

КАТАЛОГ ОБУЧЕНИЙ | 2026

Онлайн-курсы (повышение квалификации),
вебинары, тренинги, библиотека записей вебинаров

ОНЛАЙН-КУРСЫ

Онлайн-курсы		
Артикул	Наименование	Стоимость
21001	Принципы HACCP: теория и практика 108 часов, 21 занятие, 8 часов видеоуроков	35 000 ₽
21002	Системы менеджмента качества на основе ISO 9001: теория и практика 144 часа, 27 занятий, 6 часов видеоуроков	43 000 ₽
21003	Аудит систем менеджмента на основе ISO 19011: теория и практика 108 часов, 23 занятия, 6 часов видеоуроков	35 000 ₽
21004	Разработка системы KPI: теория и практика 72 часа, 11 занятий, 4 часа видеоуроков	36 000 ₽
21005	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000: теория и практика 144 часа, 32 занятия, 14 часов видеоуроков	40 000 ₽
21006	Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе FSSC 22000 v.6: теория и практика 180 часов, 36 занятий, 15 часов видеоуроков	42 000 ₽
21007	Процессы и процессное управление: теория и практика 144 часа, 27 занятий, 7 часов видеоуроков	86 000 ₽
21008	Бизнес-процесс маркетинг: теория и практика 108 часов, 17 занятий	21 000 ₽
21009	Эффективный топ-менеджер: теория и практика управления 144 часа, 24 занятия, 22 часа видеоуроков	92 000 ₽
21010	Директор по качеству: теория и практика управления 144 часа, 27 занятий, 23 часа видеоуроков	95 000 ₽
21100	Инструменты устойчивого развития 36 часов, 6 занятий, 3 часа видеоуроков	Бесплатно

Выдается удостоверение о повышении квалификации с занесением данных в Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации (ФИС ФРДО), или сертификат (для арт. 21001–21010)

ВЕБИНАРЫ

Платные вебинары				
Артикул	Дата	Наименование	Длительность	Стоимость
25034	на уточнении	Изменения схемы сертификации FSSC 22000: новая версия	~ 2 часа	15 000 ₽
25035	на уточнении	Изменения стандарта ISO 22000: новая версия	~ 2 часа	15 000 ₽
25036	на уточнении	Изменения стандарта ISO 9001: новая версия	~ 2 часа	15 000 ₽
Бесплатные вебинары				
28025	21.04.2026	Ошибки аудитов. Разбор кейсов аудитов – как пройти аудит без ошибок?	1,5 часа	Бесплатно
28026	07.07.2026	Аудиты торговых сетей. Разбор ключевых ошибок	1,5 часа	Бесплатно
28027	09.09.2026	Мастер-класс по работе с «Деревом решений»	1 час	Бесплатно
28028	13.10.2026	Управление изменениями в международных стандартах	1 час	Бесплатно
28029	17.11.2026	Инструменты эффективного топ-менеджера	1,5 часа	Бесплатно

БИБЛИОТЕКА ЗАПИСЕЙ ВЕБИНАРОВ

Вебинары в записи		
Артикул	Наименование	Стоимость
26001	Деловые коммуникации. Приемы делового общения в бизнесе	10 500 Р
26002	Внутренние аудиты систем менеджмента на основе требований ISO 19011	12 000 Р
26003	ISO 50001. 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. 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
26025	Требования GLOBALG.A.P. Требования к технологическим процессам растениеводства	10 500 Р

БИБЛИОТЕКА ЗАПИСЕЙ ВЕБИНАРОВ

Вебинары в записи		
Артикул	Наименование	Стоимость
26027	ISO 14001 и ISO 45001. Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента	18 000 ₽
26028	KPI на основе BSC. Ключевые показатели деятельности	12 000 ₽
26029	ISO 13485. Разработка и внедрение системы менеджмента качества медицинских изделий	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 по-чему)	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	Разработка программ предварительных условий (ППУ). Техническое обслуживание	9 500 ₽
26052	Как определить удовлетворенность потребителя? Методика оценки удовлетворенности потребителей	10 500 ₽
26053	FSSC 22000: основные отличия версии 6 от 5.1	12 000 ₽
26054	Топ ошибок при анализе экологических аспектов и рисков	12 000 ₽
26055	ГОСТ Р 51705.1-2024 (ХАССП). Ключевые изменения	12 000 ₽

ОБУЧЕНИЕ НА ВАШЕМ ПРЕДПРИЯТИИ

Наименование	Стоимость вебинара	Стоимость тренинга
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе ISO 9001: 2015	от 78 000 ₽	от 99 000 ₽
Разработка и внедрение системы энергетического менеджмента на основе ISO 50001:2018	от 56 000 ₽	от 99 000 ₽
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента на основе ISO 14001:2015 и ISO 45001:2018	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Общие принципы проведения внутренних аудитов на основе ISO 19011:2018	от 56 000 ₽	от 96 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ISO 22000:2018	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Разработка и внедрение системы безопасности пищевых продуктов на основе принципов HACCP	от 62 000 ₽	от 92 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормов на основе GMP+FSA 2020	от 108 000 ₽	от 128 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности кормовой продукции на основе FAMI-QS v.6	от 108 000 ₽	от 128 000 ₽
Разработка и внедрение системы устойчивого развития бизнеса на основе авторской бизнес-методики GORA	от 128 000 ₽	от 168 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе ISO 13485:2016	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Разработка системы контроля по ключевым показателям деятельности (KPI)	от 62 000 ₽	от 99 000 ₽
Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться устойчивого развития компании	от 62 000 ₽	от 99 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности на основе FSSC 22000 v.6	от 98 000 ₽	от 128 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика)	от 98 000 ₽	от 128 000 ₽
Управление несоответствиями в системе менеджмента	от 52 000 ₽	от 73 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента качества и безопасности продукции на основе GMP (Правила производства лекарственных средств)	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽
Разработка и внедрение системы менеджмента на основе GLOBALG.A.P.	от 98 000 ₽	от 123 000 ₽

ФОРМАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	Онлайн-курсы	Вебинары	Тренинги	Записи вебинаров
Формат обучения	Самостоятельное обучение на платформе GRAIT Training: видеолекции, занятия, кейсы, практика, аттестация	Онлайн-сессия в режиме реального времени на платформе МТС Линк	Очное практическое обучение с упражнениями, вовлечением и нетворкингом	Готовая запись вебинара для самостоятельного просмотра на платформе GRAIT Training
Привязка ко времени	В любое время	Конкретные дата и время: согласно графику или по согласованию с заказчиком	Конкретные дата и время: согласно графику или по согласованию с заказчиком	В любое время
Доступ к материалам	24/7 в течение 30/90/120 дней	24/7 в течение 30 дней	Комплект материалов тренинга	24/7 в течение 30 дней
Длительность обучения	От 72 до 180 ак. часов	От 1 часа	От 1 дня (8 часов)	От 40 минут
Взаимодействие с преподавателем	Обратная связь по заданиям, ответы на вопросы	В ходе вебинара и после его завершения	Личное взаимодействие в ходе тренинга	Не предусмотрено
Практика	Расширенная: задания, примеры из практики, упражнения	Ограниченная: примеры из практики	Максимальная: упражнения, работа в группах, деловые игры, примеры из практики	Ограниченная: примеры из практики
Интенсивность вовлечения	Высокая	Средняя	Очень высокая	Средняя
Дополнительные материалы	Шаблоны документов, методические материалы, подарки	Презентация вебинара	Раздаточные материалы	Не предусмотрено
Демоверсия	Бесплатный демодоступ на 3 дня	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено
Место проведения	Онлайн	Онлайн	Тренинг-центр в Москве или выезд на предприятие	Онлайн
Документ по итогам	Удостоверение о повышении квалификации или электронный сертификат	Именной электронный сертификат	Именной бумажный сертификат	Именной электронный сертификат
Наиболее подходит, если...	Нужно глубокое системное обучение с практикой и доступом к документам	Важна возможность задать вопросы эксперту здесь и сейчас	Требуется практическая отработка навыков и нетворкинг	Нужно быстро и удобно получить информацию без участия в прямом эфире

Приглашаем посетить ежегодный Всероссийский бизнес-форум и выставку «Менеджмент в деталях. Пищевая промышленность и АПК 2.0», который состоится 20–21 мая 2026 г. в Великом Новгороде.

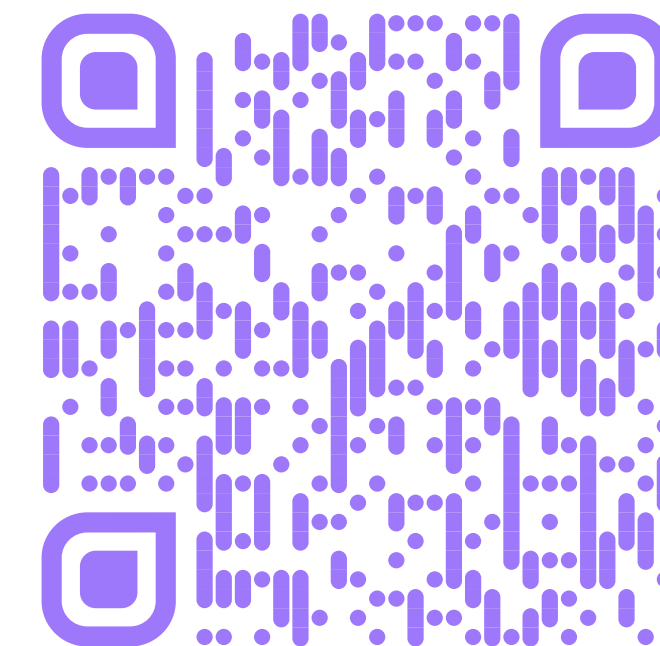
Форум объединит представителей пищевой промышленности, АПК и HoReCa и станет площадкой для обмена опытом, обсуждения практических решений в бизнесе.

Организаторы: ИнтерКонсалт, Правительство Новгородской области, Грэйт.
Информационный партнер: портал пищевой промышленности foodsmi.com.

Программа форума включает пленарные сессии для руководителей, семинары для специалистов, школы технологов для студентов, гастроярмарку, выставку, культурно-развлекательную программу, нетворкинг.

Целевая аудитория: директора и собственники компаний, представители отделов качества и лабораторий, управляющие и шеф-повара ресторанов, аналитики, маркетологи.

Подробности на специальном сайте:
менеджментвдеталях.рф



КОНТАКТЫ

iksystems.ru

+7 495 859 02 11 | 8 800 351 10 02

+7 960 708 94 36 (звонки, Telegram, MAX, WhatsApp)

mail@iksystems.ru

academy.iksystems.ru | iksystems.ru

