



График обучений ИнтерКонсалт 2023 год

Предоставляем лучший сервис при внедрении систем на основе международных стандартов и инструментов менеджмента



iksystems.ru



mail@iksystems.ru



vk.com/iksystems



t.me/iksystems



youtube.com/c/КомпанияИнтерКонсалт



linkedin.com/company/18730211

По вопросам обучений обращайтесь к Анастасии Рыженковой: +7 910 539-9212 (звонки, Telegram, WhatsApp), study@iksystems.ru | +7 495 760-4675, mail@iksystems.ru

№	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ОНЛАЙН-КУРСЫ			
1	Доступ 24/7	Принципы HACCP: теория и практика (108 часов, 21 занятие, 8 часов видеоуроков)	29 900 ₽
2	Доступ 24/7	Системы менеджмента качества на основе ISO 9001: теория и практика (144 часа, 26 занятий, 6 часов видеоуроков)	35 600 ₽
3	Доступ 24/7	Аудит систем менеджмента на основе ISO 19011: теория и практика (108 часов, 23 занятия, 6 часов видеоуроков)	27 200 ₽
4	Доступ 24/7	Разработка системы KPI: теория и практика (72 часа, 11 занятий, 4 часа видеоуроков)	28 800 ₽
5	Доступ 24/7	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе требований ISO 22000: теория и практика (144 часа, 30 занятий, 14 часов видеоуроков)	32 000 ₽
6	Доступ 24/7	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе требований схемы сертификации FSSC 22000 версия 6 : теория и практика (180 часов, 31 занятие, 15 часов видеоуроков)	36 000 ₽

РАСПИСАНИЕ ВЕБИНАРОВ 2023



№	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ВЕБИНАРЫ			
1	22.09.2023	Санитарная программа: что это и как сделать из неё эффективный инструмент для соблюдения санитарных требований на производстве	Бесплатно
2	24.10.2023	Анализ эффективности системы менеджмента	Бесплатно
3	24.11.2023	Экологические требования в системах пищевой безопасности	Бесплатно

№	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ВЕБИНАРЫ			
1	19.09.2023	FSSC 22000. Изменения и переход с версии 5.1 на 6	9 000 Р
2	по мере набора группы	План культуры безопасности пищевой продукции	9 000 Р
3	по мере набора группы	ISO 22000. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	14 000 Р
4	по мере набора группы	Общие принципы проведения Внутренних аудитов на основе требований стандарта ISO 19011:2018	11 000 Р
5	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований схемы сертификации FSSC 22000 v.5.1	14 000 Р
6	по мере набора группы	Фальсификация продукции и биотерроризм. Создание плана HACCP и VACCP	10 000 Р
7	по мере набора группы	Топ ошибок при анализе экологических аспектов и рисков	10 000 Р
8	по мере набора группы	Топ ошибок при анализе профессиональных рисков	10 000 Р
9	по мере набора группы	Прослеживаемость и отзыв продукции	10 000 Р
10	по мере набора группы	Инструменты анализа контекста. Просто о сложном	10 000 Р
11	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы экологического менеджмента на основе требований стандарта 14001:2015	14 000 Р
12	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента профессионального здоровья и безопасности на основе требований стандарта ISO 45001:2018	14 000 Р
13	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества ISO 9001	14 000 Р
14	по мере набора группы	Управление закупками. Как создать систему управления поставщиками	10 000 Р
15	по мере набора группы	Авторская методика GORA. Разработка и внедрение системы устойчивого развития бизнеса	17 000 Р

№	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ВЕБИНАРЫ			
16	по мере набора группы	НАССР. Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов	11 000 ₽
17	по мере набора группы	KPI. Как установить показатели, которые не «убьют» Вашу систему управления?	13 000 ₽
18	по мере набора группы	IFS Food. Разработка и внедрение системы менеджмента качества безопасности пищевых продуктов	14 000 ₽
19	по мере набора группы	Бережливое производство: принципы, методы и инструменты	10 000 ₽
20	по мере набора группы	Медицинские изделия. Разработка и внедрение ISO 13485	10 000 ₽
21	по мере набора группы	BRC Packaging issue 6. Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности упаковки	14 000 ₽
22	по мере набора группы	Клиентский сервис или как привлечь, обслужить и удержать Клиента	8 500 ₽
23	по мере набора группы	Продажи и коммуникации с покупателями: как добиться успеха	14 000 ₽
24	по мере набора группы	Деловые коммуникации. Приемы делового общения в бизнесе	10 000 ₽
25	по мере набора группы	Бизнес с нуля. Начинаем свое дело	10 000 ₽

№	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ОЧНЫЕ ТРЕНИНГИ			
1	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018	34 000 ₽
2	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы энергетического менеджмента на основе требований стандарта ISO 50001:2018	40 000 ₽
3	по мере набора группы	Интергрированная система менеджмента на основе требований стандарта ISO 14001:2015 стандарта ISO 45001:2018	36 000 ₽
4	по мере набора группы	Общие принципы проведения Внутренних аудитов на основе требований стандарта ISO 19011:2018	29 000 ₽
5	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований схемы FSSC 22000 v 5.1	36 000 ₽
6	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества ISO 9001	40 000 ₽
7	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества безопасности пищевых продуктов на основе требований стандарта IFS food	38 000 ₽
8	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на основе требований BRC food	38 000 ₽
9	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов на основе принципов HACCP для предприятий пищевой промышленности (по отраслям)	29 000 ₽
10	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности продуктов на основе требований стандарта IFS packaging	38 000 ₽
11	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности продуктов на основе требований BRC packaging	38 000 ₽
12	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности продукции на основе схемы сертификации GLOBALG.A.P.	42 000 ₽
13	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности продукции на основе схемы сертификации GMP+ (B2)	42 000 ₽

№	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ОЧНЫЕ ТРЕНИНГИ			
14	по мере набора группы	Обзор системы менеджмента качества и безопасности продукции на основе схем сертификации FAMI-QS (смешивание)	36 000 ₽
15	по мере набора группы	Разработка и внедрение системы устойчивого развития бизнеса на основе авторской бизнес-методики GORA	51 000 ₽
16	по мере набора группы	Достигли «потолка в бизнесе?» Мы знаем как его «пробить». Разработка и корректировка стратегии бизнеса. Пошаговый план действий	29 000 ₽
17	по мере набора группы	Как понять, что необходимо Вашему Клиенту? Методика анализа заинтересованных сторон	29 000 ₽
18	по мере набора группы	«Бардак в управлении». Поэтапный план оптимизации бизнес-процессов	29 000 ₽
19	по мере набора группы	KPI. Как установить показатели, которые не «убьют» Вашу систему управления? Практика разработки системы показателей деятельности	29 000 ₽
20	по мере набора группы	Риск-ориентированный подход в бизнесе. Методика анализа рисков, которая работает	29 000 ₽

№	Дата	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ			
1	Доступ 24/7	Деловые коммуникации. Приемы делового общения в бизнесе	8 500 ₽
2	Доступ 24/7	Внутренние аудиты систем менеджмента на основе требований международного стандарта ISO 19011:2018	9 500 ₽
3	Доступ 24/7	ISO 50001:2018. Разработка и внедрение системы энергетического менеджмента	8 500 ₽
4	Доступ 24/7	НАССР. Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов	11 000 ₽
5	Доступ 24/7	ISO 9001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества	12 000 ₽
6	Доступ 24/7	Краткий обзор требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	7 500 ₽
7	Доступ 24/7	BRC Packaging issue 6. Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности упаковки	12 000 ₽
8	Доступ 24/7	Прослеживаемость и отзыв продукции	8 500 ₽
9	Доступ 24/7	Процессный взгляд на проведение внутренних аудитов. Психологические особенности проведения внутренних аудитов	8 500 ₽
10	Доступ 24/7	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормов на основе схемы сертификации GMP+FSA 2020	25 000 ₽
11	Доступ 24/7	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР для предприятий общественного питания	9 500 ₽
12	Доступ 24/7	Основные изменения международной схемы сертификации FSSC 22000 v. 5.1	6 500 ₽
13	Доступ 24/7	Разработка, внедрение системы менеджмента безопасности пищевого продукта на основе международной схемы сертификации FSSC 22000 v. 5.1	12 000 ₽
14	Доступ 24/7	Управление несоответствиями в системе менеджмента	8 500 ₽
15	Доступ 24/7	Фальсификация продукции и биотерроризм. Создание плана HACCP и VACCP	8 500 ₽

№	Дата	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ			
16	Доступ 24/7	План НАССР. Типичные ошибки в анализе опасных факторов, выборе мер контроля и мониторинге ККТ	6 500 ₽
17	Доступ 24/7	Требования BRC Global Standard for Packaging Materials Issue 6. Обучение рядовых сотрудников	8 500 ₽
18	Доступ 24/7	Внутренний аудит систем управления на основе требований BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials Issue 6. Что такое система внутренних аудитов и как заставить ее работать	8 500 ₽
19	Доступ 24/7	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе стандарта ISO 22000 2018	12 000 ₽
20	Доступ 24/7	Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе требований ЕЭС GDP - Надлежащая дистрибьюторская практика	10 000 ₽
21	Доступ 24/7	Требования GLOBALG.A.P. Обзор схемы, подготовка к сертификации, система управления качеством	9 500 ₽
22	Доступ 24/7	Требования GLOBALG.A.P. Управление участком: обеспечение безопасности персонала, экологические требования	9 500 ₽
23	Доступ 24/7	Требования GLOBALG.A.P. Обеспечение безопасности выращиваемых культур и пищевой продукции	9 500 ₽
24	Доступ 24/7	Требования GLOBALG.A.P. Требования к технологическим процессам растениеводства	7 500 ₽
25	Доступ 24/7	Требования GLOBALG.A.P. Требования к технологическим процессам животноводства	7 500 ₽
26	Доступ 24/7	Разработка и внедрение систем менеджмента на основе международных стандартов ISO 14001 и ISO 45001	14 000 ₽
27	Доступ 24/7	KPI на основе BSC. Ключевые показатели деятельности	12 000 ₽
28	Доступ 24/7	Медицинские изделия. Разработка и внедрение ISO 13485	10 000 ₽
29	Доступ 24/7	Управление закупками	8 500 ₽
30	Доступ 24/7	План культуры безопасности пищевой продукции	9 000 ₽

№	Дата	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ			
31	Доступ 24/7	Популярные методы, используемые в системах менеджмента (SWOT, SMART, Диаграмма Исикавы и 5 почему)	7 500 ₽
32	Доступ 24/7	SWOT: кратко о популярном методе	4 000 ₽
33	Доступ 24/7	SMART: кратко о популярном методе	4 000 ₽
34	Доступ 24/7	Диаграмма Исикавы: кратко о популярном методе	4 000 ₽
35	Доступ 24/7	5 почему: кратко о популярном методе	4 000 ₽
36	Доступ 24/7	FSSC 22000: Основные отличия версии 6 от 5.1	8 000 ₽
37	Доступ 24/7	План HACCP. Типичные ошибки при разработке плана HACCP в мясоперерабатывающей отрасли	8 500 ₽
38	Доступ 24/7	План HACCP. Типичные ошибки при разработке плана HACCP в молочной отрасли	8 000 ₽
39	Доступ 24/7	Как определить удовлетворенность потребителя. Методика оценки удовлетворенности потребителей	9 500 ₽



ОНЛАЙН-КУРСЫ

- обучение в удобное время
 - доступ 24/7
- новая квалификация
 - готовые формы
- общение с преподавателем
 - сертификат участника



ВЕБИНАРЫ

- платформа Webinar.ru
- в режиме реального времени (онлайн)
- ответы на ваши вопросы
- сертификат участника
- доступ к материалам обучения



ТРЕНИНГИ

- практическое обучение
- упражнения и вовлечение участников
 - взаимодействие с преподавателем
- комфортабельный тренинг-центр (г. Москва)
- сертификат участника



ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ

- возможность перемотки, паузы и повторного просмотра
- сертификат о прослушивании записи
 - доступ 30 дней

Сканируйте QR-код для перехода на страницу расписания

