



**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 78/Л02 № 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>План обучения 2020 г.</b>	
	<b>Электронное обучение</b>	<b>Очное обучение</b>
	<b>16 апреля - 09 октября</b>	<b>12-16 октября</b>

**Цель обучения:** приобретение 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 № 31.20 от 27.12.2019 г.*

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

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

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**