

Программа тренинга для специалистов и разработчиков системы менеджмента качества*

Стандарт ISO 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»

Тема 1. Качество как объект менеджмента.

- 2.1. Стандарты ИСО на системы менеджмента.
- 2.2. Система менеджмента - что это?

Тема 2. Стандарт ISO 9001-2015 – основа общесистемного менеджмента

- 3.1. Принципы успешного менеджмента.
- 3.2. Какие принципиальные изменения произошли в версии ISO 9001-2015?
- 3.3. Процессный подход при создании систем менеджмента.
- 3.4. Кто является главным действующим лицом на предприятии? Диалог с генеральным директором.

Упражнение 1 Разработать Блок-схему процесса

Тема 3. Риск-ориентированное мышление.

- 4.1. Понятия «риск» и «возможность»?
- 4.2. Дерево рисков и возможностей.
- 4.3. Анализ рисков/ возможностей.
- 4.4. Методы обращения с рисками.

- Упражнение 2*
- 1) *Идентифицировать риски/ возможности, которые можно спрогнозировать для вашей организации*
 - 2) *Сформировать по одному из рисков/ возможностей перечень событий (источник опасности и опасный фактор), могущих нанести вред/ принести пользу, повысить эффективность вашей организации.*
 - 3) *Сформировать и заполнить матрицу оценки рисков/ возможностей*

Упражнение 3 1) *Построить диаграмму оценки рисков/ возможностей, провести анализ диаграммы*

Упражнение 4 1) *Разработать мероприятия по результатам анализа диаграммы оценки рисков/ возможностей*

Тема 4. Среда организации

- 5.1. Понятие «среда организации», внешние и внутренние факторы.

Упражнение 5 1) *Сформировать перечень заинтересованных сторон для вашей организации*

2) *Сформировать требования каждой заинтересованной стороны*

- 5.2. Определение области применения системы менеджмента качества

Упражнение 6 1) *Сформировать область применения системы менеджмента качества для вашей организации*

Тема 5. Лидерство. Политика и цели в области качества

Упражнение 7 1) *Разработать Политику в области качества для своей организации*

Тема 6. Функции, ответственность и полномочия. Организационная структура, принципы функционирования организационной структуры.

Тема 7. Планирование в системе менеджмента качества

- 8.1. Цели в области качества.
- 8.2. Изменения в системе менеджмента качества.

Тема 8. Средства обеспечения.

- 9.1. Ресурсы (человеческие, инфраструктура, среда функционирования процессов, для мониторинга и измерений, знания организации).
- 9.2. Компетентность.
- 9.3. Осведомленность.
- 9.4. Обмен информацией.
- 9.5. Документированная информация.

Тема 9 Деятельность на стадиях жизненного цикла продукции.

- 10.1. Планирование.
- 10.2. Требования к продукции/ услугам.
- 10.3. Термины «верификация» и «валидация».
- 10.4. Проектирование и разработка продукции/ услуг.
- 10.5 Управление процессами внешних поставщиков, производство.

Тема 10 Производство/ выпуск продукции и предоставления услуг

- 11.1. Идентификация и прослеживаемость.
- 11.2. Собственность потребителей/ внешних поставщиков.

Тема 11 Управление несоответствующими результатами процессов

- Упражнение 8*
- 1) Оформить бирку «Несоответствующая продукция»
 - 2) Оформить Акт о браке
 - 3) Зарегистрировать несоответствующую продукцию в журнале

Тема 12 Оценка результатов деятельности.

- 13.1. Мониторинг, измерения.
- 13.2. Внутренний аудит.
- 13.3. Анализ со стороны руководства.

Тема 13 Улучшение.

- 14.1. Несоответствия, корректирующие действия (метод «5 Почему», примеры)
Упражнение 9

 - 1) Оформить несоответствие
 - 2) Провести анализ
 - 3) Выявить причину
 - 4) Разработать корректирующие действия для устранения причин выявленного несоответствия

****Данная программа охватывает все требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом ISO 22000-2018. Подробно на практических примерах рассматриваются механизмы реализации требований, а полученные знания закрепляются в процессе выполнения упражнений.***

***Продолжительность тренинга – 3 дня по 8 академических часов в день.
В течение дня-2 перерыва по 15 минут –кофе-брейк.
1 перерыв на обед – 45 минут.***

Возможно объединение данного тренинга с семинаром по внутренним аудитам.

После окончания тренинга возможно проведение тестирования по согласованию с Заказчиком.

