

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

Вебинар:

**«Разработка документации по пищевой безопасности и проведение аудита
пищевых предприятий в соответствии с требованиями ХАССП»**

Продолжительность обучения: 8 академических часов

Форма обучения: дистанционная, с 10:00 по московскому времени

ПРОГРАММА ВЕБИНАРА

<i>Время начала</i>	<i>Темы выступлений</i>
	<i>Первый день</i>
<i>10:00-11:00</i>	<i>Системы менеджмента качества на пищевых предприятиях в соответствии с законодательными и международными требованиями.</i>
<i>11:00-13:00</i>	<i>Особенности разработки плана ХАССП, плана ОППУ и оценки рисков на предприятиях пищевой промышленности.</i>
	<i>Второй день</i>
<i>10:00-11:30</i>	<i>Организация программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях (документированные процедуры, организация потоков) в соответствии с законодательными и международными требованиями.</i>
<i>11:30-13:00</i>	<i>Основы проведения внутреннего аудита.</i>

Вебинар проводит:

Базаркин Андрей Юрьевич – научный сотрудник сектора консультационно-методологического обеспечения и стандартизации НИИЦ, руководитель проекта "Аудит"

По завершению обучения слушателям выдаётся Сертификат установленного образца.

Стоимость обучения:

Для одного специалиста, включая НДС 20% - 16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.

До пяти специалистов, включая НДС 20% - 32 000 (тридцать две тысячи) рублей.

По вопросам проведения вебинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,

e.mail: kpk@vniitek.ru