
АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

ЦЕЛЬ

Повышение уровня теоретических знаний, совершенствование практических навыков и умений сотрудников в области проведения аудита.

НАВЫКИ

Способность разрабатывать чек-листы и проводить внутренние проверки системы менеджмента пищевой безопасности.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Разработанная программа внутренних аудитов, чек-листы и другие документы.

СТОИМОСТЬ

4860,00 руб. за одного.

Группа от 12 человек (по мере формирования групп).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции» (9 часов, 2 занятия)

Программа направлена на совершенствование ключевых навыков проведения внутреннего аудита системы ХАССП.

ФОРМАТ

Обучение проходит в очно-заочной и очной форме с применением дистанционных образовательных технологий. Возможны выездные занятия (потребуется мультимедиа).

ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

1. Нормативная документация в сфере проведения аудитов.
 2. Принципы формирования аудиторской группы.
 3. Методы сбора информации при проведении аудитов.
 4. Требования к документарному оформлению аудитов.
 5. Управление программой внутренних аудитов.
 6. Подготовка отчёта по аудиту.
 7. Практическое задание по проведению интервью и оценке наблюдений на основе фотоматериалов.
-

ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

- нормативные документы;
 - разработка программы аудитов
 - внутренний аудит;
 - контроль выполнения противоэпидемических мероприятий на предприятии питания.
 - организация и проведение санитарного аудита предприятия питания
-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Адрес обучения: СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.

Документ: удостоверение о повышении квалификации.