

## Курсы по дополнительному профессиональному образованию

1. Повышение квалификации, профессиональная переподготовка, курсовая подготовка по рабочим профессиям:

- аппаратчик пастеризации и охлаждения молока; -аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов;
- аппаратчик производства заквасок;
- аппаратчик производства майонеза;
- аппаратчик производства плавленого сыра;
- аппаратчик производства сухих молочных продуктов;
- аппаратчик производства сгущенного молока и другого молочного сырья;
- брынзодел;
- глазировщик мороженого и сырков;
- подготовитель пищевого сырья и материалов;
- прессовщик - формовщик пищевой продукции;
- составитель фарша;
- аппаратчик стерилизации мясного сырья;
- аппаратчик восстановления молока;
- аппаратчик гомогенизации молока;
- аппаратчик охлаждения молочной продукции;
- аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры;
- изготовитель мороженого;
- изготовитель сметаны;
- изготовитель творога;
- изготовитель творожной массы;
- лаборант – микробиолог;
- лаборант химического анализа;
- машинист холодильных установок;
- машинист вакуум - упаковочных машин;
- наладчик оборудования в производстве пищевой продукции;
- составитель смесей;
- обработчик кроликов;
- обработчик птицы;
- аппаратчик производства пищевых жиров;
- аппаратчик термической обработки колбасных изделий;
- аппаратчик термической обработки мясопродуктов;
- аппаратчик установки для отделения мяса от кости;
- боец скота;
- жиловщик мяса и субпродуктов;

- изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы;
- оператор линии в производстве пищевой продукции;
- резчик пищевой продукции;
- обработчик рыбы;
- обработчик мясных туш;
- варщик глазури;
- аппаратчик термической обработки субпродуктов;
- беконщик;
- засольщик мяса и мясопродуктов;
- обвальщик тушек птицы;
- плавильщик пищевого жира;
- обработчик пищевых продуктов и тары;
- копильщик колбасного сыра;
- дефростатчик молочных продуктов;
- закальщик мороженого;
- приемщик-сдатчик пищевой продукции;
- слесарь по ремонту технологических установок;
- вафельщик;
- обвальщик мяса.
- программа 1С Бухгалтерия 8.2
- основы предпринимательской деятельности

Стоимость курсов:

- повышение квалификации (72-100 ч) – 4400- 6060руб;
- профессиональная переподготовка (576 ч) – 34900руб;
- курсовая подготовка (144 ч);
- индивидуальное обучение (288 ч, 2 месяца)- 17450р;
- групповое обучение (группа 15 человек, для студентов техникума) 2500-3000р.

**Всем нуждающимся предоставляется общежитие.  
По окончании обучения выдается удостоверение.**