

**ПЛАН
ПРОВЕДЕНИЯ КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ
ФГБНУ «ВНИРО» в 2020-2021 гг.**

№ п/п	Наименование курсов повышения квалификации	Перечень планируемых к рассмотрению вопросов, докладчики	Планируемые сроки проведения	Ориентировочная стоимость/ Контактный телефон
2020 г.				
1	Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности.	Законодательная база по сохранению водных биологических биоресурсов и среды их обитания. Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности, действующая редакция. Основные ошибки, выявляемые при согласовании проектной документации по расчетам ущербов водным биологическим ресурсам и среде их обитания. Методики исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности, планируемые изменения. Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО», специалисты ФГБУ «ЦУРЭН».	10-11 ноября 2020 г. Продолжительность курсов – 2 дня.	15750 руб. Фомина Светлана Юрьевна 8-499-264-36-14 Оганесова Елена Викторовна 8-499-264-90-98
2	Сенсорная (органолептическая) оценка качества пищевой рыбной продукции.	Формирование и совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения сенсорного (органолептического) анализа при ведении профессиональной деятельности в сфере проведения испытаний пищевой рыбной продукции. Приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области определения качества пищевой рыбной продукции методами сенсорной (органолептической) оценки. Докладчики: Сыгова М.В. Котельникова Л.Х.	17-18 ноября 2020 г. Продолжительность курсов – 2 дня.	14700 руб. Сыгова Марина Владимировна 8-499-264-93-65 Котельникова Лилия Хаматовна 8-499-264-41-21

№ п/п	Наименование курсов повышения квалификации	Перечень планируемых к рассмотрению вопросов, докладчики	Планируемые сроки проведения	Ориентировочная стоимость/ Контактный телефон
2021 г.				
1	Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», «Внутренний аудит».	<p>Программы предварительных условий (PRP). Предварительные шаги для создания ХАССП. Анализ опасностей и критические контрольные точки (методология). Обязательные документированные процедуры. Внутренний аудит системы ХАССП. Программа производственного контроля на предприятии с применением принципов ХАССП.</p> <p>Докладчики: Сытова М.В. Абрамова Л.С. Котельникова Л.Х.</p>	<p>Апрель 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 3 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Сытова Марина Владимировна 8-499-264-93-65</p>
2	Контроль качества морских водных объектов методами биотестирования	<p>Методы определения токсичности по выживаемости морских ракообразных <i>Artemia salina</i> по ГОСТ 31959-2012 (ИСО 14669:1999). Определение токсичности по выживаемости пресноводных ракообразных <i>Daphnia magna</i> Straus по ГОСТ Р 56236-2014 (ИСО 6341:2012). Методы определения токсичности по замедлению роста морских одноклеточных водорослей <i>Phaeodactylum tricorutum</i>» по ГОСТ 31960-2012 (ИСО 10253:2006). Определение токсичности с использованием зеленых пресноводных одноклеточных водорослей» по ГОСТ Р 54496-2011 (ИСО 8692:2014). Учет и оценка результатов экспериментов по: ГОСТ 31959-2012 (ИСО 14669:1999) ГОСТ 31960-2012 (ИСО 10253:2006) ГОСТ Р 54496-2011 (ИСО 8692:2014) ГОСТ Р 56236-2014 (ИСО 6341:2012).</p> <p>Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО».</p>	<p>Май 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 4 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Фомина Светлана Юрьевна 8-499-264-36-14 Оганесова Елена Викторовна 8-499-264-90-98</p>

№ п/п	Наименование курсов повышения квалификации	Перечень планируемых к рассмотрению вопросов, докладчики	Планируемые сроки проведения	Ориентировочная стоимость/ Контактный телефон
3	Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности. Уровень 1. (курс для начинающих)	<p>Законодательная база по сохранению водных биологических биоресурсов и среды их обитания. Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности, действующая редакция. Цель курса – дать слушателям знания, которые помогут овладеть базовыми навыками для разработки оценки воздействия планируемой деятельности и расчета ущерба водным биологическим ресурсам и среде их обитания. Обучение с нуля. Подготовка с упором на практическое применение знаний.</p> <p>Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО», специалисты ФГБУ «ЦУРЭН».</p>	<p>Апрель - май 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 2-3 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Фомина Светлана Юрьевна 8-499-264-36-14 Оганесова Елена Викторовна 8-499-264-90-98</p>
4	Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности. Уровень 2. (продвинутый курс)	<p>Законодательная база по сохранению водных биологических биоресурсов и среды их обитания. Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам и среде их обитания от осуществления планируемой деятельности, действующая редакция и планируемые изменения. Основные ошибки, выявляемые при согласовании проектной документации по расчетам ущербов водным биологическим ресурсам и среде их обитания.</p> <p>Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО», специалисты ФГБУ «ЦУРЭН».</p>	<p>Апрель - май 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 2-3 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Фомина Светлана Юрьевна 8-499-264-36-14 Оганесова Елена Викторовна 8-499-264-90-98</p>
5	Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам.	<p>Законодательная база по сохранению водных биологических биоресурсов и среды их обитания. Методика исчисления размера вреда, причиненного водным биологическим ресурсам, утвержденная приказом Минсельхоза России от 31.03.2020 г. № 167. Цель курса – дать слушателям знания, которые помогут</p>	<p>Апрель - май 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 2-3 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Фомина Светлана Юрьевна 8-499-264-36-14 Оганесова Елена</p>

№ п/п	Наименование курсов повышения квалификации	Перечень планируемых к рассмотрению вопросов, докладчики	Планируемые сроки проведения	Ориентировочная стоимость/ Контактный телефон
		<p>овладеть базовыми навыками для определения размера негативного воздействия на состояние водных биоресурсов, среды их обитания и величины составляющих такой вред компонентов. Обучение с нуля. Подготовка с упором на практическое применение знаний.</p> <p>Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО», специалисты ФГБУ «ЦУРЭН».</p>		<p>Викторовна 8-499-264-90-98</p>
6	<p>Сенсорная (органолептическая) оценка качества пищевой рыбной продукции.</p>	<p>Формирование и совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения сенсорного (органолептического) анализа при ведении профессиональной деятельности в сфере проведения испытаний пищевой рыбной продукции. Приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области определения качества пищевой рыбной продукции методами сенсорной (органолептической) оценки.</p> <p>Докладчики: Сытова М.В. Котельникова Л.Х.</p>	<p>Октябрь 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 2 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Сытова Марина Владимировна 8-499-264-93-65 Котельникова Лилия Хаматовна 8-499-264-41-21</p>
7	<p>Особенности применения требования Технического регламента ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбных продуктов».</p>	<p>Особенности применения требований технического регламента ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» с взаимовязанными техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и др.). Слушатели курсов изучат требования технических регламентов к пищевой рыбной продукции, упаковке рыбы и рыбной продукции, её маркировке и перевозке. Узнают об особенностях формирования наименования пищевой рыбной продукции, её идентификации и оценке</p>	<p>Октябрь – ноябрь 2021 г.</p> <p>Продолжительность курсов – 2 дня.</p>	<p>Цена договорная</p> <p>Иголина Ирина Николаевна 8-499-763-20-94</p>

№ п/п	Наименование курсов повышения квалификации	Перечень планируемых к рассмотрению вопросов, докладчики	Планируемые сроки проведения	Ориентировочная стоимость/ Контактный телефон
		соответствия техническому регламенту. Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО».		
8	Основы проведения молекулярно-генетического анализа водных биологических ресурсов.	<p>Методы выделения ДНК, подготовка проб для выделения ДНК. Подбор и разведение праймеров для микросателитного анализа.</p> <p>Постановка ПЦР-реакции с различными парами праймеров. Теория и практика проведения капиллярного электрофореза. Оценка полученных данных фрагментарного анализа.</p> <p>Теоретические основы секвенирования. Проведение ПЦР-реакции и реакции секвенирования мтДНК. Анализ полученных данных секвенирования контрольного региона мтДНК. Обсуждение результатов молекулярно-генетического анализа. Подготовка отчета по результатам молекулярно-генетического анализа водных биологических ресурсов.</p> <p>Докладчики: Ведущие ученые и специалисты ФГБНУ «ВНИРО».</p>	Ноябрь 2021 г. Продолжительность курсов – 10 дней.	<p>Цена договорная</p> <p>Мюге Николай Сергеевич 8-499-264-85-19</p> <p>Зеленина Дарья Александровна 8-499-264-85-19</p>