



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»

26-28 января 2021г.

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 риски. Идентификация рисков на предприятии.
- ✦ 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 № 44_21 от 28.12.2020 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)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

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