

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал
Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

142703, Московская область, Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д.78,
тел: (495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар:

«Организация программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях . Основы проведения внутреннего аудита (разработка программы аудита, принципы проведения аудита). Нормативное законодательство в производстве пищевой продукции. Законодательные и основные нормативные документы в области стандартизации».

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

*По завершению обучения слушателям выдаётся **Удостоверение** установленного образца о дополнительном профессиональном образовании .*

***Место проведения обучения :** ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.*

Проезд:

От метро Домодедовская автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро Кантемировская автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: kpk@vniitek.ru.

На основании заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Слушателям, прибывшим на обучение, необходимо иметь при себе оригинал подписанного договора (2 экземпляра) .

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Время начала	Тема занятий
	Первый день
10:00-11:30	<i>Введение. Обзор требований стандартов ТР ТС 021, ISO 22000, ISO 9001.</i>
11:30-13:30	<i>Организация программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях (документированные процедуры, организация потоков) в соответствии с законодательными и международными требованиями. Распространенные ошибки организации СМК.</i>
13:30-14:00	<i>Перерыв</i>
14:00-15:30	<i>Оценка рисков производственного процесса. План ХАССП. План ОППУ.</i>
15:30-17:00	<i>Основы проведения внутреннего аудита (разработка программы аудита, принципы проведения аудита).</i>
	Второй день
10:00-11:00	<i>Практические занятия.</i>
11:00-13:00	<i>Тестирование.</i>
13:00-14:00	<i>Перерыв</i>
14:00-15:00	<i>Законодательные и основные нормативные документы в области стандартизации и технического регулирования производства пищевых продуктов .</i>
15:00 – 16:00	<i>Специфика маркировки отдельных видов пищевой продукции в соответствии с требованиями вертикальных регламентов и стандартов. Требования к маркировке пищевой продукции на основе нормативного законодательства в производстве пищевой продукции. Частые ошибки при маркировке на конкретных примерах.</i>
16:00-16:30	<i>Положения горизонтального регламента ТР ТС 022.</i>
16:30-17:00	<i>Круглый стол, дискуссии, подведение итогов. Тестирование. Вручение Удостоверений.</i>

Семинар проводят :

*Базаркин Андрей Юрьевич – руководитель проекта «Аудит», старший научный сотрудник
Журавская-Скалова Дарья Владимировна, ведущий научный сотрудник*

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 24 000 (двадцать четыре тысячи) рублей .

*По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,
e.mail: kpk@vniitek.ru*