

Программа онлайн-семинара
«Внутренний аудит системы пищевой безопасности»

Семинар будет полезен для внутренних аудиторов предприятия.

В ходе обучения специалистами будут приобретены следующие навыки и знания:

- планирования и организации внутреннего аудита;
- анализа результатов внутреннего аудита;
- проведения опроса;
- оформления отчета по внутреннему аудиту
- обработка возможных проблемных ситуаций;
- возможность улучшить бизнес-процесс внутреннего аудита;
- соответствие требованиям международных торговых сетей.

Обучающее мероприятие проводится по очной форме с применением дистанционных образовательных технологий (вебинар).

Преподаватель – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Время проведения МСК	Тема	Кол-во часов
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	<p>Аудиты: виды, определения, принципы Определение аудита. ISO 19011:2018. Принципы аудита. Роль и обязанности аудиторов</p> <p>Планирование и подготовка аудита Процесс аудита. Планирование процесса аудита. Подготовка к аудиту. Анализ документации. Вопросник/чек-лист аудита</p> <p>Проведение аудита Вводное совещание. Сбор и проверка информации. Процесс аудита. Методики проведения интервью. Свидетельства аудита. Управление программой аудита</p> <p>Отчет об аудите и последующие действия Анализ свидетельств аудита. Выводы аудита. Документирование несоответствий. Возможности для улучшения. Отчет аудита. Корректирующие действия.</p> <p>Мониторинг, анализ и улучшение программы аудита Компетенция, оценка и ответственность аудиторов</p> <p>Ответы на вопросы</p>	8



Лицензия на право осуществления
 образовательной деятельности от 09 августа 2012
 г. № 0297 выдана Федеральной службой по
 надзору в сфере образования и науки Российской
 Федерации

По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 11 000,00 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.