

Дополнительное профессиональное образование

Новые возможности для будущего развития карьеры

Минимальная стоимость дополнительных профессиональных программ

(программ повышения квалификации, программ профессиональной переподготовки)

Количество часов (*академических)

Стоимость очно-заочного обучения, с применением дистанционных технологий (*рублей)

16 часов

1 000

36 часов

2 500

72 часа

4 500

108 часов

6 800

144 часа

9 000

252 часа

17 500

400 часов

28 000

506 часов

35 000

Стоимость дополнительных профессиональных программ для

организаций со статусом «Казачье»:

Количество часов

Повышение

квалификации

Профессиональная переподготовка

16 академических часов

500,00 руб.

-

36 академических часов

750,00 руб.

-

72 академических часа

1 000,00 руб.

-

108 академических часов

1 250,00 руб.

-

144 академических часа

1 500, 00 руб.

-

252 академических часа

-

8 750,00 руб.

400 академических часов

-

14 000,00 руб.

506 академических часов

-

17 500,00 руб.

Скидка на дополнительные профессиональные программы:

- Скидка для студентов Института на все программы дополнительного профессионального образования – **20%**
- Скидка для выпускников Института на все программы дополнительного профессионального образования в течение одного календарного года после получения диплома об основном образовании – **20%**
- Скидка для сотрудников Института на все программы дополнительного профессионального образования – **20%**
- Скидка для внешних слушателей при обучении на второй и последующих программах в течение одного календарного года **10%**
- Скидка для организации: при обучении группы от 5-10 человек составит – **5%**; при обучении группы от 11 и более человек составит – **10 %**

Профессиональная переподготовка

ЦЕЛЬ: Получение новых знаний, умений и навыков по образовательным дополнительным программам, предусматривающих изучение отдельных дисциплин, разделов науки, техники и технологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности на базе среднего профессионального образования или высшего образования.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Направленность

Наименование программы

Учебный план

Срок обучения

Форма обучения

Перечень дисциплин

Профессиональная переподготовка

Экономика и управление на предприятии

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1.Экономическая статистика

2.Экономика предприятия

3.Налоги и налогообложение

4.Финансы организаций

5.Аудит

6.Организация и управление коммерческой деятельностью

7.Маркетинг

8.Инвестиции

9. Менеджмент

10. Производственный менеджмент

11. Логистика

Профессиональная переподготовка

Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1. Биохимия

2. Технологии переработки зерна и зернопродуктов

3. Технология крупы

4. Технологическое оборудование отрасли

5. Техника и технологии элеваторной промышленности

6. Стандартизация, сертификация и метрология

7. Ресурсосберегающие технологии зерноперерабатывающей отрасли

8. Технохимический контроль зерноперерабатывающей отрасли

9. Мониторинг рынка и экспорт зерна

10. Проектирование

Профессиональная переподготовка

Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1.Безопасность жизнедеятельности

2.Пищевая химия

3.Введение в технологии продуктов питания

4.Технохимический контроль производства

5.Технология хлеба

6.Проектирование предприятий отрасли, с изучением технологического оборудования

7.Технология диетических изделий

8.Технология макаронных изделий

9.Биотехнологические основы производства хлеба

10.Технология кондитерских изделий

11.Физико-химические основы технологии кондитерских изделий

Профессиональная переподготовка

Технология бродильных производств и виноделия

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

400 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1.Безопасность жизнедеятельности

2.Пищевая химия

3.Химия напитков

4.Микробиология напитков

5.Микробиология бродильных производств и виноделия

6.Технология виноделия

7.Ампелография ВИНО

8.Технология пива и безалкогольных напитков

9.Ферменты в индустрии напитков

10.Использование вторичных ресурсов бродильных производств и виноделия

11.Технохимический контроль бродильных производств и виноделия

12.Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков

13.Проектирование предприятия отрасли (виноделие)

Профессиональная переподготовка

Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1.Ассортимент колбасных изделий, сырье и материалы для их производства

2.Предварительное измельчение и посол сырья

3.Приготовление фарша колбасных изделий

4.Шприцевание и вязка колбасных изделий

5.Термическая обработка и упаковка колбасных изделий

Профессиональная переподготовка

Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1. Ресторанный сервис

2.Безопасность жизнедеятельности

3.Биохимия

4.Пищевая химия

5.Санитария и гигиена на предприятии отрасли

6.Товароведение продовольственных товаров

7.Технология продукции общественного питания

8.Организация производства и обслуживания на предприятиях отрасли

9.Проектирование предприятий общественного питания (с изучением технологического оборуд

10.Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и конд

11.Организация питания в гостиницах, ресторанах и туристических комплексах.

Профессиональная переподготовка

Информационно-аналитические системы безопасности

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1.Информационные технологии

2.Основы предпринимательства

3.Правоведение

4.Компьютерные сети и телекоммуникации

5.Архитектура вычислительных систем

6.Интеллектуальные информационные системы

7.Защита информации

8.Методы интеллектуального анализа данных

9.Системы реального времени

10.Информационные системы управления бизнес-процессами

11.Проектирование автоматизированных информационных систем

12.Управление информационными системами

13.Мультимедиа-технологии

14.Моделирование систем

Профессиональная переподготовка

Экологическое проектирование в эффективной аквакультуре

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1. Экономика

2. Менеджмент

3. Рыбохозяйственная гидротехника

4. Биологические основы рыбоводства

5. Методы рыбохозяйственных исследований

6. Экология водоёмов

7. Управление технологическими процессами в товарной аквакультуре

8. Ихтиопатология

9. Аквакультура

10. Проектирование

11. Организация и ведение рыбохозяйственного мониторинга

12. Основы управления качеством выращиваемых гидробионтов

13. Технические средства аквакультуры

14. Основы разработки рыбоводно-биологического обоснования

Профессиональная переподготовка

Государственное и муниципальное управление

[\(ссылка на программу\)](#)

[ссылка на учебный план](#)

506 академических часов

очно-заочная, с применением дистанционных технологий

1. Административная практика в системе публичного управления

2. Государственная и муниципальная служба

3. Государственное управление инновационной деятельности

4. Маркетинг

5. Налоги и налогообложение

6. Проектирование

7. Психология

8. Региональная экономика

