



Январь-июнь 2019 г., Санкт-Петербург

<u>СЕМИНАР</u>	<u>СТОИМОСТЬ В РУБ. С20 % НДС</u>	<u>КОЛ-ВО ДНЕЙ</u>	<u>ДАТЫ</u>
Требования ISO 9001:2015. Практика внедрения. Ступень 1	32 400,00	Подробное изучение требований стандарта к системе менеджмента качества, методов их успешной реализации в деятельности организации. Выработка проектов решений и примеров реализации требований стандарта для организаций-участников тренинга.	25 – 29 марта
Аудит поставщика	32 400,00	Классификация закупок и выбор поставщиков. Формирование требований, составление каталога вопросов. Квалификационный аудит, аудит действующего поставщика. Организация, планирование и проведение аудита. Критерии и оценки наблюдений. Практикум по проведению аудитов. Практикум по оценке результатов аудита. Достижение результата через мероприятия поставщика и внутренние мероприятия организации	15 – 17 апреля
Эффективность процессов и систем менеджмента: методы определения и оптимизации.	20 400,00	Качество и конкурентоспособность продукции. Экономические аспекты менеджмента качества; методы учета, расчета, оценки и анализа затрат на качество.	27 – 28 февраля
Системы менеджмента рисков в соответствии с ISO 31000:2018	28 800,00	Преимущества эффективного управления рисками. Принципы кризис- менеджмента. Методология ISO 31000:2018, реализация подходов применительно к деятельности организации, ее процессов и продукта. Практическое понимание методов реализации и целей процесса менеджмента рисков.	27 – 29 мая
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента согласно ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018. Ступень 1	39 600,00	Изучение единых принципов и структуры стандартов на системы менеджмента. Реализация процессного подхода, риск-ориентированного мышления в области качества, охраны здоровья и охраны окружающей среды. Практики внедрения.	08 – 12 апреля
Разработка и внедрение HACCP на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	18 000,00	Изучение принципов HACCP и методов их реализации на практике. Практические примеры проведения анализа опасностей, идентификация Критических Контрольных Точек (ККТ), разработка планов. Понимание объема документации HACCP. Взаимосвязь	12 – 13 марта



Январь-июнь 2019 г., Санкт-Петербург

законодательных/нормативных требований и HACCP. Требования к Программе Производственного контроля и ее разработка. Взаимосвязь законодательных/нормативных требований и HACCP. Актуальные требования к Техническому Регулированию продукции предприятий общественного питания. Адаптация HACCP к действующим требованиям Технических регламентов и СанПиНов.