



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