



Каталог образовательных программ: Пищевое производство

Форма обучения: очная
Язык обучения: русский
английский (по запросу)
английский в сопровождении переводчика (по запросу)

| № пп | Код | Название программы | Образовательная программа | Краткое описание | Категория слушателей | Срок обучения | Стоимость USD |
|------|--------|---|---------------------------|--|--|---------------|---------------|
| 1 | 6.1.03 | Лаборант химико-бактериологического анализа | Профессиональные курсы | В результате обучения вы будете уметь: производить отбор проб на анализ пищевого сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции и подготовку проб к исследованиям; проводить разнообразные химико-бактериологические анализы воды, пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; оформлять результаты испытаний. | Студенты ССУЗ/ВУЗ, молодые ученые Работники организаций, предприятий Преподаватели, мастера производственного обучения | от 1 дня | 130 |
| 2 | 6.1.04 | Лаборант химико-бактериологического анализа | Профессиональные курсы | В результате обучения вы будете уметь: производить отбор проб на анализ пищевого сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции и подготовку проб к исследованиям; проводить разнообразные химико-бактериологические анализы воды, пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; оформлять результаты испытаний. | Молодежь и взрослые | от 1 месяца | 170 |

| | | | | | | | |
|---|--------|---|------------------------|--|---------------------|-------------|-----|
| 3 | 6.2.01 | Оператор процесса переработки зерна | Переподготовка | В результате обучения вы будете уметь: обслуживать технологические процессы производства муки, крупы, кормов для животных; производить контроль за работой технологического оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования; проводить учет количества сырья и выработанной готовой продукции. | Молодежь и взрослые | от 1 месяца | 120 |
| 4 | 6.2.02 | Аппаратчик процесса перегонки и ректификации спирта | Переподготовка | В результате обучения вы будете уметь: обслуживать брагоректификационные установки; производить контроль за ходом технологического процесса, за работой контрольно-измерительных приборов; выявлять и устранять неполадки, возникающие при эксплуатации оборудования; проводить санитарную обработку установки; проводить учет выработанного спирта и побочных продуктов ректификации. | Молодежь и взрослые | от 1 месяца | 120 |
| 5 | 6.3.01 | Аппаратчик процесса перегонки и ректификации спирта | Повышение квалификации | В результате обучения вы будете уметь: обслуживать брагоректификационные установки; проводить контроль за ходом технологического процесса, за работой контрольно-измерительных приборов; выявлять и устранять неполадки, возникающих при эксплуатации оборудования; проводить санитарную обработку установки; проводить учет выработанного спирта и побочных продуктов ректификации. | Молодежь и взрослые | от 1 месяца | 90 |
| 6 | 6.3.02 | Машинист расфасовочно-упаковочных машин | Повышение квалификации | В результате обучения вы будете уметь: обслуживать расфасовочно-упаковочные машины для жидких и сыпучих продуктов; проводить контроль за их исправностью, устранение неисправностей. | Молодежь и взрослые | от 1 месяца | 90 |
| 7 | 6.3.03 | Варщик | Повышение квалификации | В результате обучения вы будете уметь: производить загрузку оборудования сырьем; обслуживать оборудование для тепловой обработки сырья (варка пива, сахарного сиропа, джемов, конфитюров и | Молодежь и взрослые | от 1 недели | 90 |

| | | | | | | | |
|----|--------|--|--------------------------------------|---|---------------------|-------------|------|
| | | | | др.); проводить контроль за ходом технологического процесса, выгрузку готового продукта; выявлять и устранять неисправности оборудования. | | | |
| 8 | 6.3.04 | Изготовление хлебобулочных изделий | Повышение квалификации | | Молодежь и взрослые | от 1 недели | 90 |
| 9 | 6.5.05 | Мехатроника (производство пищевых продуктов) | Среднее профессиональное образование | | Молодежь и взрослые | от 1 недели | 1650 |
| 10 | 6.5.06 | Мехатроника (холодильное оборудование) | Среднее профессиональное образование | | Молодежь и взрослые | от 1 года | 1650 |
| 11 | 6.5.07 | Производство биотехнологической продукции | Среднее профессиональное образование | | Молодежь и взрослые | от 1 года | 1650 |
| 12 | 6.5.08 | Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств | Среднее профессиональное образование | | Молодежь и взрослые | от 1 года | 1650 |
| 13 | 6.5.09 | Технология бродильных производств и виноделия | Среднее профессиональное образование | | Молодежь и взрослые | от 1 года | 1650 |