



# График обучений ИнтерКонсалт 2025


Внедрение систем и инструментов менеджмента, консалтинг в области управления бизнесом, IT-решения, СМИ

 [iksystems.ru](https://iksystems.ru) | [grait.ru](https://grait.ru) | [foodsmi.com](https://foodsmi.com)

 [mail@iksystems.ru](mailto:mail@iksystems.ru)

 [vk.com/iksystems](https://vk.com/iksystems)

 [t.me/iksystems](https://t.me/iksystems)

 [t.me/mvdetalyah](https://t.me/mvdetalyah) – чат, где обсуждаем внедрение систем менеджмента, BPM / CPM / EPM решений, улучшение и автоматизацию процессов

 [rutube.ru/u/iksystems](https://rutube.ru/u/iksystems)

- Образовательная деятельность в ООО «ИнтерКонсалт» ведется на основании государственной лицензии № Л035-01257-69/00632578 от 19 декабря 2022 г.
- По вопросам, связанным с обучением, обращайтесь через формы обратной связи на сайте, по тел. +7 495 859-0211 | 8 800 351-1002, в мессенджерах: +7 960 708-9432 (звонки, Telegram, WhatsApp), по эл. почте [study@iksystems.ru](mailto:study@iksystems.ru)

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
<b>ОНЛАЙН-КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ</b>		
21001	Принципы <b>ХАССП</b> : теория и практика 108 часов, 21 занятие, 8 часов видеоуроков	35 000 ₽
21002	Системы менеджмента качества на основе <b>ISO 9001</b> : теория и практика 144 часа, 27 занятий, 6 часов видеоуроков	43 000 ₽
21003	Аудит систем менеджмента на основе <b>ISO 19011</b> : теория и практика 108 часов, 23 занятия, 6 часов видеоуроков	35 000 ₽
21004	Разработка системы <b>KPI</b> : теория и практика 72 часа, 11 занятий, 4 часа видеоуроков	36 000 ₽
21005	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе требований <b>ISO 22000</b> : теория и практика 144 часа, 32 занятия, 14 часов видеоуроков	40 000 ₽
21006	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе <b>FSSC 22000 v.6</b> : теория и практика 180 часов, 36 занятий, 15 часов видеоуроков	42 000 ₽
21007	<b>Процессы</b> и процессное управление: теория и практика 144 часа, 27 занятий, 7 часов видеоуроков	86 000 ₽
21008	Бизнес-процесс <b>маркетинг</b> : теория и практика 108 часов, 17 занятий	21 000 ₽

- Начинайте обучение в любой момент
- Доступ 24/7 на целых 90 или 120 дней
- Удостоверение о повышении квалификации
- Хрестоматийное изложение
- Шаблоны документов для скачивания
- Связь с преподавателем и техподдержка
- Рабочая тетрадь

АРТИКУЛ	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	СТОИМОСТЬ
<b>ПЛАТНЫЕ ВЕБИНАРЫ</b>				
25040	12.02.2025	Изменения в СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 час	7 500 Р
25038	05.06.2025	Протоколы действий при отзыве продукции и проблемах с поставками	1 час	12 000 Р
25037	24.09.2025	Современные подходы к контролю аллергенов в рамках СМБПП	2 часа	23 000 Р
25039	04.12.2025	Секреты успешной системы KPI: как внедрить и поддерживать в долгосрочной перспективе?	2 часа	18 000 Р
25034	на уточнении	Изменения схемы сертификации FSSC 22000: новая версия	~ 1 час	15 000 Р
25035	на уточнении	Изменения стандарта ISO 22000: новая версия	~ 1 час	15 000 Р
25036	на уточнении	Изменения стандарта ISO 9001: новая версия	~ 1 час	15 000 Р
<b>БЕСПЛАТНЫЕ ВЕБИНАРЫ</b>				
28013	18.02.2025	Профессиональный обзор основных изменений законодательства пищевой отрасли	1 час	Бесплатно
28014	13.03.2025	Внедрение ISO 13485: на что обратить внимание?	1 час	Бесплатно
28015	20.05.2025	Оптимизация процессов: как автоматизация аудитов помогает выявлять уязвимости?	1 час	Бесплатно
28016	25.06.2025	Эффективные методы аудита производственных линий	1 час	Бесплатно
28017	16.07.2025	Аудит складских операций: от приема до отгрузки	1 час	Бесплатно
28018	13.08.2025	Тренды в контроле качества: новые технологии и подходы	1 час	Бесплатно
28019	10.09.2025	Безопасность на первом месте: как внедрение СМБПП трансформирует упаковочную отрасль?	1 час	Бесплатно
28020	15.10.2025	Кормовая продукция: как выбрать правильный международный стандарт и не ошибиться?	1 час	Бесплатно
28021	19.11.2025	От хаоса к порядку: мастер-класс построения эффективных бизнес-процессов	1 час	Бесплатно

АТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
<b>ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ</b>		
26001	Деловые коммуникации. Приемы делового общения в бизнесе	10 500 Р
26002	Внутренние аудиты систем менеджмента на основе требований международного стандарта ISO 19011	12 000 Р
26003	ISO 50001:2018. Разработка и внедрение системы энергетического менеджмента	11 000 Р
26004	НАССР. Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов	14 000 Р
26005	ISO 9001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества	14 000 Р
26009	Прослеживаемость и отзыв продукции	10 500 Р
26010	Процессный взгляд на проведение внутренних аудитов. Психологические особенности проведения внутренних аудитов	9 500 Р
26011	GMP+FSA 2020. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормов	28 000 Р
26012	НАССР для предприятий общественного питания. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	12 000 Р
26015	Управление несоответствиями в системе менеджмента	10 500 Р
26016	Фальсификация продукции и биотерроризм. Создание плана HACCP и VACCP	11 000 Р
26017	План HACCP. Типичные ошибки в анализе опасных факторов, выборе мер контроля и мониторинге ККТ	7 500 Р
26020	ISO 22000:2018. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	15 000 Р
26021	GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика). Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе требований ЕЭС	15 000 Р
26022	Требования GLOBALG.A.P. Обзор схемы, подготовка к сертификации, система управления качеством	10 500 Р
26023	Требования GLOBALG.A.P. Управление участком: обеспечение безопасности персонала, экологические требования	10 500 Р
26024	Требования GLOBALG.A.P. Обеспечение безопасности выращиваемых культур и пищевой продукции	10 500 Р

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
<b>ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ</b>		
26025	Требования GLOBALG.A.P. Требования к технологическим процессам растениеводства	10 500 ₽
26027	ISO 14001 и ISO 45001. Разработка и внедрение систем менеджмента	18 000 ₽
26028	KPI на основе BSC. Ключевые показатели деятельности	12 000 ₽
26029	Разработка и внедрение ISO 13485. Медицинские изделия	15 000 ₽
26031	План культуры безопасности пищевой продукции	13 000 ₽
26032	Управление закупками	10 500 ₽
26033	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Базовые требования	13 000 ₽
26034	План HACCP. Типичные ошибки при разработке плана HACCP в мясоперерабатывающей отрасли	8 500 ₽
26035	План HACCP. Типичные ошибки при разработке плана HACCP в молочной отрасли	8 000 ₽
26036	Популярные методы, используемые в системах менеджмента (SWOT, SMART, Диаграмма Исикавы и 5 почему)	8 500 ₽
26037	SWOT: кратко о популярном методе	5 500 ₽
26038	SMART: кратко о популярном методе	5 500 ₽
26039	Диаграмма Исикавы: кратко о популярном методе	5 500 ₽
26040	5 почему: кратко о популярном методе	5 500 ₽
26045	Серия вебинаров по разработке программ предварительных условий. Техническое обслуживание	9 500 ₽
26052	Как определить удовлетворенность потребителя? Методика оценки удовлетворенности потребителей	9 500 ₽
26053	FSSC 22000: основные отличия версии 6 от 5.1	12 000 ₽
26054	Топ ошибок при анализе экологических аспектов и рисков	12 000 ₽
26055	Ключевые изменения в ГОСТ Р 51705.1-2024 (ХАССП)	12 000 ₽

НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ ВЕБИНАРА	СТОИМОСТЬ ТРЕНИНГА
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе требований стандарта <b>ISO 9001: 2015</b>	от 78 000 ₽	от 99 000 ₽
Разработка и внедрение системы энергетического менеджмента на основе требований стандарта <b>ISO 50001:2018</b>	от 56 000 ₽	от 99 000 ₽
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента на основе требований стандартов <b>ISO 14001:2015 и ISO 45001:2018</b>	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Общие принципы проведения внутренних аудитов на основе требований стандарта <b>ISO 19011:2018</b>	от 56 000 ₽	от 96 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований стандарта <b>ISO 22000:2018</b>	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов на основе принципов <b>НАССР</b>	от 62 000 ₽	от 92 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормов на основе требований схемы сертификации <b>GMP+FSA 2020</b>	от 108 000 ₽	от 128 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормовой продукции на основе требований кодекса практик <b>FAMI-QS v.6</b>	от 108 000 ₽	от 128 000 ₽
Разработка и внедрение системы устойчивого развития бизнеса на основе авторской бизнес-методики <b>GORA</b>	от 128 000 ₽	от 168 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе требований стандарта <b>ISO 13485:2016</b>	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Разработка системы контроля по ключевым показателям деятельности ( <b>KPI</b> )	от 62 000 ₽	от 99 000 ₽
<b>Бережливое производство.</b> Как избавиться от потерь и добиться устойчивого развития компании	от 62 000 ₽	от 99 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности на основе требований схемы <b>FSSC 22000 v.6</b>	от 98 000 ₽	от 128 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе требований стандарта <b>GDP</b> (надлежащая дистрибьюторская практика)	от 98 000 ₽	от 128 000 ₽
Управление <b>несоответствиями</b> в системе менеджмента	от 52 000 ₽	от 73 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности продукции на основе требований схемы сертификации <b>GMP+</b>	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента на основе требований схемы сертификации <b>GLOBALG.A.P.</b>	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽



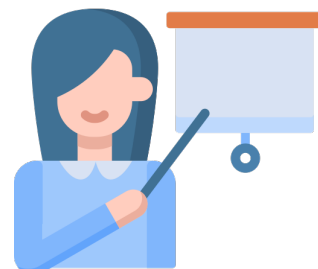
## ОНЛАЙН-КУРСЫ

- обучение без привязки к датам
- доступ 24/7 на 90 или 120 дней
- хрестоматийное изложение
- шаблоны документов для скачивания
- связь с преподавателем и техподдержка
- удостоверение о повышении квалификации



## ВЕБИНАРЫ

- платформа МТС Линк
- в режиме реального времени (онлайн)
- ответы на ваши вопросы в ходе вебинара и после его завершения
- сертификат участника
- доступ к материалам обучения на 30 дней



## ТРЕНИНГИ

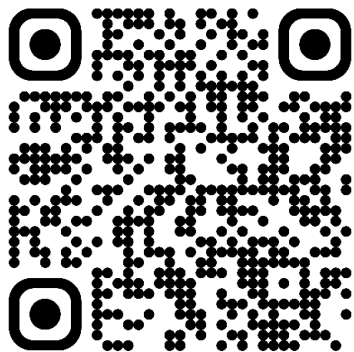
- практическое обучение
- упражнения и вовлечение участников
- нетворкинг с коллегами
- взаимодействие с преподавателем
- комфортабельный тренинг-центр (г. Москва)
- сертификат участника



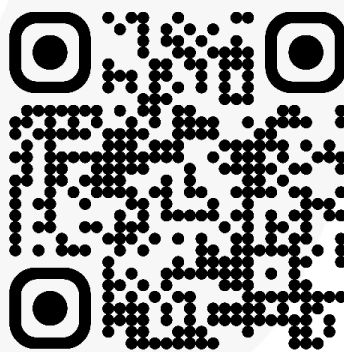
## ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ

- возможность перемотки, паузы и повторного просмотра
- обучение без привязки к датам
- доступ 24/7 на 30 дней
- сертификат о прослушивании вебинара

Сканируйте QR-код для перехода  
ко всем **образовательным продуктам**



Сканируйте QR-код для перехода  
на страницу с **онлайн-курсами**



Сканируйте QR-код для вступления  
в наш телеграм-чат **«Менеджмент в деталях»**

