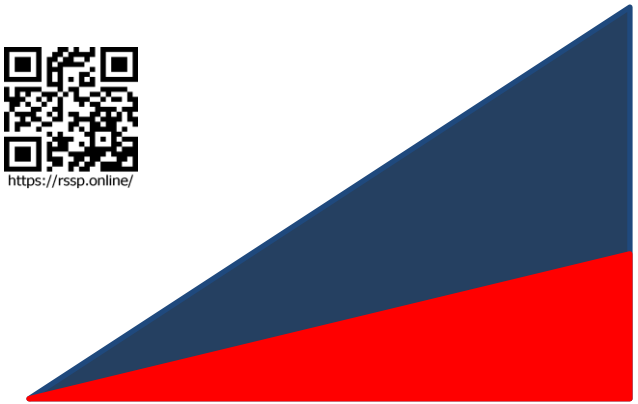
НАУЧНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР РЕГИСТРА СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПЕРСОНАЛА (НКЦ РССП)

КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ НКЦ РССП	2024			ТРЕНИНГИ / СЕМИНАРЫ
Новые регламентированные требования к обращению пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств. Изменение в ТР ТС 029/2012	08 – 09	ФЕВРАЛЬ	15 – 16	ШКОЛА основ технологических процессов. 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	ШКОЛА основ технологических процессов. 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	ШКОЛА основ технологических процессов. 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	ШКОЛА основ технологических процессов. Что такое молоко и как его безопасно переработать?
Мойка молочного предприятия (СИП-мойка. Применение щелочей, кислот и дезинфектантов)	30 – 31			
Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности	06 – 07	ИЮНЬ		
Контроль качества производства UHT продуктов (питьевое молоко и сливки, соки, растительные напитки, томатная паста)	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	ШКОЛА основ технологических процессов. Что такое молоко и как его безопасно переработать?
Маркировка пищевой продукции в системе обязательных требований ЕАЭС	22 – 23	АВГУСТ	15 – 16	ШКОЛА основ технологических процессов. Сливки питьевые
Внутренний аудитор пищевого производства. Внутренний контроль на предприятии	26 – 27	СЕНТЯБРЬ	12 – 13	ШКОЛА основ технологических процессов. Сыры полутвердые
Декларирование соответствия пищевой продукции от А до Я. Актуальные требования и практические кейсы	24 – 25	ОКТЯБРЬ	17 – 18	ШКОЛА основ технологических процессов. Сыры мягкие
Свободные даты	07 – 08	НОЯБРЬ	07 – 08	*Свободные даты*
Мойка молочного предприятия (СИП-мойка. Применение щелочей, кислот и дезинфектантов) *ИЛИ* Санитарная обработка на пищевых предприятиях. Биопленки: предупреждение, обнаружение и удаление	21 – 22		14 – 15	ШКОЛА основ технологических процессов. Йогурты питьевые
Свободные даты	05 – 06	ДЕКАБРЬ	05 – 06	*Свободные даты*

НАУЧНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР

РЕГИСТРА СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПЕРСОНАЛА

https://rssp.online/



Тел.: +7(926) 245-8954, +7(499) 678-2012 доб. 107
gostmak@yandex.ru
https://rssp.online/
Подписывайтесь на наш **Telegram-канал**
https://t.me/Makeeva_RSSP
105005, Москва, Посланников переулок, д. 5, стр. 13