

КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ / СЕМИНАРЫ	2024			ТРЕНИНГИ: ШКОЛА основ технологических процессов
Новые регламентированные требования к обращению пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств. Изменение в ТР ТС 029/2012	08 – 09	ФЕВРАЛЬ	15 – 16	Что такое молоко и как его безопасно переработать
Производственный учет и нормирование сырья и материалов в молочной промышленности	29 – 01			
ISO 22000:2018 Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности	21 – 22	МАРТ	14 – 15	Сыры типа Паста Филата (моцарелла и другие)
Схема сертификации системы менеджмента пищевой безопасности. Новые требования FSSC 22000 (версия 6.0)	04 – 05	АПРЕЛЬ	18 – 19	Сыр творожный
Микробиологический анализ пищевой продукции	15 – 26			
Декларирование соответствия пищевой продукции от А до Я. Актуальные требования и практические кейсы	23 – 24	МАЙ	16 – 17	Что такое молоко и как его безопасно переработать
Основы организации лабораторного контроля на предприятиях молочной промышленности	06 – 07	ИЮНЬ		
СИП-мойка пищевого предприятия. Особенности применение щелочей, кислот и дезинфектантов	13 – 14			
Аудитор систем менеджмента. ISO 22000:2018 и ISO 19011:2018. Аудит первой стороны (внутренний аудит) и аудит второй стороны (аудит поставщиков сырья и упаковочных материалов)	25 – 26	ИЮЛЬ	18 – 19	Что такое молоко и как его безопасно переработать
Производственный учет, нормирование сырья и материалов в молочной промышленности	08 – 09	АВГУСТ	15 – 16	Сыры с благородной плесенью
Маркировка пищевой продукции в системе обязательных требований ЕАЭС (включая изменения в ТР ТС 029/2012)	22 – 23			
Внутренний аудитор пищевого производства. Внутренний контроль на предприятии	26 – 27	СЕНТЯБРЬ	12 – 13	Контроль качества асептического производства пищевых продуктов
Декларирование соответствия пищевой продукции от А до Я. Актуальные требования и практические кейсы	24 – 25	ОКТАБРЬ	17 – 18	Сыры мягкие
<i>Свободные даты</i>	07 – 08	НОЯБРЬ	14 – 15	Йогурты питьевые
Мойка молочного предприятия (СИП-мойка. Применение щелочей, кислот и дезинфектантов)	21 – 22			
<i>Свободные даты</i>	05 – 06	ДЕКАБРЬ	05 – 06	<i>Свободные даты</i>