

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПЛАН - ГРАФИК СЕМИНАРОВ
ПОВЫШЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ И УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ
РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
на 2018 год

Заявки на участие в семинарах принимаются по телефонам Учебного Центра:
 (812) 312-47-44 (многоканальный), 312-38-31, 570-64-41, т/ф 312-38-57, т/ф 325-98-96, 314-36-61
 e-mail: info@hlebspb.ru; приемная ректора 314-53-22, т/ф 314-18-45, e-mail: rector@hlebspb.ru

№ п/п	Название программы, темы	Сроки проведения
«Современная техника и технология пищевых производств»		
1.	Практический семинар «Новые тенденции, творческие идеи в технологии производства хлебопекарной и кондитерской продукции» с посещением международных выставок SIGEP и AB TECH EXPO Римини, Италия	20 - 24 января 2018г.
2.	Практический семинар « Инновационные продукты и оборудование для предприятий различного уровня мощности по производству хлебобулочных и кондитерских изделий» с посещением международной выставки Europain & Intersuc и международного салона оборудования для ресторанов SuccessFood Париж, Франция	3 - 6 февраля 2018г.
3.	Стратегическая сессия « Вектор развития хлебопекарной промышленности России. Особенности национального хлебопечения» с посещением международной выставки Modern Bakery Москва, Россия	12 - 15 марта 2018г.
4.	Практический семинар «Инновационные стратегии развития хлебопекарной и кондитерской промышленности» с посещением ведущей международной выставки хлебопечения, кондитерского производства и сэнэков IBA Мюнхен, Германия	15-20 сентября 2018г.
«Микробиология пищевых производств»		
1.	Повышение квалификации «Микробиология пищевых производств. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности. Лицензирование микробиологических лабораторий»	15-26 января 2018г. 05-16 февраля 2018г. 12-23 марта 2018г. 16-27 апреля 2018г. 14-25 мая 2018г. 03-14 сентября 2018г. 01-12 октября 2018г. 12-23 ноября 2018г. 10-21 декабря 2018г.
2.	Практический семинар «Микробиологический контроль. Практика проведения исследований на пищевых предприятиях»	15-26 января 2018г. 12-23 марта 2018г. 14-25 мая 2018г. 03-14 сентября 2018г. 12-23 ноября 2018г.
«Менеджмент на предприятиях АПК»		
1.	Практический семинар « Разработка процедур, основанных на принципах ХАССП, адаптация и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции на предприятиях»	23-25 января 2018г. 16-18 сентября 2018г.
2.	Повышение квалификации «Совершенствование систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ИСО 22000»	19-21 февраля 2018г. 02-04 октября 2018г.
3.	Повышение квалификации «Достижение удовлетворенности потребителей и работа с жалобами в системе менеджмента качества: планирование, методы, анализ и использование результатов»	13-14 марта 2018г. 07-08 ноября 2018г.
4.	Практический семинар «Подготовка специалистов по проведению внутренних проверок системы менеджмента качества организаций в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015)»	10-12 апреля 2018г. 04-06 декабря 2018г.

5.	Повышение квалификации «Внутренние аудиторы системы менеджмента качества. Практика проведения аудита»	16-18 мая 2018г. 25-27 сентября 2018г.
6.	Консультационный семинар в школе ХАССП «Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции»	18 января 2018г.
«Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК»		
1.	Практический семинар «Практические шаги внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП»	13-15 февраля 2018г.
2.	Повышение квалификации «Современные подходы к управлению качеством и безопасностью продукции. Интегрированные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Новые требования FSSC 22000 (ver. 4.1)»	20-22 марта 2018г. 05-07 июня 2018г.
3.	Повышение квалификации «Внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП. Аудит и прослеживаемость. Обязательные программы предварительных мероприятий»	17-19 апреля 2018г. 23-25 октября 2018г.
«Качество и безопасность пищевых продуктов»		
1.	Семинар-практикум «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»	06-09 февраля 2018г. 13-16 марта 2018г. 03-06 апреля 2018г. 15-18 мая 2018г. 11-14 сентября 2018г. 09-12 октября 2018г. 13-16 ноября 2018г. 04-07 декабря 2018г.
2.	Повышение квалификации «Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности: оценка пригодности физико-химических, микробиологических, органолептических методов испытаний в аккредитованных лабораториях»	14-16 марта 2018г. 23-25 мая 2018г. 05-07 сентября 2018г. 21-23 ноября 2018г.
3.	Семинар-практикум «Физико-химические методы испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции. Подтверждение компетенций»	13-15 февраля 2018г. 20-22 марта 2018г. 20-22 ноября 2018г.
4.	Повышение квалификации « Органолептический анализ пищевых продуктов. Подтверждение компетенций экспертов-испытателей»	24-26 января 2018г. 25-27 сентября 2018г.
5.	Повышение квалификации «Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности: контроль качества результатов органолептических методов испытаний в соответствии ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 и Критериями аккредитации»	16-20 апреля 2018г. 04-08 июня 2018г. 01-05 октября 2018г. 06-09 ноября 2018г.
6.	Повышение квалификации «Отбор проб и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции»	19-21 марта 2018г. 17-19 сентября 2018г. 03-05 декабря 2018г.
7.	Повышение квалификации «Органолептические методы анализа пищевых продуктов. Потребительская оценка продуктов питания»	16-19 апреля 2018г. 06-09 ноября 2018г.
8.	Повышение квалификации «Подготовка к аккредитации и подтверждению компетентности. Внутренний аудит. Практическая реализация требований ГОСТ Р ИСО 19011-2012»	12-14 февраля 2018г. 24-26 октября 2018г.
9.	Практический семинар «Контроль качества воды. Методы испытаний: органолептические, физико-химические и микробиологические»	23-25 января 2018г.
Конференция: «Качество и безопасность пищевых продуктов на потребительском рынке»		14 ноября 2018г.
«Финансы и кредит на предприятиях пищевой промышленности» повышение квалификации по программам ИПБ России		
1.	Повышение квалификации « Заработная плата и другие выплаты работникам»	Июль 2018г.
2.	Повышение квалификации « Финансовый менеджмент»	Июнь 2018г. Октябрь 2018г.
3.	Повышение квалификации налоговых консультантов	Май 2018г. Октябрь 2018г.
«Современный бизнес и повышение эффективности продаж»		
1.	Повышение квалификации «Совершенствование коммерческо-сбытовой деятельности предприятия. Оптимизация работы с розничными сетями»	16 -18 мая 2018г. 14-16 ноября 2018г.
2.	Семинар-практикум «Розничная торговля: как повысить производительность. Мерчендайзинг в комплексе коммуникаций».	21-22 марта 2018г. 24-25 октября 2018г.
3.	«Управление ассортиментом. Успешные практики работы с розничными сетями»	24-25 января 2018г.

		12-13 декабря 2018г.
4.	Бизнес-тренинг «Оптимизация работы с розничными сетями». Как эффективно провести переговоры с байером. Закон о торговле - теория, практика, применение»	18-19 апреля 2018 г.
«Современная технология пищевых производств и контроль качества на пищевых предприятиях»		
1.	Практический семинар «Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: разработка программ и документов, методы и средства эффективной дезинфекции в производстве пищевой продукции»	10-12 апреля 2018г. 25-27 сентября 2018г.
2.	Обучающая программа «Целевые мастер-классы» «Производство сувенирных караваев, праздничных пирогов и пасхальных куличей». Авторский мастер-класс «Новые тенденции в оформлении продукции элит-класса и массового спроса».	16-17 января 2018г.
3.	Обучающая программа «Целевые мастер-классы» «Декорирование тортов и пирожных. Новые стилевые направления». Авторский мастер-класс.	18-19 января 2018г.
«Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности»		
<i>Конференция: «Пищевая промышленность – 2018. Техническое регулирование, стандартизация и метрологическое обеспечение производства и реализации пищевых продуктов»</i>		Апрель 2018г.
1.	Повышение квалификации «Новые изменения в техническом регулировании и стандартизации на таможенной территории Евразийского экономического союза. Оценка соответствия продукции»	13-16 февраля 2018г. 18-21 сентября 2018г.
2.	Практический семинар «Маркировка пищевой продукции, выпускаемой на потребительский рынок Евразийского экономического союза»	28-30 марта 2018г. 17-19 октября 2018г.
3.	Повышение квалификации «Организация работ по стандартизации на пищевых и перерабатывающих предприятиях АПК России. Декларирование безопасности и качества пищевой продукции»	19-22 июня 2018г.
4.	Практический семинар «Организация работ по стандартизации на пищевых предприятиях. Современные принципы и правовое обеспечение»	13-16 ноября 2018г.
«Бухгалтерский учет на предприятиях пищевой промышленности повышение квалификации по программам ИПБ России»		
1.	Повышение квалификации «Налоги и налоговый учет»	Январь 2018г. Февраль 2018г. Март 2018г. Апрель 2018г. Май 2018г. Июнь 2018г. Сентябрь 2018г. Октябрь 2018г. Ноябрь 2018г. Декабрь 2018г.
3.	Повышение квалификации «Бухгалтерский учет: новации и проблемы отчетности»	Март 2018г. Ноябрь 2018г.
«Пищевая биотехнология»		
1.	Практический семинар «Микробиологический контроль в производстве пива и пивных напитков»	10-12 апреля 2018г. 23-25 октября 2018г.
«Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции»		
1.	Повышение квалификации « Метрологическое обеспечение предприятий и организаций. Обеспечение единства измерений в условиях гармонизации метрологической деятельности»	Апрель 2018г. Октябрь 2018г.
«Охрана труда и промышленная безопасность в АПК»		
1.	Повышение квалификации « Охрана труда в Российской Федерации и в системе Росстандарта. Организация работ. Системы менеджмента охраны здоровья и безопасности труда»	Апрель 2018г.
2.	Повышение квалификации « Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента охраны здоровья и безопасности труда»	Октябрь 2018г.
«Маркетинг продовольственных товаров»		
1.	Повышение квалификации «Политика продвижения хлебопекарных предприятий на	Май 2018г.

	рынке: маркетинговые аспекты в современных условиях»	
2.	Практические занятия «Оптимизации закупочной деятельности. Управления поставщиками, повышения оборачиваемости, сокращения затрат»	Октябрь 2018г.
3.	Практические занятия «Малобюджетные способы продвижения пищевой продукции»	Июнь 2018г.