

План программы повышения квалификации
«Арбитражное определение микотоксинов в пищевой продукции методом
высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим
детектором»

№ п/п	Время проведения	Тема	Кол-во часов
1 день			
1.	10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-16.15	Требования техники безопасности по постановке метода. Подготовка образцов для проведения испытаний для определения микотоксинов в пищевой продукции и продовольственном сырье.	7
2.	16.30-17.15	Подготовка к испытанию. Постановка метода.	1
2 день			
3.	10.00-11.30 11.45-13.15	Валидация методики.	4
4.	14.00-15.30	Обработка результатов анализа по выявлению микотоксинов. Обсуждение.	2
5.	15.45-17.15	Итоговая аттестация.	2



Лицензия на право осуществления
образовательной деятельности от 09 августа 2012
г. № 0297 выдана Федеральной службой по
надзору в сфере образования и науки Российской
Федерации

По итогам обучения слушатели получают удостоверения о повышении квалификации установленного образца, а также учтённую копию методических указаний, разработанных ФГБУ «ВГНКИ».

Для участия в мероприятии необходимо направить [заявку](mailto:umo@vgnki.ru) на электронную почту umo@vgnki.ru.