

СЕМИНАР

«Руководитель службы качества пищевого производства. Обмен опытом на пути совершенствования деятельности»

Даты очной части обучения:

05-06 июня 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала тестирования звука для подключенных онлайн по мск:

10-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

13-10 – 14-00

Служба качества — генератор совершенствования предприятия. Семинар позволит найти пути повышения экономической эффективности службы качества и предприятия в целом, позволит найти решения для сокращения несоответствий, повышения качества и обеспечения безопасности выпускаемой продукции. В процессе обучения представители ведущих предприятий отрасли поделятся своим уникальным опытом в различных направлениях деятельности службы качества. Одновременно с этим будут освещены нововведения в законодательстве и современные требования к руководителю службы качества.

Целевая аудитория:

- руководители служб качества предприятий пищевой промышленности.

Ключевые темы курса:

- Законодательные нововведения в сфере обязательного обеспечения безопасности пищевой продукции;
- Новый стандарт на управление аллергенами, особенности формирования программы управления аллергенами;
- Современные СМБПП, новые ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р 70634-2023;
- Организация деятельности службы качества;
- Риск-ориентированный производственный контроль;
- Организация собственной производственной лаборатории;
- Особенности проведения внутренних санитарных аудитов;
- Взаимодействие инженерной службы и службы качества;
- Пример практическая реализация системы прослеживаемости;
- Процесс разработки нового продукта,;
- Наиболее эффективные элементы бережливого производства;

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Узнаете, как организовать эффективную работу службы качества;
- Обменяетесь опытом с представителями ведущих предприятий отрасли.

Автор программы — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна. Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000. Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет.

ОБРАЗОВАНИЕ

- специалитет Московского государственного университета прикладной биотехнологии, "Стандартизация и сертификация», инженер, 2008
 - аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», кандидат технических наук

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Нововведения в сфере обязательного обеспечения безопасности пищевой продукции, обзор последних изменений в законодательстве, технических регламентах, в области стандартизации	3,0	2,0	1,0
2.	Новый стандарт на управление аллергенами, особенности формирования программы	1,0	1,0	0
3.	Современные системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Новые ГОСТ Р 51705.1 на ХАССП и ГОСТ Р 70634 на сертификацию СМБПП. Основные сложности при внедрении и сертификации новой 6 версии FSSC 22000, практический опыт. Основные требования торговых сетей к СМБПП, в том числе социальная ответственность.	3,0	2,0	1,0
4.	Организация деятельности службы качества. Структура, штатные единицы. Компетентность сотрудников. Взаимодействие с руководством организации. Планирование деятельности: политика, цели и задачи, планы мероприятий, финансовый план. Риск-ориентированный подход в организации. Оценка бизнес-рисков и возможностей компании. Анализ со стороны руководства. Примеры методик оценки эффективности	1,5	1,5	0
5.	Организация производственного контроля, практика применения риск-ориентированного подхода при формировании ППК. Обзор перспективных методов исследований, экспресс-методик. Выбор подходящей лаборатории, экспертной организации	1,5	1,5	0
6.	Собственная производственная лаборатория. Практический опыт использования экспресс-методов. Опыт аттестации, лицензирования, аккредитации	1,0	1,0	0
7.	Особенности внутренних санитарных аудитов. Практические аспекты составления чек-листов. Наиболее часто встречающиеся несоответствия и пути их устранения	1,0	1,0	0
8.	Взаимодействие инженерной службы и службы качества. Входные данные от инженерной службы: учетная ведомость СИ, планы и схемы помещений, коммуникаций, учет простоя оборудования. Предотвращение попадания посторонних предметов в продукцию и пр.	1,0	1,0	0

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

9.	Организация системы прослеживаемости. Международный опыт. Законодательство ЕАЭС и РФ (базовые требования). Изъятие и отзыв, составление контактного листа, рекомендуемые сведения.	1,0	1,0	0
10.	Практическая реализация системы прослеживаемости от ведущего производителя	1,0	1,0	0
11.	Разработка нового продукта, в т.ч. согласование маркировки, подтверждение соответствия, подготовка комплекта доказательственных материалов. Отслеживание изменений в законодательстве, в производственном процессе, продукте, сырье. Внесение изменений в рецептуру, маркировки, декларации о соответствии.	1,0	1,0	0
12.	Наиболее эффективные элементы бережливого производства. Нематериальная мотивация сотрудников к участию, практический опыт от ведущего производителя	1,0	1,0	0
	ИТОГО:	17	14	2

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Юрчак З.А.

Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Крюченко Е.В.

Ведущий инженер отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Представители ведущих предприятий мясной и птицеперерабатывающей отрасли

Морозов Е. В.

Заместитель генерального директора по качеству ООО «МПЗ «РЕМИТ»



Ахметов А.М.

Руководитель отдела по развитию
бережливого производства
ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



Андросов А.В.

Генеральный директор Призма Пик

Бармина А.С.

Руководитель отдела качества
ИП Ильтяков Д.В. «Велес», к.с.-х.н.



Наши спикеры:

Являются экспертами в области систем менеджмента качества, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

Специальность:

Управление качеством

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	36 000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений	90 000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

Е-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

Программа очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
День 1	
09-00	Начало регистрации.
10-00	Приветственное слово. Проверка звука для слушателей онлайн.
10-10	Нововведения в сфере обязательного обеспечения безопасности пищевой продукции, обзор последних изменений в законодательстве, технических регламентах, в области стандартизации <i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н.</i>
11-15	Новый стандарт на управление аллергенами, особенности формирования программы <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
11-40	Современные системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Новые ГОСТ Р 51705.1-2024 на ХАССП и ГОСТ Р 70634 на сертификацию СМБПП. Основные сложности при внедрении и сертификации новой 6 версии FSSC 22000, практический опыт. Основные требования торговых сетей к СМБПП, в том числе социальная ответственность <i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н.</i>
12-20	Кофе-пауза
12-30	Организация деятельности службы качества. Структура, штатные единицы. Компетентность сотрудников. Взаимодействие с руководством организации. Планирование деятельности: политика, цели и задачи, планы мероприятий, финансовый план. Риск-ориентированный подход в организации. Оценка бизнес-рисков и возможностей компании. Анализ со стороны руководства. Примеры методик оценки эффективности <i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н.</i>
13-10	Обед
14-00	Организация производственного контроля, практика применения риск-ориентированного подхода при формировании ППК. Обзор перспективных методов исследований, экспресс-методик. Выбор подходящей лаборатории, экспертной организации <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
14-40	Собственная производственная лаборатория. Практический опыт использования экспресс-методов. Опыт аттестации, лицензирования, аккредитации <i>Бармина Алена Сергеевна, руководитель отдела качества ИП Ильтяков Д.В. «Велес», к.с.-х.н.</i>
15-20	Особенности внутренних санитарных аудитов. Практические аспекты составления чек-листов. Наиболее часто встречающиеся несоответствия и пути их устранения <i>Морозов Евгений Владимирович, заместитель генерального директора по качеству ООО «МПЗ «РЕМИТ»</i>
16-00	Подведение итогов 1-го дня семинара и ответы на вопросы
День 2	

10-00	<p>Взаимодействие инженерной службы и службы качества. Входные данные от инженерной службы: учетная ведомость СИ, планы и схемы помещений, коммуникаций, учет простоя оборудования и пр.</p> <p align="right"><i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н.</i></p>
11-00	<p>Организация системы прослеживаемости. Международный опыт. Законодательство ЕАЭС и РФ (базовые требования). Изъятие и отзыв, составление контактного листа, рекомендуемые сведения.</p> <p align="right"><i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i></p>
11-40	Кофе-пауза
11-50	<p>Призма ПИК MES. Прослеживаемость на пищевом производстве</p> <p align="right"><i>Андросов Александр Владиславович, генеральный директор Призма Пик</i></p>
12-20	<p>Разработка нового продукта, в т.ч. согласование маркировки, подтверждение соответствия, подготовка комплекта доказательственных материалов. Отслеживание изменений в законодательстве, в производственном процессе, продукте, сырье. Внесение изменений в рецептуру, маркировки, декларации о соответствии.</p> <p align="right"><i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н.</i></p>
13-30	Кофе-пауза
13-40	<p>Наиболее эффективные элементы бережливого производства. Нематериальная мотивация сотрудников к участию.</p> <p align="right"><i>Ахметов Аскар Маликович, Руководитель отдела по развитию бережливого производства ООО «МПЗ «ОКРАИНА»</i></p>
14-20	Подведение итогов семинара и ответы на вопросы

В программе возможны незначительные изменения!