



**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](mailto:info@hlebspb.ru), приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

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


**Руководителю предприятия!  
Вниманию руководителей лабораторий,  
служб контроля качества и безопасности продукции!**

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает руководителей и специалистов пищевых предприятий, служб контроля качества и безопасности продукции принять участие в программе профессиональной переподготовки с использованием электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в объеме 365 час.:

**«ВНУТРЕННИЙ АУДИТОР СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА  
КАЧЕСТВА НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»**

<b>Набор в группу</b> 	<b>Электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий</b>	<b>Очное обучение (24 часа)</b>
<b>С 11 января по 29 января 2021г.</b>	<b>01 февраля - 31 мая 2021г.</b>	<b>02-04 июня 2021г.</b>
<b>С 01 февраля по 11 июля 2021г.</b>	<b>15 июня – 04 октября 2021г.</b>	<b>05-07 октября 2021г.</b>

**Цель обучения:** получение компетенций, специальных знаний и практических навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности: проведения независимых внутренних проверок по вопросам надежности и эффективности функционирования систем управления рисками, внутреннего контроля с целью достижения стратегических целей организации; соответствия требованиям законодательства и внутренних нормативных актов организации.

**В программе:**

- ✚ **Основные системы менеджмента**, применяемые в настоящее время в пищевой промышленности.
- ✚ **Системы менеджмента качества.** Общие требования. Риск-ориентированное мышление. Требования к документации. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов. Процессы жизненного цикла продукции. Измерение, анализ, улучшение.
- ✚ **Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.** Общие требования. Управление ресурсами. Планирование и производство безопасной продукции. Анализ опасностей. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
- ✚ **Интегрированные системы менеджмента (ИСМ).** Системный и процессный подход к управлению. Модели построения ИСМ. Разработка и внедрение.

- ✦ **Внутренний и внешний аудит: поставщика и третьей стороны.** Термины и определения. Принципы аудита, управление программами аудита и проведение аудитов системы менеджмента, требования к аудиторам.
- ✦ **Планирование аудита.**
- ✦ **Подготовка к выполнению внутренней аудиторской проверки** в соответствии с программой внутренней аудиторской проверки.
- ✦ **Идентификация и оценка рисков объекта внутреннего аудита** (бизнес- процесса, проекта, программы, подразделения).
- ✦ **Оценка схемы построения** (эффективности) контрольных процедур объекта внутреннего аудита (бизнес-процесса, проекта, программы, подразделения).
- ✦ **Проведение процедур внутреннего аудита** и сбор аудиторских доказательств.
- ✦ **Документирование результатов выполнения процедур внутреннего аудита** в рабочих документах с использованием программного обеспечения для целей внутреннего аудита или без него.
- ✦ **Выводы аудита.**
- ✦ **Управление несоответствиями.** Требования к формированию несоответствий. Процесс разработки корректирующих действий.
- ✦ **Контроль проведения корректирующих и предупреждающих действий.**
- ✦ **Проведение оценки аудитора.**

**По окончании обучения выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.**

**Стоимость участия одного человека в программе профессиональной переподготовки составляет:  
10 000 - 00 руб., НДС – не облагается.**

*Основание для оплаты - настоящее письмо № 23.21 от 15.12.2020г.*

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://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 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a></i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a></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](mailto:info@hlebspb.ru)**  
Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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, (812) 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, Подплетенная Ольга Александровна E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)**

**Ректор**



**О.И. Пономарева**