

Прейскурант

цен на оказание образовательных услуг по дополнительному профессиональному обучению
в ФГБОУ ДПО СПИУПТ на 2018г.

№п/п	Наименование образовательной программы	Кол-во часов	Стоимость обучения		
			Форма оказания услуг		
			очная	очно-заочная	заочная
Кафедра пищевой биотехнологии					
1.	Повышение квалификации				
1.1	«Микробиология пищевых производств. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности. Лицензирование микробиологических лабораторий»	88	40 000	36 000	-
1.2	«Микробиологический контроль. Практика проведения исследований на пищевых предприятиях»	88	40 000		
1.3	«Микробиология воды. Санитарно-микробиологические исследования»	72		28 000	
		24	15 000		
1.4	«Микробиологическая безопасность продуктов питания. Санитарно-микробиологические исследования»	16	10 000		
1.5	«Микробиологический контроль безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологические исследования»	24	18 000		
1.6	«Микробиологический контроль в производстве пива и пивных напитков»				
1.7	«Органолептическая оценка пива и пивных напитков. Теория и практика дегустации пива. Методы анализа»	24	20 000		
2.	Профессиональная переподготовка				
2.1	«Микробиология пищевых производств»	250	-	62 000	
Кафедра систем менеджмента					
1.	Повышение квалификации				
1.1	«Разработка процедур, основанных на принципах HACCP, адаптация и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции на предприятиях»	24	18 000		
1.2	«Совершенствование систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ИСО 22000»	24	18 000		
1.3	«Достижение удовлетворенности потребителей и работа с жалобами в системе менеджмента качества: планирование, методы, анализ и использование результатов»	16	12000		
1.4	«Подготовка специалистов по проведению внутренних проверок системы менеджмента качества организаций в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015)»	24	18 000		

1.5	«Внутренние аудиторы системы менеджмента качества. Практика проведения аудита»	16	12000		
1.6	«Практические шаги внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП»	24	18 000		
1.7	«Современные подходы к управлению качеством и безопасностью продукции. Интегрированные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Новые требования FSSC 22000 (ver. 4.1)»	24	18 000		
1.8	«Внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП. Аудит и прослеживаемость. Обязательные программы предварительных мероприятий»	24	18 000		
1.9	«Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»	40	20 000		
1.10	«Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»	80	20 000	20 000	
1.11	«Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности: оценка пригодности физико-химических, микробиологических, органолептических методов испытаний в аккредитованных лабораториях»	24	30 000		
1.12	«Физико-химические методы испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции. Подтверждение компетенций»	24	20 000		
1.13	« Органолептический анализ пищевых продуктов. Подтверждение компетенций экспертов-испытателей»	24	22 000		
1.14	«Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности: контроль качества результатов органолептических методов испытаний в соответствии ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 и Критериями аккредитации»	40	30 000 28 500 27 000		
1.15	«Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности: контроль качества результатов органолептических методов испытаний в соответствии ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 и Критериями аккредитации»	80	54 000		
1.16	«Отбор проб и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции»	24	20 000		
1.17	«Органолептические методы анализа пищевых продуктов. Оценка продуктов питания: повторяемость, достоверность, воспроизводимость»	24	22 000		
1.18	«Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности. Внутренний аудит. Практическая реализация требований ГОСТ Р ИСО 19011-2012»	24	23 000		
1.19	«Контроль качества воды. Методы испытаний: органолептические, физико-химические и микробиологические»	24	22 500		
1.20	«Оценка пригодности методик испытаний. Контроль качества результатов испытаний в лабораториях. Практическая реализация требований критериев аккредитации для испытательных лабораторий»	16	12 000		
1.21	«Внутренний аудит в испытательной лаборатории. Система менеджмента качества в деятельности лаборатории. Практическая реализация требований критериев аккредитации для испытательных лабораторий».	16	12 000		
1.22	«Отбор проб и контроль качества воды. Применение органолептических методов испытаний в соответствии с ГОСТ Р 57164-16. Подтверждение компетенций испытателей».	24	22 000		
1.23	«Органолептические методы испытаний потребительской упаковки: повторяемость, достоверность, воспроизводимость».	24	22 000		
1.24	«Проверка сенсорной чувствительности испытателей. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа и участия в дегустационных	16	10 000		

	комиссиях».				
1.25	«Финансы и кредит на предприятиях пищевой промышленности»	40-80	7 500		
1.26	«Совершенствование коммерческо-сбытовой деятельности предприятия. Оптимизация работы с розничными сетями»	24	20 000		
1.27	«Розничная торговля: как повысить производительность. Мерчендайзинг в комплексе коммуникаций».	16	15 000		
1.28	«Управление ассортиментом. Успешные практики работы с розничными сетями»	16	15 000		
1.29	«Оптимизация работы с розничными сетями». Как эффективно провести переговоры с байером. Закон о торговле – теория, практика, применение»	16	15 000		
1.30	«Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: разработка программ и документов, методы и средства эффективной дезинфекции в производстве пищевой продукции»	24	16 000		
1.31	«Производство сувенирных караваев, праздничных пирогов и пасхальных куличей»	16	12 000		
1.32	«Декорирование тортов и пирожных. Новые стилевые направления». Авторский мастер-класс.	16	15 000		
1.33	«Новые изменения в техническом регулировании и стандартизации на таможенной территории Евразийского экономического союза. Оценка соответствия продукции»	32	22 000		
1.34	«Маркировка пищевой продукции, выпускаемой на потребительский рынок Евразийского экономического союза»	24	20 000		
1.35	«Организация работ по стандартизации на пищевых и перерабатывающих предприятиях АПК России. Декларирование безопасности и качества пищевой продукции»	24	22 000		
1.36	«Организация работ по стандартизации на пищевых предприятиях. Современные принципы и правовое обеспечение»	24	20 000		
1.37	«Разработка нормативных документов на новые виды пищевой продукции. Технические условия и стандарты организаций».	16	15 000		
1.38	«Бухгалтерский учет на предприятиях пищевой промышленности»	40-80	7 500		
1.39	«Метрологическое обеспечение предприятий и организаций. Обеспечение единства измерений в условиях гармонизации метрологической деятельности»	24	15 000		

Примечания:

1. Проведение обучающих и консультационных семинаров, круглых столов, конференций по стоимости варьируется от 4500 до 7500 руб. в зависимости от условий проведения;
2. Организациям может предоставляться скидка в размере до 20% в зависимости от количества направленных от одной организации обучающихся по согласованию с ректором ФГБОУ ДПО СПИУПТ;
3. Данная стоимость образовательных услуг актуальна при прохождении обучения на территории ФГБОУ ДПО СПИУПТ. При прохождении обучения с другими условиями стоимость согласовывается и утверждается по договору.