



САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812)

312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru, приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: rector@hlebspb.ru, бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016) проводит обучение в формате семинара-тренинга:

«Практика внедрения системы менеджмента качества. Интеграция риск-менеджмента в систему управления качеством на пищевых предприятиях»

15-17 сентября 2020г.

Цель семинара: научиться применять основные положения ГОСТ Р ИСО 9001-2015 с учетом концепции риск-менеджмента, сформировать умения и компетенции, необходимые для своевременного выявления, оценки рисков и мероприятий по их снижению

Участие в семинаре-тренинге обеспечивает приобретение конкурентных преимуществ в условиях непредсказуемости внешней среды

Целевая аудитория: специалисты службы качества, сотрудники отделов внутреннего аудита и управления рисками в целях систематизации имеющихся знаний

В программе семинара:

1 ДЕНЬ

- ✦ Основные разделы и требования стандарта ISO 9001-2015. Совместимость с другими стандартами. Понимание организации и ее контекста; понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон.
- ✦ Методология управления качеством и безопасностью продукции, с целью привлечения новых потребителей продукции и услуг.
- ✦ Роль высшего руководства при внедрении и поддержании в рабочем состоянии СМК.
 - ✦ Ориентация на потребителя: выполнение требований и повышение удовлетворённости потребителей.
 - ✦ Процессный подход и риск-ориентированное мышление.
 - ✦ Анализ рисков предприятия: качественный и количественный анализ рисков. Общая процедура управления рисками.
 - ✦ Оценка технических и технологических рисков. Мониторинг и контроль рисков.
 - ✦ Ресурсы, необходимые для улучшения качества и повышения безопасности пищевой продукции и услуг.
 - ✦ Управление знаниями организации.



- ✦ Компетентность и осведомлённость специалистов.

2 ДЕНЬ:

- ✦ Современная нормативно-правовая база по управлению рисками на предприятии. Основные положения ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство». Риск-менеджмент и его место в деятельности предприятия. Неопределенность и риск: в чем отличие? 5 этапов риск-менеджмента.
- ✦ Методы выявления и идентификации рисков. Факторы риска: внешние и внутренние



- ✦ Источники информации для выявления рисков. Формирование реестра рисков пищевого предприятия.
- ✦ Анализ и оценка рисков: Оценка вероятности реализации риска. Возможные ошибки при оценке рисков.
- ✦ Мероприятия по управлению рисками. Исключение и передача риска. Снижение вероятности реализации риска или ущерба.
- ✦ Формирование отчетности по управлению рисками. Правила

управления рисками. Формирование системы управления рисками и оценка ее эффективности.

3 ДЕНЬ:

Практические занятия по теме семинара:

Интеграция риск-менеджмента в СМК пищевого предприятия.

Формирование документов системы управления рисками конкретного предприятия: идентификация, оценка, управление, мониторинг, контроль.

Ответы на вопросы.

Внимание! Начало занятий в 10-00час. по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7.

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

Информационное письмо № 23_20.1 от 08.07.2020 г.

Стоимость обучения составляет – 18 000 руб., НДС не облагается.

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>2000-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>1000-1150</i>
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	<i>(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru</i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru</i>

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: **(812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, (812) 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru**

Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. *Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.*

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, т/ф (812) 312-38-57 E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева