

№ п/п	Наименование программы (очное обучение)	Количество часов¹ (всего)	Стоимость для 1 специалиста² (руб.)
1	Основы проведения микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов	16	32 000
2	Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Основы проведения микробиологических испытаний пищевой продукции (очно-заочно)	72	45 000
3	Контроль физико-химических показателей пищевой продукции	32	48 000
4	Определение массовой доли белка в пищевых продуктах по методу Кьельдаля. Теория и практика	16	24 000
5	Анализ пищевых продуктов методом инверсионной вольтамперометрии	16	32 000
6	Определение показателей пищевой ценности (БЖУ) в продуктах питания	24	38 000
7	Жидкостная и газовая хроматография. Теория и практика	32	48 000
8	Технология сушки растительного сырья	16	32 000
9	Разработка научно-обоснованных режимов термической стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов	16	32 000
10	Металлическая упаковка и укупорочные средства для пищевой продукции	24	38 000
11	Полимерная и комбинированная упаковка для пищевой продукции	16	32 000
12	Стеклянная упаковка для пищевой продукции	16	32 000
13	Принципы HACCP. Разработка программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях. Основы проведения внутреннего аудита. Техническое регулирование в области производства пищевых продуктов	24	38 000

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 удостоверение о повышении квалификации.