

Приглашение

Вебинар

**«Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности мяса и мясopодуков (ТР ТС 034\2013)»**





«КОНТРОЛ ЮНИОН»

«КОНТРОЛ ЮНИОН» - Control Union World Group (CUWG), основанна в 1956 году. Штаб-квартира CUWG находится в Роттердаме (Нидерланды). CUWG имеет зарегистрированные представительства во всём мире.

Control Union Certifications (ранее Skal International) входит в международную группу компаний Control Union World Group и является независимым инспекционным, сертификационным органом, аккредитованным Нидерландским Аккредитационным Советом (RvA), и осуществляющим свою деятельность на международном уровне.

В России компания работает с 1998 года. Центральный офис находится в Москве и отделения в Санкт-Петербурге, Новороссийске, Туапсе, Калининграде, Мурманске, Владивостоке, Краснодаре, Ростове-на-Дону, Ставрополе, Нижнем Новгороде, Омске, Самаре, Волгограде, Воронеже, Екатеринбурге, Челябинске, Красноярске, Новосибирске, Астрахани

Основные направления деятельности компании:

Консультирование, обучение, сертификация систем менеджмента по международным стандартам, инспекции продукции.

ВЕБИНАР – это доступно, просто и удобно!!!

Онлайн-семинар (вебинар, англ. webinar) — одна из разновидностей дистанционного обучения, которая становится все более востребованной.

Каждый из участников вебинара находится у своего компьютера, а связь между ними поддерживается через Интернет посредством специальной программы.

Что включает в себя вебинар:

- ❖ Теоретические блоки включают рассказ ведущего по теме в сопровождении слайдовых презентаций и видео в режиме реального времени (с использованием наушников или колонок);
- ❖ Чат участников (место для комментариев, где ведущий и слушатели могут писать вопросы, оставлять пометки по поводу обсуждаемой темы и слайдовой презентации);
- ❖ Блоки вопросов и ответов в режиме реального времени, проводимых только для участников вебинара;
- ❖ Блоки практических заданий, которые позволяют глубже понять тему.
- ❖ Итоговое тестирование и опросы (позволяют ведущему определить уровень понимания информации слушателями)
- ❖ Перед проведением вебинара каждый участник получает рабочую тетрадь, в которой ведет записи и выполняет практические задания
- ❖ После обучения предоставляется возможность прослушать запись вебинара, что позволяет еще раз повторить информацию;

Преимущества вебинаров перед очными курсами, тренингами:

- ❖ **Стоимость онлайн-обучения ниже по сравнению с очными тренингами;**
- ❖ **Отсутствие дальних перелетов и расходов на транспорт, гостиницу, питание;**
- ❖ Затраты на организацию учебного процесса минимальны – персональный компьютер, подключенный к сети Internet, наушники, колонки, и, при необходимости, веб-камера.
- ❖ Участники получают необходимую информацию практически «без отрыва от производства»!
- ❖ Слушатели имеют возможность задать свои вопросы эксперту международной квалификации и получить рекомендации по конкретной ситуации, проблеме;
- ❖ Серия вебинаров будет эффективным дополнением к очному обучению.

Control Union World Group Россия, Москва, 127083, Мишина, д.56, строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru



ВЕБИНАР

«Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 033\2013)»

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

- ❖ Разъяснение участникам международных требований и требований законодательства РФ по безопасности мяса и мясной продукции, в частности ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034\2013.
- ❖ Объяснение требований безопасности при организации процессов уоя, переработки мяса, мясной продукции.
- ❖ Объяснение требований безопасности при производстве детского питания.
- ❖ Объяснение требований к упаковке и маркировке мяса и мясной продукции.

Основными тематическими блоками курса являются:

1. Законодательная база относительно контроля безопасности мяса, мясной продукции, основные положения технических регламентов, в частности ТР ТС 034\2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Идентификация продуктов уоя. Правила обращения продуктов уоя на территории Единого Экономического пространства. Требования безопасности к продуктам уоя и мясной продукции.
2. Требования к безопасности при производстве продуктов уоя, переработке, хранению, транспортировке мясной продукции, утилизации отходов.
3. Обеспечение безопасности при производстве детского питания.
4. Требование к упаковке, маркировка продуктов уоя и мясной продукции, клеймение. Оценка соответствия продуктов уоя, мясной продукции. Маркировка единым знаком обращения на рынке государств – членов Таможенного союза.
5. Государственный контроль за соблюдением требований.

Обучение проходит в форме вебинара (8часов), т.е. курс состоит из нескольких тематических разделов с теоретическими блоками, беседами и примерами по каждому блоку.

По окончании обучения его участники поймут, как организовывать производственные процессы соответственно требованиям законодательства, контролировать опасные факторы, минимизировать риски появления несоответствующей продукции, работать с рекламациями клиентов и т.д.

Вследствие, чего предприятие укрепит свою репутацию поставщика безопасной продукции и избежит возможных штрафных санкций со стороны надзорных органов.

СЕРТИФИКАТ ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА

В конце учебного курса будет проведен экзаменационный тест. Участники, прошедшие итоговое тестирование, получат сертификаты* о прохождении данного курса.

**Сертификат подтверждает успешное окончание данного курса, но не подтверждает факта дополнительного образования, профессиональной переподготовки и повышения квалификации в рамках, определяемых, в том числе Федеральным законом от 29 декабря 2012 г N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и другими нормативными актами и прочими положениями законодательства РФ".*

Control Union World Group Россия, Москва, 127083, Мишина, д.56, строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

ДАТА, СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

Даты проведения отражены в расписании вебинаров или согласовываются с Заказчиком (в случае обучения группы сотрудников от одного предприятия, с выездом тренера на предприятие).

Стоимость обучения уточняйте у нашего специалиста. Для постоянных партнеров или при составлении комплекса учебных материалов предоставляются скидки.

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Если у Вас есть какие-либо вопросы или Вы приняли решение посетить наш тренинг, обращайтесь к нашему специалисту:

АННЕ АРТЁМОВОЙ, Менеджеру по развитию

Москва, ул.Мишина, 56, стр2, оф.614

T +7 (495) 792-38-16 • M +7 965 378 7468 Skype AArtemova_CU_Moscow

e-mail: AArtemova@controlunion.ru

Приглашаем Вас на наш сайт

<http://controlunion.ru/>

НОВОСТИ о наших тренингах, семинарах, вебинарах читайте на нашем сайте, также мы можем предоставить Вам контакты для получения отзывов о нашей работе.



*Будем рады
плодотворному
и взаимовыгодному
сотрудничеству!*



В [Control Union Certifications](#) обучили своих сотрудников, такие компании, как: ЮНИЛЕВЕР, АШАН, СПАР, ЛЕНТА, Метро Групп, X5 Ретейл Групп, Микояновский мясокомбинат, Америа Русс, Менесен Пакаджинг СНГ, Гринфилдс, Бобровский сыродельный завод, АгроИнвест, КГ ЭФКО, Менсен Пакаджинг СНГ, Альбатрос СиФуд Продакшн, Шебекенский овощной комбинат (ШОК), Новгородская Картофельная Система, Клинские напитки, Кондитерский дом А.Селезнева, Лина, РосАгроДевелопмент, ЧизАрт, Ястро, ТД Наутилус, ПК Лидер, НПО ЭкоФуд, Полимер, Вилон, Иртышское, Натуральные продукты, Грифон-М, Лапастафреска, Агора, Кузбасский мясокомбинат, Агротехник, Клинский мясокомбинат, ГК Лето, Зерновая компания «Настюша», Петролод, Русская чайная компания, Бобимекс, Продтехнологии, Эхо, Технологии общественного питания, Рамфуд, ЭДАС Пак, Саттелит, Бифилайф, завод упаковочных материалов ТОКК, Гамма-Косметика, Облепиха, Ястро, В&В, Фиторосс, Биакспен и др.

Control Union World Group Россия, Москва, 127083, Мишина, д.56,строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru