План семинаров учебного Центра на 2021 год

№ п/п	Наименование учебного мероприятия	Плановая дата проведения в 2021 году
Семинары в области технического регулирования, стандартизации и управления качеством		
1.	Нормативное обеспечение предприятий мясной отрасли. Новое в техническом регулировании и стандартизации	с 15 по 16 Февраля с 17 по 18 Мая с 18 по 19 Октября
2.	Самостоятельная разработка и актуализация ТУ и СТО на мясную продукцию в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками	с 17 по 17 Февраля с 19 по 19 Мая с 21 по 21 Октября
3.	Самостоятельное декларирование. Теория и практика. Прочие вопросы подтверждения соответствия в пищевой промышленности	с 18 по 18 Февраля с 20 по 20 Мая с 20 по 20 Октября
4.	Особенности новой (5 версии) схемы сертификации FSSC 22000	с 22 по 22 Марта с 19 по 19 Ноября
5.	Теоретическая и практическая реализация требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) на пищевых предприятиях. Оценка рисков и возможностей. Внутренний аудит	с 23 по 24 Марта с 17 по 18 Ноября
6.	Практические особенности маркировки продуктов убоя, мясной продукции и продукции из мяса птицы	с 25 по 25 Марта с 15 по 15 Сентября с 01 по 01 Декабря
7.	Управление аллергенами при производстве пищевой продукции. Разработка и внедрение программы управления аллергенами на пищевом производстве. Методы контроля аллергенов	с 19 по 19 Апреля
8.	Теория и практика разработки и поддержания системы HACCP. Внутренний аудит систем менеджмента в соответствии с ISO 19011. Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования торговых сетей	с 20 по 21 Апреля с 15 по 16 Ноября

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru

Семинары для технологов мясной промышленности		
9.	Обучение и повышение квалификации дегустаторов	с 16 по 18 Марта с 18 по 20 Мая с 21 по 23 Сентября с 23 по 25 Ноября
10.	Инновации в первичной переработке. Повышение рентабельности производства. Производство кормов для непродуктивных животных	с 15 по 16 Марта
11.	«Все о технологиях теплового консервирования продуктов. Решение задач в области качества консервов»	с 17 по 17 Марта
12.	«Все, что необходимо знать начинающему технологу колбасного производства».	с 18 по 19 Марта
Семинары по повышению квалификации сотрудников испытательных центров и лабораторий		
13.	Обучение и повышение квалификации дегустаторов	с 16 по 18 Марта с 18 по 20 Мая с 21 по 23 Сентября с 23 по 25 Ноября
14.	Обучение и повышение квалификации химиков	с 16 по 18 Марта с 18 по 20 Мая с 21 по 23 Сентября с 23 по 25 Ноября
15.	Обучение и повышение квалификации микробиологов	с 16 по 18 Марта с 18 по 20 Мая с 21 по 23 Сентября с 23 по 25 Ноября
16.	Обучение и повышение квалификации гистологов	с 16 по 18 Марта с 18 по 20 Мая с 21 по 23 Сентября с 23 по 25 Ноября
17.	Обучение и повышение квалификации специалистов по хроматографии и масс-спектрометрии	с 06 по 08 Апреля с 05 по 07 Октября

ВНИМАНИЕ!

В настоящем плане отражены Учебные мероприятия имеющие дату проведения. Мы так же можем провести индивидуальное обучение по следующим направлениям: «Профессиональная подготовка дегустаторов», «ПЦР-Анализ», «Первичная переработка», «Колбасное производство», «Консервное производство», «Пищевые добавки», «Специализированное питание, в том числе детское».

Директор, д.т.н. Кузнецова О.А.

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru