

План мероприятий НКЦ РССП на 2024 год

Общие положения

Курсы повышения квалификации¹ (далее – курсы), как правило, рассчитаны на 16 академических часов, и завершаются итоговым контролем (тестированием). По окончании обучения (курса) слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Тренинг-семинары рассчитаны на 16 академических часов, тематика тренинга охватывает один объект пищевой продукции. По окончании тренинга участникам выдается сертификат участника.

В рабочем календаре РССП на 2024 год и соответственно в настоящем плане **возможны изменения** тем или формы обучения, а также **уточнения дат**. Обо всех необходимых изменениях слушатели курсов и участники тренинг-семинаров будут заблаговременно оповещены.

Также в течение года НКЦ рассматривает **заявки на повторное проведение** того или иного курса или тренинга-семинара.

Курсы и тренинг-семинары предусматривают возможность участия слушателей в режиме онлайн. Далее везде в пометках о форме участия **предпочтительная форма выделена красным цветом**. Пример: **офлайн/онлайн**.

ЯНВАРЬ

★ 24 января 2024 г.

22-я Международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции DairyTech 2024

Практическая сессия:

«Школа основ технологических процессов производства молочной продукции».

Модератор сессии – руководитель НКЦ РССП, д.т.н. **Макеева И.А.**

Цель: обсуждение базовых практических рекомендаций по достижению качества и безопасности молочной продукции, включая аспекты бережливого производства

ФЕВРАЛЬ

★ 08-09 февраля 2024 г.

Курс «Новые регламентированные требования к обращению пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств. Изменение в ТР ТС 029/2012»

– предназначен для руководителей и специалистов предприятий, осуществляющих производство, контроль, маркировку, декларирование и маркетинг пищевой продукции, пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, предназначенных для реализации в России и странах ЕАЭС, а также для представителей контролирующих органов, торговых организаций и импортеров.

¹) Традиционно, если не указано другое, курсы можно прослушать в качестве семинара

План мероприятий НКЦ РССП на 2024 год

★ 15-16 февраля 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Что такое молоко, и как его безопасно переработать?»

– предназначен для технического персонала молочных предприятия (механиков, служба ППР, инженеров КИПиА и других специалистов).

Участие – **офлайн**/онлайн

★ 29 февраля – 1 марта 2024 г.

Курс

«Производственный учет и нормирование сырья и материалов в молочной промышленности»

– предназначен для руководителей предприятий начальников производств, экономистов, технологов, специалистов по качеству и других специалистов, занятых в данной сфере деятельности.

Участие – **офлайн**/онлайн.

МАРТ

★ 14-15 марта 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Моцарелла»

– предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена пищевых предприятий.

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 21 – 22 марта 2024 г.

Курс «ISO 22000:2018 Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности»

– предназначен для специалистов по качеству и пищевой безопасности, руководителей отделов качества на пищевых предприятиях, специалистов, отвечающих за разработку, развитие и внутренний аудит системы пищевой безопасности, основанной на принципах HACCP.

Участие – **офлайн**/онлайн.

АПРЕЛЬ

★ 18-19 апреля 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Сыр творожный» –

предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена пищевых предприятий.

Участие – **офлайн**/онлайн.

План мероприятий НКЦ РССП на 2024 год

★ 22– 26 апреля 2024 г.

Курс «Организация микробиологического контроля на предприятиях пищевой отрасли»

(форма обучения заочно-очная, в объеме 72 академических часов)

Практическая часть курса разработана с учетом анализа современных требований к организации производственных лабораторий и включает актуальные методики и надлежащие практики: компетентность испытательных лабораторий. Реализация требований ГОСТ ISO/IEC 17025-2019, процедура внедрения альтернативных методик в лабораторную деятельность, работа с патогенными биологическими агентами III-IV групп в рамках контроля питательных сред (ГОСТ 11133-2016); методы анализа патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов.

Курс предназначен для специалистов микробиологических лабораторий пищевых производств

МАЙ

★ 16-17 мая 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Что такое молоко и как его безопасно переработать?»

- предназначен для технического персонала молочных предприятия (механиков, служба ППР, инженеров КИПиА и других специалистов).

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 23 – 24 мая 2024 г.

Курс «Декларирование соответствия пищевой продукции от А до Я. Актуальные требования и практические кейсы»

Курс предназначен для руководителей и специалистов, занимающихся декларированием пищевой продукции, производимой и реализуемой в России и странах ЕАЭС.

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 30-31 мая 2024 г.

Курс «Мойка молочного предприятия (СИП-мойка. Применение щелочей, кислот и дезинфектантов)»

Курс предназначен для персонала ответственного за качество и проведение мойки, дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности, лаборантов химического анализа, технологов, мастеров и начальников цехов и др. лиц, деятельность которых связана с контролем соответствия санитарно-гигиенического состояния производства.

Участие – **офлайн**/онлайн.

ИЮНЬ

★ 06 – 07 июня 2024 г.

Курс «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности»

Программа курса и тематики в разработке.

План мероприятий НКЦ РССП на 2024 год

★ 13 – 14 июня 2024

Курс «Контроль качества производства УНТ продуктов (питьевое молоко и сливки, соки, растительные напитки, томатная паста)»

Курс предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена на пищевых предприятиях - начальников смен, бригадиров, мастеров, начальников линий технологических процессов, персонала производственных лабораторий и менеджеров по качеству, вовлеченных в производство УНТ продуктов.

Участие – **офлайн**/онлайн.

ИЮЛЬ

★ 18 – 19 июля 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Что такое молоко, и как его безопасно переработать?»

Тренинг-семинар предназначен для технического персонала молочных предприятия (механиков, служба ППР, инженеров КИПиА и других специалистов)

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 25 – 26 июля 2024 г.

Курс «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)»

Курс предназначен для руководителей и специалистов предприятий пищевых производств, производств упаковочных материалов, в том числе для внутренних аудиторов, аудиторов поставщиков, отдела закупок и продаж, менеджеров по качеству и специалистов, в обязанности которых входит организация и проведение проверок систем менеджмента организаций, участников рынка оценки соответствия.

Участие – **офлайн**/онлайн.

АВГУСТ

★ 15-16 августа 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Сливки питьевые» (тренинг-семинар запланирован, уточняется объект)

– предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена пищевых предприятий.

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 22-23 августа 2024 г.

Курс «Маркировка пищевой продукции в системе обязательных требований ЕАЭС»

– предназначен для руководителей и специалистов предприятий и импортеров, занимающихся маркировкой, декларированием и маркетингом пищевых продуктов, предназначенных для

План мероприятий НКЦ РССП на 2024 год

реализации в России и странах ЕАЭС, разработкой документов на их производство (ТУ и СТО) и маркировки (макетов упаковки, этикеток), представителей контролирующих органов и торговых организаций.

Участие – офлайн /онлайн.

СЕНТЯБРЬ

★ 12 – 13 сентября 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Сыры полутвердые»

(тренинг-семинар запланирован, уточняется объект)

– предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена пищевых предприятий.

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 26-27 сентября 2024 г.

Курс «Внутренний аудитор пищевого производства. Внутренний контроль на предприятии»

Курс предназначен для руководителей и специалистов предприятий пищевых производств, в том числе, для внутренних аудиторов, менеджеров по качеству и специалистов, в обязанности которых входит организация и проведение проверок систем менеджмента организаций, участников рынка оценки соответствия.

Участие – **офлайн**/онлайн.

ОКТАБРЬ

★ 17-18 октября 2024

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Сыры мягкие»

(тренинг-семинар запланирован, уточняется объект)

– предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена пищевых предприятий.

Участие – **офлайн** /онлайн.

★ 24-25 октября 2024 г.

Курс «Декларирование соответствия пищевой продукции от А до Я.

Актуальные требования и практические кейсы»

Курс предназначен для руководителей и специалистов, занимающихся декларированием пищевой продукции, производимой и реализуемой в России и странах ЕАЭС.

Участие – офлайн /**онлайн**.

НОЯБРЬ

★ 07-08 ноября 2024 г.

Свободные даты для проведения актуального курса/семинара, тренинг-семинара (по запросам слушателей)

План мероприятий НКЦ РССП на 2024 год

★ 14-15 ноября 2024 г.

Тренинг-семинар «ШКОЛА основ технологических процессов. Йогурты питьевые»
(тренинг- семинар запланирован, уточняется объект)

– предназначен для линейных менеджеров и руководителей среднего звена на пищевых предприятиях.

Участие – **офлайн**/онлайн.

★ 21-22 ноября 2024 г.

Семинар «Мойка молочного предприятия (СИП-мойка. Применение щелочей, кислот и дезинфектантов)»

Семинар предназначен для персонала ответственного за качество и проведение мойки, дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности, лаборантов химического анализа, технологов, мастеров и начальников цехов и др. лиц, деятельность которых связана с контролем соответствия санитарно-гигиенического состояния производства.

Участие – **офлайн**/онлайн.

Альтернативный Курс на 21-22 ноября 2024 г.

Курс «Санитарная обработка на пищевых предприятиях. Биопленки: предупреждение, обнаружение и удаление»

Курс предназначен для персонала ответственного за качество и проведение мойки и дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности, лаборантов химического анализа, технологов, мастеров и начальников цехов и др. лиц, деятельность которых связана с контролем соответствия санитарно-гигиенического состояния производства.

Участие – **офлайн**/онлайн.

ДЕКАБРЬ

★ 05-06 декабря 2024 г.

Свободные даты для проведения актуального курса/семинара, тренинг-семинара (по запросам слушателей)