

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный
исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи
(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

РАССМОТРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

на заседании Ученого совета
протокол о № 5
от «21» 10 20 19.

Директор
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
Доктор медицинских наук, профессор
Д.Б. Никитюк



«21» 10 20 19 г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Исследования (испытания) с применением методов
хроматографии. Определение состава жирных кислот»

Москва, 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Цель программы

Сформировать у слушателей устойчивые представления о порядке использования методов хроматографии (газовой и жидкостной) при выполнении исследований (испытаний) пищевой продукции и биологически активных добавок к пище, включая определение состава жирных кислот.

Задачи программы

В результате освоения программы слушатель должен:

- получить представление о порядке выбора метода исследования и его использование в рамках работы аккредитованной лаборатории
- получить практические навыки в реализации отдельных методик проведения исследования показателей качества и безопасности пищевой продукции.
- овладеть навыками фиксации результатов и применения методов хроматографии в работе аккредитованной лаборатории

Категории слушателей:

- Научные сотрудники

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная

Документ, выдаваемый после завершения обучения:

Сертификат об обучении

2. Содержание программы

Учебный план

программы повышения квалификации

«Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение состава жирных кислот»

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час.	В том числе		
			Лекции	Практич. занятия /семинар	Самостоятельная работа
1	Порядок выбора метода исследования и его использование в рамках работы аккредитованной лаборатории	12	4	6	2
2	Особенности использования методов хроматографии в работе испытательного лабораторного центра	12	4	6	2
3	Разбор ошибок при реализации методов исследований в работе испытательного лабораторного центра	12	6	4	2
4	ИТОГО:	36	14	16	6
Итоговая аттестация		Зачет			

Учебно-тематический план

программы повышения квалификации

«Исследования (испытания) с применением методов хроматографии.

Определение состава жирных кислот»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе		
			лекции	практич. занятия /семинар	самостоят. работа
1	Порядок выбора метода исследования и его использование в рамках работы аккредитованной лаборатории	12	4	6	2
1.1	Законодательство Российской Федерации об аккредитации в сфере применения методов исследований (испытаний) и измерений, включенных в область аккредитации	6	4		2
1.2	Регламент выбора и применения документов, содержащих правила и методы исследований (испытаний)	6		6	
2.	Особенности использования методов хроматографии в работе испытательного лабораторного центра	12	4	6	2
2.1	Особенности фиксации результатов и применения методов хроматографии в работе аккредитованной лаборатории	12	4	6	2
3	Разбор ошибок при реализации методов исследований в работе испытательного лабораторного центра	12	6	4	2
3.1	Типичные ошибки в реализации методики определения жирных кислот по ГОСТ 31663-2012	12	6	4	2
	Итого	36	14	16	6

4. Материально-технические условия реализации программы

Лекционные занятия проводятся в аудиториях, оснащенных компьютером, мультимедийным проектором, экраном, доской.

Практические занятия со слушателями проводятся на персональных компьютерах с предустановленным лицензионным программным обеспечением; в лаборатории, оснащенной оборудованием для проведения исследований (испытаний) и измерений методом хроматографии (газовой и жидкостной)

Семинар проводится с использованием раздаточного материала (подборка литературы по методам хроматографии (газовой и жидкостной))

5. Учебно-методическое обеспечение программы:

1. Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 30 мая 2014 г. №326 "Об утверждении Критериев аккредитации, перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации, и перечня документов в области стандартизации, соблюдение требований которых заявителями, аккредитованными лицами обеспечивает их соответствие критериям аккредитации"
2. ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 "Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий"
3. ГОСТ 31663-2012 "Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот".
4. Руководство по качеству ИЛЦ ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"
5. Регламент выбора и применения документов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) ИЛЦ ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
6. Регламент обращения с объектами исследований (испытаний) ИЛЦ ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

6. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется по итогам собеседования по содержанию изучаемых тем

Документ, выдаваемый после завершения обучения - сертификат об обучении