рыболовства. Эффективность индикаторов контроля безопасности по микробиологическим показателям. Микробиологические стандарты и методы исследования для реализации ветеринарного контроля (надзора).	16 часов, вебинар	Февраль	16 300,00
2	Исследования безопасности пищевых продуктов, кормов для животных, воды, рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям на соответствие требованиям регламентов ЕАЭС. Методики проведения испытаний, их реализация и внутрилабораторный контроль в соответствии с требованиями ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.	16 часов, вебинар	Март	16 300,00
3	Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме "реального времени" (MP 4.0001-15). <i>Практический курс с вручением методики.</i>	24 часа, очно	Март, Июнь, Сентябрь, Ноябрь (Сроки проведения могут быть обговорены индивидуально)	73 000,00
4	Реализации всех этапов проведения исследований по определению видовой принадлежности пищевой продукции, сырья и кормов методом ПЦР в реального времени. <i>Теоретический курс для сотрудников лабораторий, не имеющих опыта работы в области молекулярно-диагностических исследований.</i>	24 часа, очно	Март, Июнь, Сентябрь, Ноябрь (Сроки проведения могут быть обговорены индивидуально)	23 000,00
4.1	Реализации всех этапов проведения исследований по определению видовой принадлежности пищевой продукции, сырья и кормов методом ПЦР в реального времени. <i>Практический курс для сотрудников лабораторий, не имеющих опыта работы в области молекулярно-диагностических исследований.</i>	40 часов, очно	Март, Июнь, Сентябрь, Ноябрь (Сроки проведения могут быть обговорены индивидуально)	60 000,00

5	Анализ ГМО в пищевых продуктах, продовольственном сырье и кормах методом ПЦР в реальном времени. Выявление, идентификация и количественное определение ГМ линий. <i>Теоретический курс.</i>	24 часа, очно	Март, Июнь, Сентябрь, Ноябрь (Сроки проведения могут быть обговорены индивидуально)	23 000,00
5.1	Анализ ГМО в пищевых продуктах, продовольственном сырье и кормах методом ПЦР в реальном времени. Выявление, идентификация и количественное определение ГМ линий. <i>Практический курс.</i>	40 часов, очно	Март, Июнь, Сентябрь, Ноябрь (Сроки проведения могут быть обговорены индивидуально)	65 000,00
6	Практический курс реализации методик испытаний токсичных элементов в пищевой продукции и воде методом ИСП АЭС	16 часов, очно	Апрель	16 300,00
7	Анализ жирнокислотного состава и состава стерина растительных, животных жиров и масел методом газовой хроматографии с целью их идентификации. <i>Практический курс</i>	16 часов, очно	Май	16 300,00
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Оценка продукции из гидробионтов по органолептическим показателям.	16 часов, очно	Май	16 300,00
9	Компонент ФГИС "Ветис" "Веста". Практическое применение в работе испытательной лаборатории.	16 часов, вебинар	Август	16 300,00
10	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 часов, вебинар	Сентябрь	16 300,00
11	Планирование государственных работ в сфере ветеринарии. Отбор проб и проведение лабораторных исследований подконтрольных товаров.	16 часов, вебинар	Сентябрь	16 300,00
12	Программы отбора проб продуктов рыболовства для проведения микробиологических исследований, их статистическая основа. Рандомизированный метод отбора проб. Нестатистические схемы отбора проб.	16 часов, вебинар	Октябрь	16 300,00
13	Бактериальные и паразитарные болезни рыб.	24 часа, очно	Ноябрь	23 000,00
14	Практические навыки по проведению и оформлению валидационных и верификационных исследований пищевой продукции в соответствии с требованиями РФ и ЕС.	16 часов, вебинар	Декабрь	16 300,00

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