



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
учебный центр: тел (812) 312-47-44, 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 ОРГАНИЗАЦИИ

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛЮ2 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016г.)
**приглашает Вас пройти обучение по программе профессиональной
переподготовки в 2021 г. в объеме 250-ти часов:**

**«Специалист по качеству
пищевой продукции»**

<i>Набор в группу</i>	<i>Электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий</i>	<i>Очное обучение (32 часа)</i>
<i>с 01 июня по 31 августа 2021г.</i>	<i>с 01 сентября по 15 ноября 2021г.</i>	<i>16-19 ноября 2021г.</i>

Цель обучения – подготовка к осуществлению работ по разработке и внедрению в организациях систем управления качеством, направленных на повышение конкурентоспособности предприятия, совершенствование технических знаний и подтверждение полученной квалификации в соответствии с предъявляемыми профессиональными требованиями.

В программе профессиональной переподготовки:

- Техническое регулирование и нормативная документация в области производства пищевых продуктов. Технические регламенты ЕАЭС на пищевую продукцию. Подтверждение соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза.
- Требования нормативных документов по управлению рисками. ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство» ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования» ГОСТ Р 54985-2018 «Руководящие указания для малых организаций по внедрению системы менеджмента качества на основе ИСО 9001:2015»
- Организационная структура управления системы контроля качества на предприятии. Особенности построения организационной структуры управления.
- Идентификация и прослеживаемость продукции на всех этапах ее изготовления. Управление записями. Сбор, систематизация и анализ информации о качестве продукции. Предупреждающие действия. Разработка плана мероприятий по предотвращению появления несоответствий. Процедура разработки, реализации, оценки и анализа корректирующих действий. Работа с рекламациями.

- Основные виды контроля качества пищевой продукции. Виды и формы контроля в зависимости от осуществляемых видов деятельности. Разработка и документальное оформление структуры системы контроля качества в организации.
- Обеспечение надежности контроля качества готовой продукции. Организация отбора проб. Входной контроль материалов, полуфабрикатов и покупных комплектующих изделий. Контроль продукции, переданной на ответственное хранение.
- Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Применение высокоуровневой структуры и идентичность изменений в ISO 9001:2015 и новой версии ISO 22 000:Контекст организации; Лидерство; Планирование; Поддерживающие процессы; Деятельность при создании продукции и оказании услуг; Оценка результатов деятельности; Улучшение.
- Контроль качества готовой продукции. Стратегическая направленность контроля. Ориентация на результаты.
- Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их устранению. Организация работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению
- Психологические критерии при подборе персонала отдела контроля качества. Требования к квалификации. Лидерство, мотивация, контроль за ситуацией.
- Итоговая аттестация - экзамен.

Участникам выдаются информационно – методические материалы по программе профессиональной переподготовки, направляются тестовые задания для контроля слушателей.

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 № 74.21 от 24.05.2021г.

Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).

Проживание оплачивается отдельно.

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)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Для участия в программе 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 СПИУИТ 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) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, т/ф (812) 312-38-57

E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор



О.И. Пономарева