



Уважаемые коллеги!

Приглашаем вас принять участие в образовательных программах Института в
августе-сентябре 2026 года

**Актуализация навыков и компетенций руководителей и специалистов
пищевых предприятий – залог конкурентоспособности предприятий на
потребительском рынке**

АВГУСТ			
05.08.2026- 06.08.2026	«Сроки годности пищевой продукции: обоснование, пролонгация, оценка безопасности продукции, условия хранения и критерии обеспечения хранимостности» С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	Повышение квалификации 16 часов	Новые требования и единые правила с 01 августа 2026 года
10.08.2026- 04.09.2026	«Бактериология. Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности и микробиологический контроль пищевой безопасности» С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	Повышение квалификации 72 часа	Актуальные требования к обучению специалистов при лицензировании микробиологических лабораторий в соответствии с Постановлением Правительства РФ №46 (редакция от 07.02.2026)
11.08.2026- 13.08.2026	«Подтверждение сенсорной чувствительности испытателей для проведения органолептического анализа и участия в дегустационных комиссиях. Проверка компетенций»	Повышение квалификации 24 часа	Допуск к органолептическим испытаниям продукции: спецподготовка, подтверждение сенсорной способности и компетенций. Подтверждение обязательно с участием третьей стороны
19.08.2026- 21.08.2026	«Обеспечение достоверности и контроль качества лабораторных исследований с учетом современных требований Росаккредитации и ILAC»	Повышение квалификации 24 часа	Оценка компетентности сотрудников лаборатории и внутрилабораторный контроль качества испытаний
19.08.2026- 21.08.2026	«Отбор образцов (проб) и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции: правила и методы идентификации»	Повышение квалификации 24 часа	Современные требования к отбору проб и пробоподготовке продовольственного сырья и пищевых продуктов. Документирование процесса
СЕНТЯБРЬ			
07.09.2026- 11.09.2026	«Эксперт по органолептическому анализу пищевых продуктов. Подтверждение квалификации»	Повышение квалификации 40 часов	Допуск к органолептическим испытаниям продукции: спецподготовка, подтверждение сенсорной способности и компетенций. Подтверждение обязательно с участием третьей стороны
14.09.2026- 25.09.2026	«Бактериология. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»	Повышение квалификации 72 часа	Новые требования к обучению специалистов при лицензировании микробиологических лабораторий в соответствии с Постановлением Правительства РФ № 46 (редакция от 07.02.2026)
15.09.2026- 16.09.2026	«Оценка состояния измерений в соответствии с МИ 2427-2026 – альтернатива аккредитации для производственных лабораторий»	Повышение квалификации 16 часов	Чёткие требования к лабораториям с 01.02.2026г.
15.09.2026- 16.09.2026	«Разработка нормативной документации на новые виды продукции. ТУ или СТО на пищевую продукцию. Использование придуманных названий» С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	Повышение квалификации 16 часов	Системный подход при разработке нового продукта с учетом последних изменений нормативно-правовых документов
15.09.2026- 17.09.2026	«Практика внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ»	Повышение квалификации 24 часа	Конкретный анализ внедрения: какие этапы цепи создания продукции затрагиваются, какие риски приоритетны
22.09.2026- 24.09.2026	«Идентификация, маркирование и сопроводительная документация на пищевую продукцию. Правила маркировки на территории ЕАЭС»	Повышение квалификации 24 часа	Нововведения в области маркировки: этапы и правила
30.09.2026- 20.10.2026	«Налоговые расчеты» С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	Повышение квалификации 40 часов	Совершенствование форм и методов налогового учета. Практические советы