

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

- **Повышение квалификации**
- **Профессиональная переподготовка**

### **Повышение квалификации**

**ЦЕЛЬ:** Обновление теоретических и практических знаний специалистов в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач на базе среднего профессионально образования или высшего образования

**ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ:** от 16 до 144 академических часов

**ПОЛНАЯ СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ:** от 1 500 до 9 000 рублей

**ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ОБУЧЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ СЛУШАТЕЛЮ ВЫДАЕТСЯ ДИПЛОМ  
УСТАНОВЛЕННОГО ОБРАЗЦА О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ**

**Перечень программ:**

1. Безопасный интернет

2. Защита информации

3. Информационная безопасность с элементами изучения программирования квантовых компьютеров

4. Курс компьютерной подготовки

5. Методика обучения вопросам информационной безопасности при подготовке и организации мероприятий

6. Методы компьютерной графики и 3D моделирования в инженерном проектировании

7. Обработка информации

8. Значение русского языка в укреплении российской государственности

9. Казачество на службе России

10. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями

11. Противодействие коррупции

12. Психолого-педагогические аспекты обучения и нравственного воспитания студентов ВУЗов
13. Современные инновационные подходы к организации учебно-воспитательного процесса в
14. Методика преподавания английского языка и инновационные подходы к организации учебн
15. Актуальные проблемы идентификации и фальсификации потребительских товаров
16. Возможности фальсификации и методики обнаружения фальсификации в винах и спирта
17. Инновационные технологии в сфере общественного питания
18. Инновационные технологические и процессные технологии в индустрии питания и торговл
19. Использование пищевых и биологически активных добавок в пищевом производстве
20. Менеджмент ресторанных услуг
21. Молекулярная кухня в рамках современного ресторана
22. Организация питания детей в образовательных учреждениях
23. Организация предоставления услуг питания в ресторанно-гостиничном комплексе

24. Организация школьного питания
25. Основы органолептического анализа алкогольной продукции и сомелье
26. Сбалансированное питание детей в семье
27. Семейная диетология
28. Современное диетическое и лечебно-профилактическое питание
29. Современные микробиологические и экспресс методы оценки сырья и готовой продукции
30. Современные технологии и методы оценки качества потребительских товаров
31. Технология продукции общего назначения и организация производства для общедоступной
32. Технология производства продуктов на предприятиях общественного питания
33. Фитосанитарный контроль качества. Требования стран экспортеров
34. Биохимия пищевого сырья и продуктов переработки
35. Экологическая безопасность

36. Современное состояние экосистемы рыбохозяйственных водоемов Азово-Черноморского бассейна
37. Противорадиационное и противораковое питание в связи с развитием атомной промышленности
38. Медицинские основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
39. Автоматизация технологических процессов в производстве хлебобулочных изделий
40. Актуальные проблемы эксплуатации и ремонт машин и механизмов
41. Актуальные проблемы эксплуатации и ремонта оборудования
42. Биохимия пищевого сырья и продуктов переработки
43. Инновационные технологии изготовления и оформления тортов из натурального сырья
44. Использование средств автоматизации
45. Машины и аппараты пищевых производств, технологическое оборудование торговли и общественного питания
46. Направления модернизации технологического оборудования с целью повышения ассортимента продукции
47. Осуществление государственного контроля, за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки

48. Применение проблемно-ориентированных технологий переработки и производства пищевых продуктов
49. Применение экструдатов в производстве хлебобулочных изделий
50. Производственный контроль качества и безопасности зерна и продуктов его переработки
51. Ремонт и обслуживание автоматизированной гидравлической аппаратуры
52. Система государственного фитосанитарного контроля и надзора в РФ
53. Фитнес десерты в производстве кондитерских изделий
54. Безопасный интернет
55. Защита информации
56. Информационная безопасность с элементами изучения программирования квантовых компьютеров
57. Курс компьютерной подготовки
58. Методика обучения вопросам информационной безопасности при подготовке и организации мероприятий
59. Методы компьютерной графики и 3D моделирования в инженерном проектировании

60. Обработка информации

61. Значение русского языка в укреплении российской государственности

62. Казачество на службе России

63. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями

64. Противодействие коррупции

65. Психолого-педагогические аспекты обучения и нравственного воспитания студентов ВУЗов

66. Современные инновационные подходы к организации учебно-воспитательного процесса в

67. Методика преподавания английского языка и инновационные подходы к организации учебно-

68. Биохимия пищевого сырья и продуктов переработки

69. Экологическая безопасность

70. Современное состояние экосистемы рыбохозяйственных водоемов Азово-Черноморского бассейна

71. Противорадиационное и противораковое питание в связи с развитием атомной промышленности

72. Медицинские основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

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



**Для поступления на курсы повышения квалификации необходимы следующие документы:**

- к/копия паспорта,
- к/копия диплома с вкладышем,
- заявление установленного образца
- к/копия СНИЛС
- квитанция об оплате
- договор об оказании дополнительных услуг



## Профессиональная переподготовка

### ЦЕЛЬ:

Получение дополнительных знаний, умений и навыков по образовательным

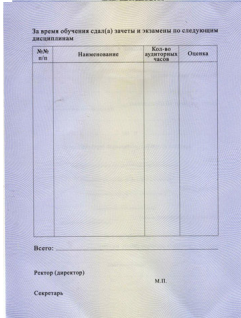
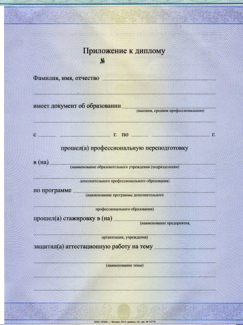
**ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ** 106 академических часов

**ПОЛНАЯ СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ:**

**ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ОБУЧЕНИЯ И СДАЧИ (ЗАЧЕТ ИЛИ ЭКЗАМЕН) СЛУШАТЕЛЮ ВЫДАЕТСЯ**

1. Финансы и управление финансовыми активами
2. Экономика и управление на предприятии
3. Управление процессами организации производства
4. Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
5. Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения
6. Машины и аппараты пищевых производств
7. Автоматизация технологических процессов и производств в пищевой промышленности и сельском хозяйстве
8. Технология бродильных производств и виноделия
9. Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
10. Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированной пищевой промышленности
11. Проектирование программного обеспечения для бизнеса в пищевой промышленности и сельском хозяйстве
12. Экологическое проектирование в эффективной аквакультуре
13. Информационно-аналитические системы безопасности
14. Государственное и минимальное управление
15. Производственный менеджмент

После окончания обучения и защиты выпускной аттестационной работы слушателю выдается диплом установленного образца о профессиональной переподготовке.



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

- к/копия паспорта,
- к/копия диплома с вкладышем,
- к/копия СНИЛС
- договор о профессиональной переподготовке
  
- заявление установленного образца
  
- квитанция об оплате

## **КОНТАКТЫ**

**Адрес: 344002, г. Ростов-на-Дону,**

**пер. Семашко, д. 55, кб. 32**

**Телефон: 8 (863) 310-28-84 или 8(951)504-87-96**

**e-mail:**

**[do.mgutu@yandex.ru](mailto:do.mgutu@yandex.ru)**

[o](#)

**Сайт:**

**[www](#)**

**:  
[mgutu](#)**

**:  
[info](#)**

