

Институт пищевой и перерабатывающей промышленности

№ п/п	Наименование программы	Объем часов	Выдаваемый документ	Стоимость обучения одного слушателя (тыс. руб.)*
Кафедра биоорганической химии и технической микробиологии Зав.кафедрой Лобанов Владимир Григорьевич тел.: (861) 255-15-98				
1	Пищевая микробиология: генно-инженерномодифицированные организмы и источники (ГМИ). Методы идентификации ГМИ	102	Удостоверение о повышении квалификации	10,0
2	Пищевая микробиология продуктов растительного и животного происхождения	102	Удостоверение о повышении квалификации	10,0

*- стоимость обучения, по программе приведена из расчета на одного обучающегося в группе из 15 человек (минимум). Учебный центр оставляет за собой право изменить стоимость обучения, в случае недобора группы (меньше 15 человек). При наборе группы в 20 человек и более из одной организации может быть проведено выездное обучение на базе заказчика.

Институт пищевой и перерабатывающей промышленности

№ п/п	Наименование программы	Объем часов	Выдаваемый документ	Стоимость обучения одного слушателя (тыс. руб.)*
Кафедра технологии зерновых, хлебных, пищевых и субтропических продуктов Зав.кафедрой Шаззо Аслан Юсуфович тел.: (861) 274-02-28				
1	Производственно-технологический контроль в рисоперерабатывающей промышленности	80	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
2	Современные технологии глубокой переработки риса	80	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
3	Основные вопросы производственной деятельности (ОВПД) предприятий хлебопродуктов	80	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
4	Повышение ресурсосбережения и аспектов качества на предприятиях зерноперерабатывающей промышленности	72	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
5	Технология производства чая и кофе	72	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
6	Производство кондитерских, макаронных изделий и технология хлебопродуктов	72	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
7	Современные технологии и методы экспертизы кондитерских изделий	72	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
8	Современные технологии производства и контроль качества хлебобулочных изделий и макаронных изделий	72	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
9	Проектирование предприятий пищевой промышленности с использованием системы AutoCAD	72	Удостоверение о повышении квалификации	7,5
10	Современные методы идентификации, оценки качества и товароведческая экспертиза табачного сырья, табачного дыма и готовой продукции	72	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
11	Оценка качества и товароведческая экспертиза чая, кофе, напитков на их основе и заменителей, в том числе изучение глоссария терминов дегустационной оценки	40	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
12	Оценка качества и товароведческая экспертиза курительных и не курительных табачных изделий, в том числе изучение требований Технического Регламента	40	Удостоверение о повышении квалификации	9,0
13	Количественно-качественный учет зерна и зернопродуктов	16	Удостоверение о повышении квалификации	5,0

14	Обучение по разработке и заполнению технологических карт по хранению плодов и овощей в охлаждаемых хранилищах	72	Удостоверение о повышении квалификации	25,0
15	Основы технологии комбикормового производства	80	Удостоверение о повышении квалификации	30,0
16	Современные средства и методы оценки качества зерна и продуктов	16	Удостоверение о повышении квалификации	5,0
17	Особенности и инновации профессионального образования по специальностям пищевой и перерабатывающей промышленности	200	Удостоверение о повышении квалификации	70,0

*- стоимость обучения, по программе приведена из расчета на одного обучающегося в группе из 15 человек (минимум). Учебный центр оставляет за собой право изменить стоимость обучения, в случае недобора группы (меньше 15 человек). При наборе группы в 20 человек и более из одной организации может быть проведено выездное обучение на базе заказчика.

Институт пищевой и перерабатывающей промышленности

№ п/п	Наименование программы	Объем часов	Выдаваемый документ	Стоимость обучения одного слушателя (тыс. руб.)*
Кафедра технология жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов Зав.кафедрой Калманович Светлана Александровна тел.: (861) 275-24-93				
1	Косметика и визажное искусство (с медицинской подготовкой)	949	Диплом о профессиональной переподготовке	265,0
2	Техника и технология эфирных масел, душистых веществ и парфюмерно-косметических товаров	540	Диплом о профессиональной переподготовке	150,0
3	Технология производства растительных масел	520	Диплом о профессиональной переподготовке	150,0
4	Товароведение и экспертиза товаров	360	Диплом о профессиональной переподготовке	120,0
5	Технология производства и переработка растительных масел	300	Диплом о профессиональной переподготовке	100,0
6	Технология производства растительных масел	288	Диплом о профессиональной переподготовке	100,0
7	Экспертиза и контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	270	Диплом о профессиональной переподготовке	90,0
8	Технология хранения семян, производства и рафинации растительных масел	150	Удостоверение о повышении квалификации	25,0
9	Технология производства и рафинации растительных масел	60	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
10	Технология производства и переработка растительных масел и жиров	150	Удостоверение о повышении квалификации	25,0
11	Повышение работоспособности технологического оборудования	120	Удостоверение о повышении квалификации	23,0
12	Технология производства парфюмерно-косметических средств	109	Удостоверение о повышении квалификации	15,0

13	Технология производства и переработки растительных масел	100	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
14	Основные процессы и аппараты производства растительных масел (линии Крупн и Европа-Краун)	98	Удостоверение о повышении квалификации	10,0
15	Основы технологий современной масложировой продукции	80	Удостоверение о повышении квалификации	8,5
16	Производство растительных масел экстракционным и прессовым методом	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
17	Технология рафинации растительных масел	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
18	Технология и оборудование производства растительного масла прессовым и экстракционным способами	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
19	Товароведно-экспертная оценка растительных масел, жиров и продуктов их переработки в таможенных целях	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
20	Товароведение пищевых продуктов	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
21	Технология производства растительных масел	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
22	Технология производства растительных масел	40	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
23	Технология производства майонезов и майонезных соусов	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
24	Технология производства растительных масел	60	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
25	Приемка, хранение и переработка растительного сырья	60	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
26	Техника и технология косметических продуктов	42	Удостоверение о повышении квалификации	6,0
27	Технология и оборудование маслоэкстракционного производства	30	Удостоверение о повышении квалификации	5,0
28	Технология и оборудование маслоэкстракционного производства. Аварии и аварийные ситуации в маслоэкстракционном производстве.	30	Удостоверение о повышении квалификации	5,0
29	Производство растительных масел	24	Удостоверение о повышении квалификации	3,0
30	Переработка растительных масел	20	Удостоверение о повышении квалификации	2,5
31	Технология и оборудование для производства растительных масел	20	Удостоверение о повышении	2,5

			квалификации	
32	Масличное сырье	16	Удостоверение о повышении квалификации	2,0

**- стоимость обучения, по программе приведена из расчета на одного обучающегося в группе из 15 человек (минимум). Учебный центр оставляет за собой право изменить стоимость обучения, в случае недобора группы (меньше 15 человек). При наборе группы в 20 человек и более из одной организации может быть проведено выездное обучение на базе заказчика.*

Институт пищевой и перерабатывающей промышленности

№ п/п	Наименование программы	Объем часов	Выдаваемый документ	Стоимость обучения одного слушателя (тыс. руб.)*
Кафедра технологии и организация виноделия и пивоварения И.о. Зав.кафедрой Струкова Вера Евгеньевна тел.: (861) 255-79-97				
1	Технология спирта, коньяка и ликеро-водочной продукции	1628	Диплом о профессиональной переподготовке	350,0
2	Технология бродильных производств и виноделие. Производственный и термохимический контроль	288	Диплом о профессиональной переподготовке	70,0
3	Технология вина	104	Удостоверение о повышении квалификации	15,0
4	Технология бродильных производств и виноделия (стажировка)	80	Удостоверение о повышении квалификации	12,0
5	Технология бродильных производств и виноделие. Производственный и термохимический контроль	80	Удостоверение о повышении квалификации	10,0
6	Технология бродильных производств и виноделие (Сомелье)	72	Удостоверение о повышении квалификации	9,0
7	Система оценки, подтверждения соответствия и контроль качества алкогольной продукции	72	Удостоверение о повышении квалификации	9,0
8	Способы и виды фальсификации алкогольной продукции и методы их обнаружения	72	Удостоверение о повышении квалификации	9,0

**- стоимость обучения, по программе приведена из расчета на одного обучающегося в группе из 15 человек (минимум). Учебный центр оставляет за собой право изменить стоимость обучения, в случае недобора группы (меньше 15 человек). При наборе группы в 20 человек и более из одной организации может быть проведено выездное обучение на базе заказчика.*

Институт пищевой и перерабатывающей промышленности

№ п/п	Наименование программы	Объем часов	Выдаваемый документ	Стоимость обучения одного слушателя (тыс. руб.)*
Кафедра общественного питания и сервиса Зав.кафедрой Тамова Майя Юрьевна тел.: (861) 274-67-45				
1	Современные технологии в ресторанном бизнесе	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
2	Современные технологии организации и производства продукции общественного питания	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
3	Технология и организация школьного питания	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
4	Организация школьного питания в современных условиях	72	Удостоверение о повышении квалификации	8,0
5	Бармен	70	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
6	Официант	50	Удостоверение о повышении квалификации	5,0
7	Ресторанный сервис	50	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
8	Повар–кондитер	30	Удостоверение о повышении квалификации	3,5
9	Повар	30	Удостоверение о повышении квалификации	3,5
10	Повар универсал	144	Удостоверение о повышении квалификации	15,0

**- стоимость обучения, по программе приведена из расчета на одного обучающегося в группе из 15 человек (минимум). Учебный центр оставляет за собой право изменить стоимость обучения, в случае недобора группы (меньше 15 человек). При наборе группы в 20 человек и более из одной организации может быть проведено выездное обучение на базе заказчика.*

Институт пищевой и перерабатывающей промышленности

№ п/п	Наименование программы	Объем часов	Выдаваемый документ	Стоимость обучения одного слушателя (тыс. руб.)*
Кафедра технологии продуктов питания животного происхождения Зав.кафедрой Бархатова Татьяна Викторовна тел.: (861) 255-99-07				
1	Технологические процессы и технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	72	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
2	Технологические процессы и оборудование мясокомбинатов, птицефабрик, птицеводов, рыбзаводов, комбинатов рыбной гастрономии	72	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
3	Проектирование генеральных планов предприятий мясной, рыбоперерабатывающей, молочной и консервной промышленности	72	Удостоверение о повышении квалификации	7,0
4	Основы автоматизированного проектирования в среде AutoCAD	30	Удостоверение о повышении квалификации	5,0

**- стоимость обучения, по программе приведена из расчета на одного обучающегося в группе из 15 человек (минимум). Учебный центр оставляет за собой право изменить стоимость обучения, в случае недобора группы (меньше 15 человек). При наборе группы в 20 человек и более из одной организации может быть проведено выездное обучение на базе заказчика.*