

Отделение повышения квалификации и переподготовки специалистов (кадров) предлагает следующие формы обучения:

- **Довузовская подготовка**
- **Повышение квалификации**
- **Профессиональная переподготовка**

Довузовская подготовка

Целевые группы: учащиеся выпускных классов, выпускники СПО и НПО.

Цели: Повышение качества подготовки абитуриентов к внутренним вступительным испытаниям в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

ДКГИПТиБ организует группы для обучения на подготовительных курсах.

Объем подготовки от 20 до 60 часов на каждую учебную программу:

- - химия
- - математика
- - русский язык
- - обществознание
- - информатика
- - биология

Стоимость обучения и количество часов на подготовительных курсах составляет:

Количество часов

Стоимость обучения

48

от 1 200, 00

Повышение квалификации

1. Краткосрочные курсы повышения квалификации (от 16 до 100 часов)
2. Среднесрочные курсы повышения квалификации (от 100 до 260 часов)

Целевые группы: лица имеющие среднее специальное или высшее образование

Цели: Целью повышения квалификации является обновление теоретических и практических знаний специалистов в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач по следующим программам:

1. 1 С: Бухгалтерия 8.3
2. COVID-19
3. Автоматизация технологических процессов в производстве хлебобулочных изделий
4. Актуальные проблемы идентификации и фальсификации потребительских товаров

5. Актуальные проблемы эксплуатации и ремонт машин и механизмов
6. Актуальные проблемы эксплуатации и ремонта оборудования
7. Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
8. Безопасный интернет
9. Биохимия пищевого сырья и продуктов переработки
10. Бухгалтерский учет на предприятии
11. Ветеринарный надзор за объектами аквакультуры с точки зрения административного права в РФ
12. Возможности фальсификации и методики обнаружения фальсификации в винах и спиртах
13. Государственное и муниципальное управление
14. Защита информации
15. Значение русского языка в укреплении российской государственности»
16. Изучение эффективных моделей государственно-общественного управления образованием в организациях, ориентированных на сохранение и укрепление культурно-исторических традиций казачества, на региональных площадках
17. Инновационные технологии в сфере общественного питания
18. Инновационные технологии изготовления и оформления тортов из натурального сырья
19. Инновационные технологические и процессные технологии в индустрии питания и торговли
20. Инновационные экологические технологии в обеспечении требований экологизации производства предприятий индустрии питания и торговли
21. Информационная безопасность
22. Использование пищевых и биологически активных добавок в пищевом производстве
23. Использование средств автоматизации
24. Казачество на службе России
25. Карантин растений. Требование стран экспортеров 2021
26. Курс компьютерной подготовки
27. Машины и аппараты пищевых производств, технологическое оборудование торговли и общественного питания
28. Менеджмент ресторанных услуг
29. Методика обучения вопросам информационной безопасности при подготовке и организации деятельности кибердружин
30. Методы компьютерной графики и 3D моделирования в инженерном проектировании
31. Молекулярная кухня в рамках современного ресторана
32. Направления модернизации технологического оборудования с целью повышения ассортимента выпускаемой продукции
33. Обеспечение доступности для инвалидов и граждан с ограниченными возможностями здоровья услуг образования
34. Обработка информации
35. Организация коммерческой деятельности
36. Организация питания детей в образовательных учреждениях
37. Организация предоставления услуг питания в ресторано-гостиничном комплексе

38. Организация системы внутреннего контроля в рамках требований профессиональных стандартов
39. Организация школьного питания
40. Основы организации электронного документооборота на предприятии
41. Основы органолептического анализа алкогольной продукции и сомелье
42. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья(ОВЗ)
43. Особенности подготовки кадров для торговли и общественного питания в условиях реализации требований ФГОС
44. Осуществление государственного контроля за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки
45. Применение проблемно-ориентированных технологий переработки и производства пищевых и кормовых продуктов
46. Применение экструдатов в производстве хлебобулочных изделий
47. Проблемы и перспективы развития розничной торговли и товароведение в условиях кризиса (для руководителей)
48. Производственный контроль качества и безопасности зерна и продуктов его переработки
49. Противодействие коррупции
50. Противорадиационное питание в условиях развития атомной энергетики в Ростовской области
51. Психолого-педагогические аспекты обучения и нравственного воспитания студентов ВУЗов
52. Психолого-педагогические технологии в образовательном процессе
53. Психолого-педагогические, методические основы обучения и воспитания учащихся кадетских классов
54. Пути повышения эффективности коммерческой деятельности организации в условиях жесткой конкуренции на рынке потребительских товаров и услуг
55. Реализация образовательных программ с учетом требований ФГОС СПО и особенности организации деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
56. Ремонт и обслуживание автоматизированной гидравлической аппаратуры
57. Рынок ценных бумаг и производных финансовых инструментов
58. Сбалансированное питание детей в семье
59. Семейная диетология
60. Система государственного фитосанитарного контроля и надзора в РФ
61. Современное диетическое и лечебно-профилактическое питание
62. Современное состояние экосистемы рыбохозяйственных водоемов азово-черноморского бассейна
63. Современные инновационные подходы к организации учебно-воспитательного процесса в казачьих кадетских корпусах
64. Современные микробиологические и экспресс методы оценки сырья и готовой продукции виноделия
65. Современные технологии и методы оценки качества потребительских товаров
66. Технология продукции общего назначения и организация производства для общедоступной столовой

- 67. Технология производства продуктов на предприятиях общественного питания
- 68. Управление образовательной организацией
- 69. Управление персоналом на предприятии
- 70. Учет, анализ и планирование торговых операций с использованием программы 1С:Управление торговлей 8.3
- 71. Фитнес десерты в производстве кондитерских изделий
- 72. Фитосанитарный контроль качества. Требования стран экспортеров
- 73. Ценообразование в контрактной система в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- 74. Экологические требования к промышленным предприятиям
- 75. Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность

После окончания обучения и сдачи (зачет или экзамен) слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца



Стоимость курсов повышения квалификации от 2500 руб. до 15000 руб. для одного слушателя.

Стоимость курсов зависит от количества часов реализуемой программы.

Для поступления на курсы повышения квалификации необходимы следующие документы:

- к/копия паспорта,
- к/копия диплома с вкладышем,
- заявление установленного образца

- личная карточка слушателя

- договор о курсах повышения квалификации

Профессиональная переподготовка

Количество часов

Стоимость обучения

252 (3 месяца)

17 500, 00

506 (6 месяцев)

35 000, 00

Целевые группы: выпускники техникумов и ВУЗов

Цели: Целью профессиональной переподготовки специалистов является получение ими дополнительных знаний, умений и навыков по образовательным программам, предусматривающих изучение отдельных дисциплин, разделов науки, техники и технологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности по следующим направлениям:

- Бухгалтерский учет и аудит
- Водные биоресурсы и аквакультура
- Государственное и муниципальное управление
- Информационно аналитические системы безопасности
- Машины и аппараты пищевых производств
- Технология бродильных производств и виноделие
- Технология производства продуктов на предприятиях общественного питания
- Технология хлеба, макаронного и кондитерского производства
- Товароведение и экспертиза товаров
- Управление качеством зерна и продуктов его переработки
- Финансы и кредит
- Экология и охрана природы

Для зачисления на обучение по программе профессиональной переподготовки необходимы следующие документы:

- к/копия паспорта,
- к/копия диплома с вкладышем,
- 2 фотографии 3x4
- заявление установленного образца

- договор о профессиональной переподготовке

- карточка слушателя

В 2020 году в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиале) ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» прошли обучение 280 человек, в т.ч. по программам профессиональной переподготовки -48 человек, по программам повышения квалификации-232 слушателей.

За справками обращаться по адресу:

**Адрес: г. Ростов-на-Дону, ул. Пушкинская, 174, к.203
Тел: 310-28-84**

E-mail: odo.mgutu@yandex.ru