

Мероприятия кафедры пищевых производств МПА на 2019 г.

| № п/п | Тема мероприятия | Сроки проведения |
|-------|---|------------------|
| 1. | II Бизнес-форум «Развитие производства специализированной пищевой продукции – новый формат взаимодействия индустрии и медицины» | 22 – 23 мая |
| 2. | Повышение квалификации «Современное производство мучных кондитерских изделий» | 25 – 27 июня |
| 3. | Повышение квалификации «Современные техника и технологии хлебопекарного производства» | 1 – 3 октября |
| 4. | IV Международная конференция «Качество зерна, муки и хлеба» | 26 – 27 ноября |
| 5. | Всероссийский смотр качества муки и хлеба | 24 – 27 ноября |

Справки и заявки:

Кураторы:

Чибисова Елена Серафимовна, тел./ф (495) 959-66-86, chibisovaelena@grainfood.ru

Маслова Анна Сергеевна, тел./ф (495) 959-66-52, maslova@grainfood.ru

Первый проректор, заведующий кафедрой пищевых производств

Иунихина Вера Сергеевна, тел./ф (495) 959-66-51, iunikhina@grainfood.ru

Зам. зав. кафедрой пищевых производств

Устинова Лариса Васильевна, тел./ф (495) 959-74-10, ustinova@grainfood.ru

Деканат:

тел./ф (499) 235-95-79, dekanat@grainfood.ru

ЗАЯВКА

Наименование предприятия _____

Почтовый адрес (с индексом) _____

Телефон: _____ факс: _____ E-mail: _____

Сведения об участниках

| № | Фамилия, имя, отчество | Должность, контактный телефон |
|---|------------------------|-------------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Гостиница МПА:

нужна

не нужна

Бронирование: с _____ по _____ категория номера: 1-местн.; 2-местн.; 3- местн.



МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Адрес: 115093, Россия, Москва,
1-й Щипковский пер., д.20

Телефон: (499) 235-71-47
Факс: (495) 959-71-11
e-mail: mpa@grainfood.ru
www.grainfood.ru

**Программа повышения квалификации
для руководителей и специалистов предприятий
пищевой и перерабатывающей промышленности**

**«Техническое регулирование производства пищевой
продукции в ЕАЭС. Практика применения Технических
регламентов»**

**Три дня полезных знаний и консультаций
от экспертов пищевой отрасли России**

9 – 11 апреля 2019 г.



Международная промышленная академия, г. Москва

Целевая аудитория:

Руководители, директора по качеству, главные специалисты и начальники ПТЛ, менеджеры по техническому регулированию, технологи предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности

В программе:

- Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции. Техническое регулирование производства пищевой продукции в России и Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС)
- Практика применения, утвержденные и готовящиеся изменения технических регламентов:
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
 - ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
 - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- Проблемные вопросы и комментарии по практике применения:
 - ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- Уточнения и разъяснения к ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции»
- Организация государственного, общественного и производственного контроля за выполнением требований технических регламентов, подготовка предприятий к проверкам
- Внедрение и поддержка принципов ХАССП для выполнения требований ТР ТС 021/2011. Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях, проведение внутреннего аудита
- Система прослеживаемости пищевой продукции как основа качества и безопасности
- Перспективные средства санитарной обработки оборудования, помещений и персонала на пищевых предприятиях в контексте ТР ТС 021/2011. Эффективность, безопасность, целевое использование
- Методические рекомендации МР 2.3.0122-18 «Цветовая индикация на маркировке пищевой продукции в целях информирования потребителей». Комментарии и практика применения

- Требования ритейла к качеству и безопасности пищевой продукции.
- Практика применения технических регламентов ЕАЭС. Круглый стол вопросов и ответов
- Индивидуальные консультации

Место проведения

Международная промышленная академия

г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20 (ст. метро «Павелецкая» или «Серпуховская»)

Регистрация 9 апреля 2019 г. с 08.30 до 10.00 в МПА

По окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации

Государственная лицензия на право ведения образовательной деятельности
№ 2265 от 11.07.2016 г. Серия 90Л01 № 0009307

Стоимость обучения одного специалиста – **26 000 руб.**

При подаче заявки **до 6 марта** стоимость составит – **22 000 руб.**

При подаче заявки **до 22 марта** стоимость составит – **24 000 руб.**

В стоимость включены: обучение, информационные материалы, консультации.

Академия имеет столовую, кафе. Питание за свой счет.

Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку (по телефону, факсу или e-mail) и оплатить стоимость обучения.

Банковские реквизиты Международной промышленной академии:

г. Москва, НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, Банк получателя: ПАО Сбербанк, г. Москва, расч. счет: 40703810138000002578, кор. счет: 3010181040000000225, БИК 044525225, Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.23.

На платежном поручении необходимо указать **код группы – 5/19.**

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

Рекомендуемые места проживания:

▪ *Гостиница Международной промышленной академии по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35 тел. (499) 235-42-83, тел./ф (499) 235-44-76, hotel-mpa@rambler.ru, http://hotelwals.ru.*

Для участников мероприятия МПА скидка 15%

▪ *«Ибис Москва Павелецкая» по адресу: г. Москва, ул. Щипок, д.22, стр.1, бронирование по тел. (495) 660-11-41, факс (495) 660-75-01, H7140-RE@accor.com, www.ibishotel.com.*

Для участников мероприятия МПА скидка 10%