

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом по  
Федеральному государственному  
бюджетному учреждению науки  
Федеральному исследовательскому центру  
питания, биотехнологии и безопасности пищи  
№ 62 «10» сентября-2023

**Прейскурант**  
**по оказанию платных образовательных услуг**  
**в сфере дополнительного профессионального образования**  
**в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»**  
**(без учета НДС)**  
**на 2023 год**

Даты проведения	Наименование темы (направление подготовки)	Кол-во часов всего	Вид и форма обучения	Стоимость обучения 1 слушателя (руб)
<b>Курсы повышения квалификации для врачей</b>				
даты обучения согласовываются индивидуально	Актуальные вопросы диетологии	36	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	8 100
даты обучения согласовываются индивидуально	Оценка пищевого статуса и лечебное питание	72	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	16 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Актуальные вопросы здорового и лечебного питания	144	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	23 000
даты обучения согласовываются индивидуально	«Спортивное питание: теория и практика»	36	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	23 000
<b>Обучающие курсы для нутрициологов</b>				
даты обучения согласовываются индивидуально	Законы науки о питании	36	Обучающий курс (с использованием дистанционных образовательных технологий)	8 100
даты обучения согласовываются индивидуально	Основы нутрициологии и их реализация как путь к здоровому образу жизни	72	Обучающий курс (с использованием дистанционных образовательных технологий)	16 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Вопросы диетологии и нутрициологии	144	Обучающий курс (с использованием дистанционных образовательных технологий)	23 000
даты обучения согласовываются индивидуально	«Спортивное питание: теория и практика»	36	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	23 000

**Авторские видеолекции Коденцовой В.М.  
доктора биологических наук, профессора,  
главного научного сотрудника лаборатории витаминов и минеральных веществ  
ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"**

даты обучения согласовываются индивидуально	<p>Часть 1</p> <p>Витамины. Классификация и характеристика витаминов. Нормы физиологической потребности. Оценка обеспеченности человека витаминами. Неспецифические клинические проявления недостаточности микронутриентов. Пищевые продукты – основные источники витаминов. Сезонные различия в обеспеченности витаминами.</p> <p>Часть 2</p> <p>Витаминно-минеральные комплексы (ВМК) для коррекции витаминного статуса. Сходство и различия витаминов и лекарственных средств. Типы ВМК. Критерии оценки эффективности приема ВМК</p>	3 ч 15 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	5 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Витаминно-минеральные комплексы при беременности	1 ч 10 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Витамины в питании спортсменов: ожидания и факты	50 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	1 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Мифы и заблуждения в отношении витаминов	45 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	1 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Биофортификация микронутриентами пищевой продукции животного происхождения	1 ч 25 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Пищевые антиоксиданты (витамины, микроэлементы и флавоноиды) в профилактике глазных заболеваний	1 ч 20 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 000

даты обучения согласовываются индивидуально	Витаминно-минеральные комплексы. Рациональное применение лечебно-профилактическом питании	45 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	1 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Витамины. Витаминоподобные вещества. Классификация витаминов по физико-химическим свойствам.  Потребление витаминов.  Распространенность дефицита витаминов. Полигиповитаминозы.	1 ч 50 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 500
даты обучения согласовываются индивидуально	Витаминно-минеральные комплексы для лиц в экстремальных условиях	20 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	500
даты обучения согласовываются индивидуально	Витамины в питании детей	1 ч 25 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Градации уровней потребления витаминов и возможные риски при недостаточном и чрезмерном потреблении	45 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	1 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Витаминно-минеральные комплексы (ВМК) для коррекции витаминного статуса	1 ч 30 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Риск дефицита микронутриентов при вегетарианских типах питания	50 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	1 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Роль витамина D в поддержании здоровья. Вопросы оптимального дозирования витамина D	1 ч 10 мин	Лекция с использованием дистанционных образовательных технологий	2 000
<b>Курсы повышения квалификации для педагогов высшей школы</b>				



даты обучения согласовываются индивидуально	Инновационные педагогические технологии для научно-педагогических работников	36	Повышение квалификации (с использованием дистанционных образовательных технологий)	5 000
<b>Курсы повышения квалификации для исследователей</b>				
даты обучения согласовываются индивидуально	Методические подходы к оценке химического состава пищевых продуктов	72	Повышение квалификации (очная)	54 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Технология приготовления лечебных блюд	72	Повышение квалификации (очная)	45 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение состава жирных кислот	36	Повышение квалификации (очная)	30 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение Т-2 токсина.	36	Повышение квалификации (очная)	30 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение витамина В6	36	Повышение квалификации (очная)	30 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Исследования (испытания) с применением методов хроматографии. Определение аминокислотного состава	36	Повышение квалификации (очная)	30 000
даты обучения согласовываются индивидуально	Эфиры МХПД и глицидиловые эфиры жирных кислот в маслах и жирах: теоретические и практические аспекты	36	Повышение квалификации (очная)	108 000
<b>Обучающие вебинары</b>				
даты обучения согласовываются индивидуально	Тема вебинара согласовывается по предварительной заявке	90 мин	Ведущий вебинара - доктор наук	17 900
даты обучения согласовываются индивидуально	Тема вебинара согласовывается по предварительной заявке	90 мин	Ведущий вебинара - кандидат наук	14 500