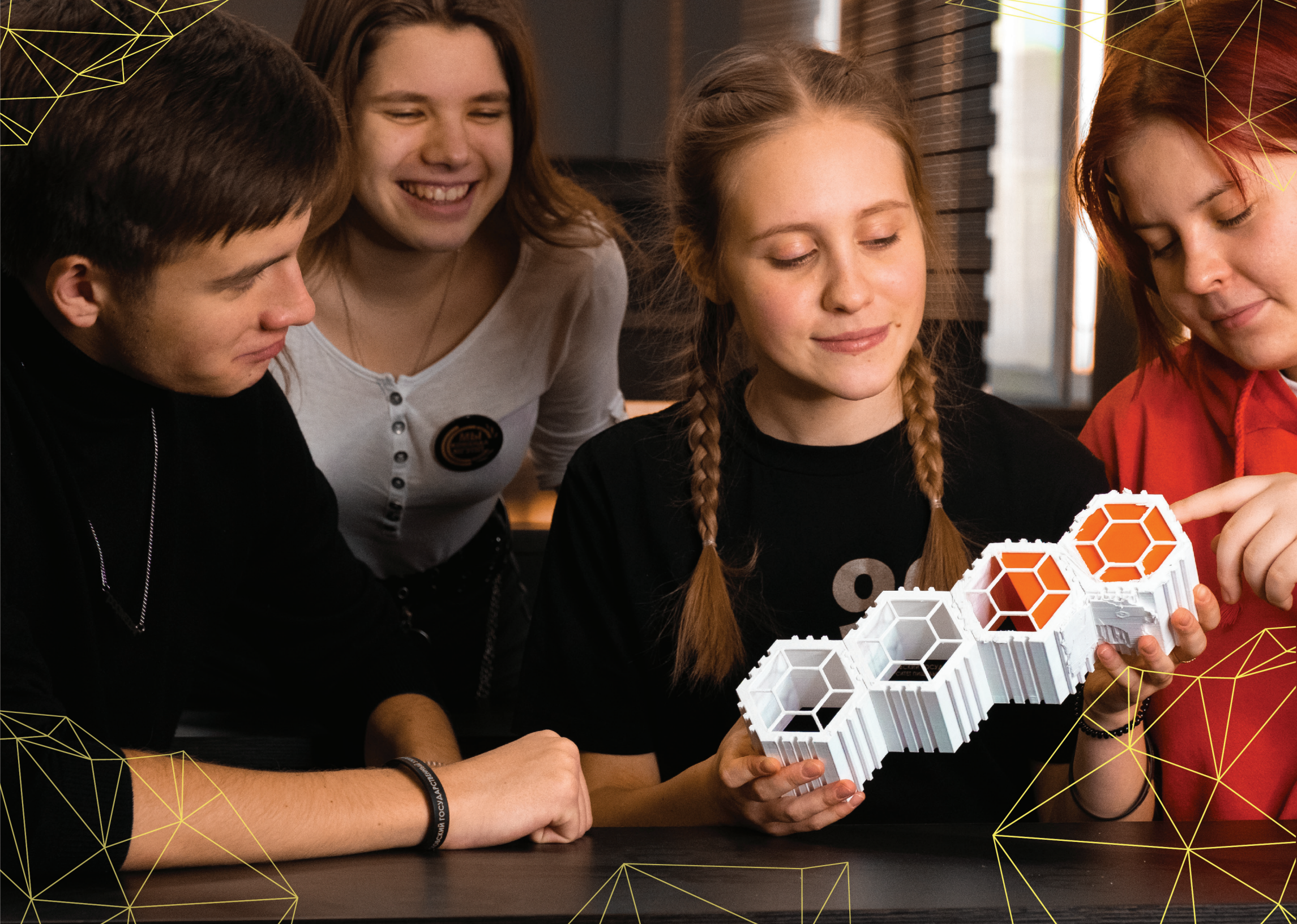




ИНЖИНИРИНГОВЫЙ ЦЕНТР **ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО** **ОБРАЗОВАНИЯ**



НОВЫЕ ЗНАНИЯ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



ДОКУМЕНТ ВЕДУЩЕГО ВУЗА:

- Диплом о профессиональной переподготовке
- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификаты об обучении



УДОБНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ:

- Очная: все занятия проходят в современных научно-исследовательских и практических лабораториях с возможностью онлайн-подключения
- Очно-заочная: комбинированный формат, включающий работу на образовательном портале и очные практические занятия
- Заочная: открытый доступ к электронным материалам на образовательном портале



ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ:

- Поэтапная оплата обучения
- Сезонные и индивидуальные скидки

МАКСИМУМ ПРАКТИКИ И ПОГРУЖЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ С САМОГО НАЧАЛА ОБУЧЕНИЯ!

ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЯМ

ПРЕДЛАГАЕМ:



Технологии пищевого
производства
и биотехнологии



Здоровое питание,
нутрициология
и школьное питание



Кондитерское
искусство



Ветеринарная медицина,
ветеринарно-санитарная
экспертиза



Инженерия, IT,
мехатроника, геймдизайн



Экономика, управление
и предпринимательство



Пищевая безопасность
и товароведческая
экспертиза



Технологии
бродильных производств
и виноделия



Иностранные языки



Психология
и педагогика



Курсы дополнительного
образования



Программы под
корпоративный запрос:
курсы дополнительного
образования, специально
разработанные под
запросы вашей организации

ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА И БИОТЕХНОЛОГИИ

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:

 **Эксперт-нутрициолог.**
Конструирование оздоровительных
и профилактических продуктов
питания для здорового образа
жизни и активного долголетия

→ Продолжительность: **252 ак. часа**

→ Форма обучения **онлайн**



 **Ветеринарно-санитарная
экспертиза сырья и готовой
продукции животного
происхождения**

→ Продолжительность: **72 ак. часа**

→ Форма обучения **онлайн**



 **Технология хлебобулочных и мучных
кондитерских изделий**

→ Продолжительность: **252 ак. часа**

→ Форма обучения **очно-заочная** с применением
дистанционных образовательных технологий



 **Технология мяса и мясных продуктов**

→ Продолжительность: **252 ак. часа**

→ Форма обучения **очно-заочная** с применением
дистанционных образовательных технологий





ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:



Специалист по питанию в образовательных учреждениях

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Сыроделие

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Технология переработки молочного сырья

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Дегустатор растительных масел

- Продолжительность: **16 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА И БИОТЕХНОЛОГИИ

ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Курсы повышения квалификации молочной промышленности

- Продолжительность: **16 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Основы кондитерского мастерства

- Продолжительность: **16 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Работа с шоколадом. Конфеты ручной работы

- Продолжительность: **16 ак. часа**
- Форма обучения **очная**



Технология мяса

- Продолжительность: **16 ак. часа**
- Форма обучения **заочная**





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Консервирование продуктов холодом

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:



Кулинарное путешествие вокруг света: для детей и взрослых

- Ароматное удовольствие: печенье
- Пасхальный сувенир: распись пасхальных яиц
- Сладости для радости: леденцы
- Пицца-класс: пицца
- Шоколадные фантазии: шоколад
- Замороженная кулинария: мороженое



ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА И БИОТЕХНОЛОГИИ

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:



Основы кондитерского мастерства

- Кондитерский старт
- Основы кондитерского дела



Шоколадная картина под ключ

- Мастер-класс по приготовлению вкусных шедевров



Секрет приготовления идеальных макарон

- Мастер-класс по приготовлению французского десерта





ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ, НУТРИЦИОЛОГИЯ И ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:



Специалист по питанию в образовательных учреждениях

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Эксперт-нутрициолог. Конструирование оздоровительных и профилактических продуктов питания для здорового образа жизни и активного долголетия

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Основы физиологии питания

- Продолжительность: **18-36 ак. часов**
- Форма обучения **заочная**



Консервирование продуктов холодом

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **очная** с применением дистанционных образовательных технологий



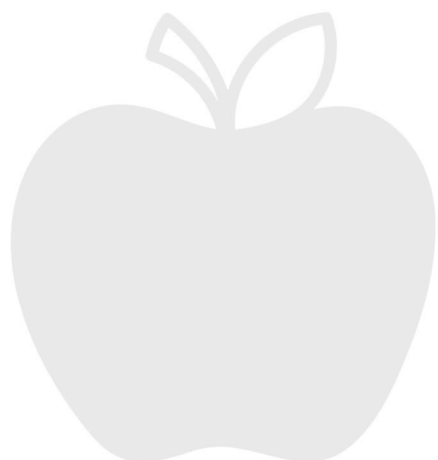


ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Организация школьного питания и обеспечение устойчивости и сбалансированности рациона в условиях экономических санкций

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий



КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО

ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Основы кондитерского мастерства

- Продолжительность: **16 ак. часов**
- Форма обучения **очная**



Работа с шоколадом. Конфеты ручной работы

- Продолжительность: **16 ак. часов**
- Форма обучения **очная**



ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:

Кулинарное путешествие вокруг света: для детей и взрослых

- Ароматное удовольствие: печенье
- Пасхальный сувенир: роспись пасхальных яиц
- Сладости для радости: леденцы
- Пицца-класс: пицца
- Шоколадные фантазии: шоколад
- Замороженная кулинария: мороженое





ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:



Основы кондитерского мастерства

- Кондитерский старт
- Основы кондитерского дела



Шоколадная картина под ключ

- Мастер-класс по приготовлению вкусных шедевров



Секрет приготовления идеальных макарон

- Мастер-класс по приготовлению французского десерта



ВЕТЕРИНАРНАЯ МЕДИЦИНА, ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:

Технология мяса и мясных продуктов

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Проектирование и разработка программного обеспечения

- Продолжительность: **266 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции животного происхождения

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная, заочная**



Совершенствование производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях АПК и в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Дерматология мелких домашних животных

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Базовая автоматизация и программирование контроллеров Omron серии CP1L

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Онкология мелких домашних животных

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Компьютерное 3D-моделирование в системе трехмерного проектирования КОМПАС-3D

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **заочная**



ВЕТЕРИНАРНАЯ МЕДИЦИНА, ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА



ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Основы ультразвуковой диагностики мелких домашних животных

- Продолжительность: **32 ак. часа**
- Форма обучения **очная**



Офтальмология мелких домашних животных

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий





ИНЖЕНЕРИЯ, IT, МЕХАТРОНИКА, ГЕЙМДИЗАЙН

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:



Интерактивные игры на платформе Scratch

- Для учащихся **1-6 классов**
- Продолжительность: **20 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



3D-моделирование во Fusion 360. Базовый курс

- Для учащихся **7-11 классов**
- Продолжительность: **64 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Модульный курс программирования на языке C#

- Для учащихся **8-11 классов**
- Продолжительность: **94 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Создание игр на Unity3D

- Продолжительность: **112 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**





ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:



Язык программирования С для промышленных машин

- Продолжительность: **50 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**



Язык программирования С# для приложений на ОС

- Продолжительность: **50 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**



Язык программирования С++ для прикладных программ

- Продолжительность: **50 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**



Язык программирования Java

- Продолжительность: **50 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**





ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:

Язык программирования Java Script для серверных приложений

- Продолжительность: **50 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**





ЭКОНОМИКА, УПРАВЛЕНИЕ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:

Специалист по питанию в образовательных учреждениях

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Управление качеством

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Project management с привлечением венчурных и грантовых инвестиций

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Управление сервисом и качеством обслуживания

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Декларирование товаров и транспортных средств

- Продолжительность: **36 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Организация школьного питания и обеспечение устойчивости и сбалансированности рациона в условиях экономических санкций

- Продолжительность: **64 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



ВЭД: Практические вопросы учета, налогообложения, соблюдения правил валютного контроля

- Продолжительность: **64 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:



Маркетинг и управление продажами алкогольной продукции

- Продолжительность: **260 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Сомелье/кавист

- Продолжительность: **252 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Управление качеством

- Продолжительность: **252 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Специалист по питанию в образовательных учреждениях

- Продолжительность: **252 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Маркетинг алкогольной продукции

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Декларирование товаров и транспортных средств

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



ВЭД: Практические вопросы учета, налогообложения, соблюдения правил валютного контроля

- Продолжительность: **64 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Пищевая безопасность: концепция HACCP и стандарты ISO 22000

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная, заочная**



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Организация школьного питания и обеспечение устойчивости и сбалансированности рациона в условиях экономических санкций

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Пищевая микробиология

- Продолжительность: **72 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная, заочная**



Декларирование товаров и транспортных средств

- Продолжительность: **36 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Технологии закупок и продаж алкогольных напитков

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Современные требования маркировки пищевой продукции

- Продолжительность: **16 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Современные требования маркировки непродовольственных товаров

- Продолжительность: **16 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Сенсорный анализ продуктов питания

- Продолжительность: **72 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная, заочная**



ТЕХНОЛОГИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:



Технология пивоваренного и безалкогольного производства

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Сомелье/кавист

- Продолжительность: **252 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная**



Маркетинг и управление продажами алкогольной продукции

- Продолжительность: **260 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



- Продолжительность: **252 ак. часов**
- Форма обучения **заочная**





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Виноделие Франции

- Продолжительность: **62 ак. часа**
Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий
- Продолжительность: **60 ак. часов**
Форма обучения **заочная**



Виноделие Италии

- Продолжительность: **44 ак. часа**
Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий
- Продолжительность: **42 ак. часов**
Форма обучения **заочная**



Винный английский

- Продолжительность: **16 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Виноделие регионов мира: Испания, Португалия, Германия, Австрия и Новый Свет

- Продолжительность: **66 ак. часа**
Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий
- Продолжительность: **64 ак. часов**
Форма обучения **заочная**



ТЕХНОЛОГИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ

ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Маркетинг алкогольной продукции

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Эксперт крепких спиртных напитков

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Производство вина и слабоалкогольных напитков

- Продолжительность: **64 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



Технология виноделия и спиртных напитков. Российское виноделие

- Продолжительность: **40 ак. часов**
Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий
- Продолжительность: **38 ак. часов**
Форма обучения **заочная**



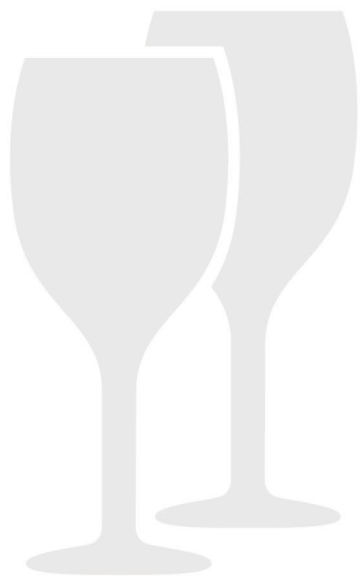


ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Технологии закупок и продаж алкогольных напитков

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:



Переводчик в сфере профессиональной коммуникации: английский язык

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Переводчик в сфере профессиональной коммуникации: испанский язык

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Переводчик в сфере профессиональной коммуникации: китайский язык

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Винный английский

- Продолжительность: **16 ак. часа**
- Форма обучения **очно-заочная** с применением дистанционных образовательных технологий



ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА, СОЦИОЛОГИЯ

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ:

Педагог среднего профессионального образования

- Продолжительность: **252 ак. часа**
- Форма обучения **заочная**



Психологическое консультирование и психотерапия

- Продолжительность: **1100 ак. часов**
- Форма обучения **очная**



ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

ВЭД: Практические вопросы учета, налогообложения, соблюдения правил валютного контроля

- Продолжительность: **64 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **заочная**





ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:



Публикация статей в рецензируемом журнале из международной базы данных

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования

- Продолжительность: **72 ак. часа**
- Форма обучения **заочная**



КУРСЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

Бариста

- Продолжительность: **48 ак. часов**
- Форма обучения **очная**



Основы производства и оценки кальянных табачных смесей

- Продолжительность: **40 ак. часов**
- Форма обучения **очная**



СПОРТИВНЫЕ СЕКЦИИ:

Баскетбольная секция для взрослых «PRO-баскет»

- Групповые тренировки для начинающих и продолжающих спортсменов





ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:

Интерактивные игры платформе Scratch

- Для учащихся **1-6 классов**
- Продолжительность: **20 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн**



Модульный курс программирования на языке C#

- Для учащихся **8-11 классов**
- Продолжительность: **94 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



3D моделирование во Fusion 360. Базовый курс

- Для учащихся **7-11 классов**
- Продолжительность: **64 ак. часа**
- Форма обучения **онлайн**



Создание игр на Unity3D

- Продолжительность: **112 ак. часов**
- Форма обучения **онлайн, очная**



КУРСЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:



Кулинарное путешествие вокруг света: для детей и взрослых

- Ароматное удовольствие: печенье
- Пасхальный сувенир: роспись пасхальных яиц
- Сладости для радости: леденцы
- Пицца-класс: пицца
- Шоколадные фантазии: шоколад
- Замороженная кулинария: мороженое



Основы кондитерского мастерства

- Кондитерский старт
- Основы кондитерского дела



Секрет приготовления идеальных макарон

- Мастер-класс по приготовлению французского десерта





ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:

Шоколадная картина под ключ

→ Мастер-класс по приготовлению вкусных шедевров



ЗАМЕТКИ



МГУ

**Адрес:**

г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11,
главный корпус, каб. 110
м. Сокол / МЦК Панфиловская

Контакты:

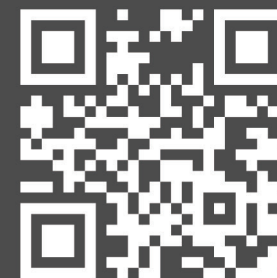
+7 (499) 750-11-16
+7 (977) 181-87-02

Почта:

dpo@mgupp.ru

Социальные сети:

@dpo_mgupp



mgupp.ru



[dpo.mgupp.ru](https://t.me/dpo_mgupp)