График обучений ИнтерКонсалт 2024

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

iksystems.ru | grait.ru | foodsmi.com

mail@iksystems.ru

vk.com/iksystems

t.me/iksystems

t.me/mvdetalyah – чат, где обсуждаем внедрение систем менеджмента, BPM / CPM / EPM решений, улучшение и автоматизацию процессов

youtube.com/@iksystems

- Образовательная деятельность в ООО «ИнтерКонсалт» ведется на основании государственной лицензии № Л035-01257-69/00632578 от 19 декабря 2022 г.
- По вопросам, связанным с обучениями, обращайтесь через формы обратной связи на сайте, по тел. +7 495 760-4675 | 8 800 600-7959, в мессенджерах: +7 960 708-9432 (звонки, Telegram, WhatsApp), по эл. почте study@iksystems.ru

ОНЛАЙН-КУРСЫ

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
	ОНЛАЙН-КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	
21001	Принципы **ХАССП**: теория и практика 108 часов, 21 занятие, 8 часов видеоуроков	32 000 ₽
21002	Системы менеджмента качества на основе *ISO 9001*: теория и практика 144 часа, 27 занятий, 6 часов видеоуроков	39 000 ₽
21003	Аудит систем менеджмента на основе *ISO 19011*: теория и практика 108 часов, 23 занятия, 6 часов видеоуроков	32 000 ₽
21004	Разработка системы *KPI*: теория и практика 72 часа, 11 занятий, 4 часа видеоуроков	33 000 ₽
21005	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе требований *ISO 22000*: теория и практика 144 часа, 32 занятия, 14 часов видеуроков	36 000 ₽
21006	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе *FSSC 22000 v.6*: теория и практика 180 часов, 36 занятий, 15 часов видеоуроков	38 000 ₽
21007	Процессы и процессное управление: теория и практика 144 часа, 27 занятий, 7 часов видеоуроков	78 000 ₽

- 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

БЕСПЛАТНЫЕ ВЕБИНАРЫ

АРТИКУЛ	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
БЕСПЛАТНЫЕ ВЕБИНАРЫ			
28005	29.05.2024	Мотивация персонала на базе KPI. Лайфхаки от практиков	Бесплатно
28006	25.06.2024	Базовые требования GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика)	Бесплатно
28007	30.07.2024	Почему система менеджмента не работает? Топ ошибок при разработке и внедрении системы	Бесплатно
28008	21.08.2024	Основы бережливого производства	Бесплатно
28009	18.09.2024	Документирование систем менеджмента с помощью IT-решения	Бесплатно
28010	30.10.2024	Сбор и анализ данных при управлении несоответствиями	Бесплатно
28011	20.11.2024	Система риск-менеджмента на основе стандарта ISO 31000 (ГОСТ Р ИСО 31000)	Бесплатно

БИБЛИОТЕКА ЗАПИСЕЙ ВЕБИНАРОВ

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ*
	ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ	
26001	Деловые коммуникации. Приемы делового общения в бизнесе	9 500 ₽
26002	Внутренние аудиты систем менеджмента на основе требований международного стандарта ISO 19011	10 500 ₽
26003	ISO 50001:2018. Разработка и внедрение системы энергетического менеджмента	9 500 ₽
26004	HACCP. Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов	12 500 ₽
26005	ISO 9001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества	14 000 ₽
26007	Краткий обзор требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	8 500 ₽
26009	Прослеживаемость и отзыв продукции	9 500 ₽
26010	Процессный взгляд на проведение внутренних аудитов. Психологические особенности проведения внутренних аудитов	9 500 ₽
26011	GMP+FSA 2020. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормов	25 000 ₽
26012	HACCP для предприятий общественного питания. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	9 500 ₽
26015	Управление несоответствиями в системе менеджмента	9 500 ₽
26016	Фальсификация продукции и биотерроризм. Создание плана TACCP и VACCP	9 500 ₽
26017	План HACCP. Типичные ошибки в анализе опасных факторов, выборе мер контроля и мониторинге ККТ	6 500 ₽
26020	ISO 22000:2018. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	13 000 ₽
26021	GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика). Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе требований ЕЭС	12 000 ₽
26022	Требования GLOBALG.A.P. Обзор схемы, подготовка к сертификации, система управления качеством	9 500 ₽
26023	Требования GLOBALG.A.P. Управление участком: обеспечение безопасности персонала, экологические требования	9 500 ₽
26024	Требования GLOBALG.A.P. Обеспечение безопасности выращиваемых культур и пищевой продукции	9 500 ₽

БИБЛИОТЕКА ЗАПИСЕЙ ВЕБИНАРОВ

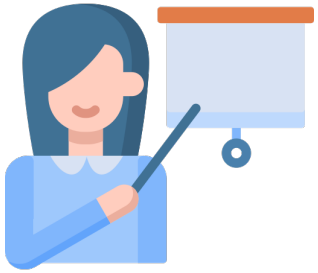
АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ*
	ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ	
26025	Требования GLOBALG.A.P. Требования к технологическим процессам растениеводства	7 500 ₽
26027	ISO 14001 и ISO 45001. Разработка и внедрение систем менеджмента	16 000 ₽
26028	KPI на основе BSC. Ключевые показатели деятельности	12 000 ₽
26029	Разработка и внедрение ISO 13485. Медицинские изделия	12 000 ₽
26031	План культуры безопасности пищевой продукции	11 000 ₽
26032	Управление закупками	9 500 ₽
26033	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Базовые требования	11 000 ₽
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	4 500 ₽
26038	SMART: кратко о популярном методе	4 500 ₽
26039	Диаграмма Исикавы: кратко о популярном методе	4 500 ₽
26040	5 почему: кратко о популярном методе	4 500 ₽
26045	Серия вебинаров по разработке программ предварительных условий. Техническое обслуживание	8 500 ₽
26052	Как определить удовлетворенность потребителя? Методика оценки удовлетворенности потребителей	9 500 ₽
26053	FSSC 22000: основные отличия версии 6 от 5.1	9 000 ₽
26054	Топ ошибок при анализе экологических аспектов и рисков	12 000 ₽

ОНЛАЙН-КУРСЫ

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

ВЕБИНАРЫ

- платформа Webinar.ru
- 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»**