

**Графік
підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців підприємств
з управління системою HACCP на 2023 рік**

Галузь знань: виробництво та технології

1) Підвищення кваліфікації за програмами тематичних семінарів

№ п/п	Назва семінару
1.	Впровадження міжнародних стандартів серії ISO14000, ISO22000, HACCP на підприємствах харчової промисловості
2.	Інтегровані процедури захисту об'єктів від шкідників, згідно з ISO 22000
3.	Технології, обладнання та контроль безпечності і якості насіннєвого матеріалу і зерна
4.	Внутрішній аудит системи безпечності зернової сировини на елеваторах
5.	Внутрішній аудит системи менеджменту безпечності харчової продукції в закладах громадського харчування.
6.	Розробка, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчування (HACCP) в закладах шкільної і дошкільної освіти

Режим проведення занять: з відривом від виробництва; з частковим відривом від виробництва; без відриву від виробництва, дистанційно. Строки навчання визначаються за домовленістю із замовником в кожному окремому випадку.

В.о. директора

Володимир БАРАНОВ

Телефони для довідок:

(044) 427-33-38 (планово-договірний відділ), e-mail: pdv-ipdo@ukr.net;

(044) 400-52-67 (кафедра переробки сільськогосподарської продукції), e-mail: ipdo_agro@ukr.net;