

№ п/п	Наименование программы (дистанционное обучение)	Количество часов ¹ (всего)	Стоимость для 1 слушателя ² (руб.)
1	Основы проведения микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов	8	18 000
2	Микробиологический контроль производства консервированной продукции	8	18 000
3	Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	8	18 000
4	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с системой ХАССП	4	12 000
5	Методы выявления микроорганизмов в пищевой продукции и их идентификация	4	12 000
6	Контроль качества питательных сред в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016	4	12 000
7	Требования к организации работ с патогенными биологическими агентами III-IV групп патогенности	4	12 000
8	Определение промышленной стерильности консервированных продуктов в соответствии с ГОСТ 30425. Выявление микроорганизмов в консервированных продуктах и их идентификация	4	12 000
9	Лабораторный контроль физико-химических показателей пищевой продукции на предприятиях	4	12 000
10	Определение диоксида серы в сахаре йодометрическим методом	4	12 000
11	Разработка научно-обоснованных режимов термической стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов	8	18 000
12	Консервированная продукция: классификация, методы консервирования, упаковка и безопасность	12	22 000
13	Технология сушки растительного сырья	4	14 000
14	Технологические аспекты сушки овощей на примере корня хрена (<i>Armoracia rusticana</i>)	4	14 000
15	Оценка рисков на пищевых предприятиях для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (на примере молочного производства)	4	12 000
16	Мастер-класс по оценке и управлению рисками в наглядных примерах с учётом организации движения потоков персонала, сырья и готовой продукции на пищевом предприятии	4	12 000
17	Разработка документации по пищевой безопасности и проведение аудита пищевых предприятий в соответствии с требованиями ХАССП	8	18000
18	Нормативное законодательство в производстве пищевой продукции	4	12 000
19	Техническое регулирование в области производства пищевых продуктов	4	12 000

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

² Цены указаны в рублях без НДС. НДС не облагается в соответствии с пп.14 п.2. Статья 149 НК РФ.

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца.