

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом по  
Федеральному государственному  
бюджетному учреждению науки  
Федеральному исследовательскому центру  
питания, биотехнологии и безопасности пищи  
№ 115 «03» августа 2021

**Прейскурант на обучение  
по программам повышения квалификации  
в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»  
(без учета НДС) на 2021 год**

Москва,

2021

Даты проведения		Наименование темы (направленне подготовки)	Кол-во часов всего	Вид и форма обучения	Стоимость обучения 1 слушателя ( руб)
с	по				
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	«Оптимальное питание как фактор здоровья и активного долголетия»	36	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	8100
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	«Основы нутрициологии»	72	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	16000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	«Оценка пищевого статуса и лечебное питание»	72	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	16000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	«Клиническая диетология и нутрициология»	144	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	23000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	Инновационные педагогические технологии для научно- педагогических работников	36	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	5000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	Методические подходы к оценке химического состава пищевых продуктов	72	Повышение квалификации (очная)	54000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	Технология приготовления лечебных блюд	72	Повышение квалификации (очная)	45000
даты обучения определяет	даты обучения определяет	Исследования (испытания) с	36	Повышение квалификации	30000

заказчик	заказчик	применением методов хроматографии. Определение состава жирных кислот		(очная)	
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение Т-2 токсина.	36	Повышение квалификации (очная)	30000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение витамина В <sub>6</sub>	36	Повышение квалификации (очная)	30000
даты обучения определяет заказчик	даты обучения определяет заказчик	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение аминокислотного состава	36	Повышение квалификации (очная)	30000