



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

Вебинар:

«Мастер-класс по оценке и управлению рисками в наглядных примерах с учётом организации движения потоков персонала, сырья и готовой продукции на пищевом предприятии»

В ходе прохождения обучения слушатель получит пример оценки рисков на каждом этапе технологического процесса производства молочной продукции от приемки сырья до выпуска готового продукта и сможет интегрировать ее на своём пищевом предприятии.

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 4 академических часа

Программа вебинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹ , всего
1.	Мастер-класс по оценке и управлению рисками в наглядных примерах	3,0
2.	Организация движения потоков персонала, сырья и готовой продукции на пищевом предприятии	1,0
	ИТОГО:	4

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Вебинар проводит:

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

Стоимость для одного слушателя 12 000 (двенадцать тысяч) рублей.

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца
Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность

№Л035- 00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

a.kesian@fncps.ru.

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

a.kesian@fncps.ru.

142703, Московская обл.,
г. Видное,
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru

