



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 обучением, 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

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
ОНЛАЙН-КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ		
21001	Принципы <i>HACCP</i> : теория и практика 108 часов, 21 занятие, 8 часов видеоуроков	32 000 ₽
21002	Системы менеджмента качества на основе <i>ISO 9001</i> : теория и практика 144 часа, 27 занятий, 6 часов видеоуроков	39 000 ₽
21003	Аудит систем менеджмента на основе <i>ISO 19011</i> : теория и практика 108 часов, 23 занятия, 6 часов видеоуроков	32 000 ₽
21004	Разработка системы <i>KPI</i> : теория и практика 72 часа, 11 занятий, 4 часа видеоуроков	33 000 ₽
21005	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе требований <i>ISO 22000</i> : теория и практика 144 часа, 32 занятия, 14 часов видеоуроков	36 000 ₽
21006	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе <i>FSSC 22000 v.6</i> : 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

АРТИКУЛ	ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
БЕСПЛАТНЫЕ ВЕБИНАРЫ			
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

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	НАССР. 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	НАССР 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 HACCP 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 ₽

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 ₽



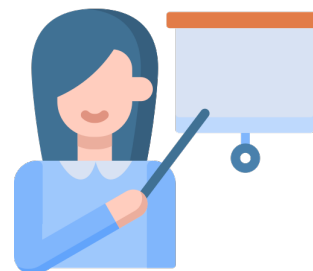
ОНЛАЙН-КУРСЫ

- 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

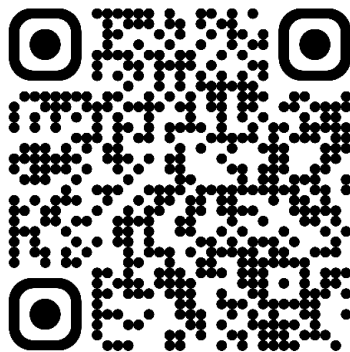
- практическое обучение
- упражнения и вовлечение участников
- нетворкинг с коллегами
- взаимодействие с преподавателем
- комфортабельный тренинг-центр (г. Москва)
- сертификат участника



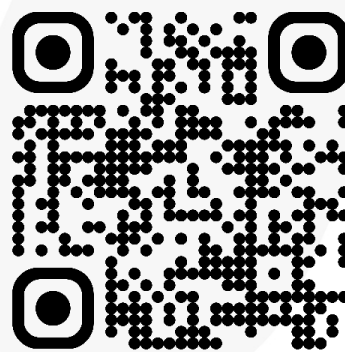
ВЕБИНАРЫ В ЗАПИСИ

- 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»**

