

ОСНОВНІ ТЕМИ, ЯКІ РОЗГЛЯДАЮТЬСЯ НА КУРСАХ

Начальники ПЕВ, економісти з питань планування, обліку та ціноутворення; економісти з питань організації та оплати праці; головні бухгалтери, бухгалтери; спеціалісти кадрових служб

1. Тенденції розвитку економіки України після вступу до зони вільної торгівлі з ЄС.
2. Особливості ціноутворення на сучасному етапі.
3. Огляд нових законодавчих актів з питань економічного регулювання виробництва.
4. Нове в законодавстві про працю.
5. Соціальний захист працівників підприємств.
6. Нове в калькулюванні собівартості продукції.
7. Бухгалтерський і податковий облік.
8. Правовий статус кадрової служби підприємства.
9. Основи конституційного права України.
10. Правове регулювання трудових і господарських відносин.
11. Діловодство в кадровій службі.

Маркетологи підприємств, спеціалісти з питань зовнішньоекономічної діяльності, менеджери підприємств

1. Організація роботи менеджера на підприємстві. Сучасні вимоги до квотування та ліцензування товарів
2. Маркетингова товарна політика
3. Митне оформлення експортно-імпортних операцій
4. Логістика на підприємстві
5. Порядок складання зовнішньоекономічного контракту
6. Соціальний захист працівників підприємств
7. Законодавчі акти з питань зовнішньоекономічної діяльності
8. Сутність менеджменту, його мета та завдання
9. Управлінські рішення та методи їх прийняття
10. Організація роботи менеджера на підприємстві

Мікробіологи та завідувачі мікробіологічних лабораторій

1. Зміни у законодавстві щодо статусу виробничих лабораторій
2. Вимоги до мікробіологічних лабораторій за ДСП 9.9.5-080-2002 та стандарту ЄС - ЕА 04/10. Дозвільні документи
3. Задачі санітарно-мікробіологічного контролю виробництва кондитерських та хлібопекарних виробів
4. Мікроорганізми – збудники псування продуктів та харчових отруень
5. Схема мікробіологічного контролю виробничого процесу та готової продукції
6. Практичне засвоєння прийомів та стандартизованих методів мікробіологічних досліджень
7. Закон про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів про обов'язковість впровадження системи менеджменту безпечності харчових продуктів
8. Мікробіологічні показники як основний критерій безпечності ХП, методологія визначення ККТ та критичних меж при розробці НАССР-плану

Семінар – тренінг з впровадження систем менеджменту безпечності харчових продуктів (СМБХП)

1. Основні принципи, історія та динаміка розповсюдження СМБХП
2. Ключові елементи харчового ланцюга
3. Програми – передумови як основний елемент СМБХП. Стандарти серії ISO/TS 22002
4. Методологія впровадження СМБХП: документовані процедури ПП, операційні програми, розробка блок-схем, систем моніторингу, аналіз ризиків, вибір ККТ та визначення критичних меж на основі причинно-наслідкового зв'язку, розробка НАССР-плану
5. Інтегровані системи менеджменту якості та безпечності ХП за ISO 9001:2015 та ISO 22000:2005
6. Внутрішній та зовнішній аудит як інструмент для удосконалення систем