

**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](mailto:info@hlebspb.ru); приемная ректора 314-53-22, т/ф 314-18-45, e-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru)

№ п/п	Название программы, темы	Сроки проведения
<b>«Современная техника и технология пищевых производств»</b>		
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 сэзков IBA Мюнхен, Германия	15-20 сентября 2018г.
<b>«Микробиология пищевых производств»</b>		
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.
3.	Повышение квалификации с элементами дистанционного обучения по теме: «Микробиология воды. Санитарно-микробиологические исследования»	19-23 марта (дистанц.) 26-30 (очно) 21-25 мая (дистанц.) 25 мая-01 июня (очно) 08-12 окт. (дистанц.) 15-19 окт. (очно) 26-30 нояб. (дистанц.) 03-07 декабря (очно)
4.	Повышение квалификации «Микробиологическая безопасность продуктов питания. Санитарно-микробиологические исследования»	18-19 апреля 2018г.
5.	Повышение квалификации «Микробиологический контроль безопасности	15 – 17 мая 2018г.

	продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологические исследования»	
6.	Повышение квалификации «Санитарно-микробиологический контроль воды, методы исследований»	30 мая – 01 июня 2018г.
<b>«Менеджмент на предприятиях АПК»</b>		
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.
<b>«Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК»</b>		
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.
4.	Функционирование системы прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения.	17.05.2018г.
<b>«Качество и безопасность пищевых продуктов»</b>		
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. Оценка продуктов питания: повторяемость, достоверность, воспроизводимость»	17-19 апреля 2018г. 06-08 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.
10.	Цикл круглых столов. Оценка пригодности методик испытаний. Контроль качества результатов испытаний в лабораториях. Практическая реализация требований критериев аккредитации для испытательных лабораторий. Внутренний аудит в испытательной лаборатории. Система менеджмента качества в деятельности лаборатории. Практическая реализация требований критериев аккредитации для испытательных лабораторий.	17-18 апреля 2018г. 22 – 23 мая 2018г.
11.	Отбор проб и контроль качества воды. Применение органолептических методов испытаний в соответствии с ГОСТ Р 57164-16. Подтверждение компетенций испытателей.	14 – 16 мая 2018г.
12.	Органолептические методы испытаний потребительской упаковки: повторяемость, достоверность, воспроизводимость.	16 – 18 октября 2018г.
13.	Практический семинар «Проверка сенсорной чувствительности испытателей. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа и участия в дегустационных комиссиях».	05-06 июня 2018г. 02-03 августа 2018г. 02-03 октября 2018г. 13-14 декабря 2018г.
<b>Конференция: «Качество и безопасность пищевых продуктов на потребительском рынке»</b>		14 ноября 2018г.
<b>«Финансы и кредит на предприятиях пищевой промышленности» повышение квалификации по программам ИПБ России</b>		
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.
<b>«Современный бизнес и повышение эффективности продаж»</b>		
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.
<b>«Современная технология пищевых производств и контроль качества на пищевых предприятиях»</b>		
1.	Практический семинар «Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: разработка программ и документов, методы и средства эффективной дезинфекции в производстве пищевой продукции»	24-26 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.
<b>«Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности»</b>		
<b>Конференция: «Пищевая промышленность – 2018. Техническое регулирование, стандартизация и метрологическое обеспечение производства и реализации пищевых продуктов»</b>		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»	19-21 июня 2018г.
4.	Практический семинар «Организация работ по стандартизации на пищевых предприятиях. Современные принципы и правовое обеспечение»	13-16 ноября 2018г.

5.	Практический семинар: «Разработка нормативных документов на новые виды пищевой продукции. Технические условия и стандарты организаций».	14 – 15 мая 2018г.
<b>«Бухгалтерский учет на предприятиях пищевой промышленности» повышение квалификации по программам ИПБ России</b>		
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.
<b>«Пищевая биотехнология»</b>		
1.	Практический семинар «Микробиологический контроль в производстве пива и пивных напитков»	10-12 апреля 2018г. 23-25 октября 2018г.
2.	«Органолептическая оценка пива и пивных напитков. Теория и практика дегустации пива. Методы анализа»	15-17 мая 2018г.
<b>«Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции»</b>		
1.	Повышение квалификации «Метрологическое обеспечение предприятий и организаций. Обеспечение единства измерений в условиях гармонизации метрологической деятельности»	Апрель 2018г. Октябрь 2018г.
<b>«Охрана труда и промышленная безопасность в АПК»</b>		
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.
<b>«Маркетинг продовольственных товаров»</b>		
1.	Повышение квалификации «Политика продвижения хлебопекарных предприятий на рынке: маркетинговые аспекты в современных условиях»	Май 2018г.
2.	Практические занятия «Оптимизации закупочной деятельности. Управления поставщиками, повышения оборачиваемости, сокращения затрат»	Октябрь 2018г.
3.	Практические занятия «Малобюджетные способы продвижения пищевой продукции»	Июнь 2018г.