

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ВВЕДЕНИЕ

ЦЕЛЬ

формирование у студентов инженерных знаний по процедурам проведения сертификации пищевых продуктов, продовольственного сырья и пищевых производств по схемам сертификации в соответствии с требованиями Национальной системы сертификации Республики Беларусь, а также по разработке организационно-методической и иной документации Органов по сертификации пищевой продукции и документации систем менеджмента предприятий пищевой промышленности.

ЗАДАЧИ

- изучение состава и свойств основных компонентов пищи;
- изучение методов идентификации и определения фальсификации пищевых продуктов;
- изучение требований Национальной системы подтверждения соответствия Республики Беларусь в области оценки соответствия пищевых продуктов;

ЗАДАЧИ

- изучение основных схем сертификации и декларирования соответствия пищевых продуктов, продовольственного сырья и пищевых производств в соответствии с требованиями Национальной системы подтверждения соответствия Республики Беларусь;
- освоение организации и проведения работ по внедрению принципов НАССР, системы менеджмента качества и системы менеджмента безопасности на предприятиях пищевой промышленности;

ЗАДАЧИ

- изучение порядка проведения сертификации систем менеджмента и системы НАССР;
- изучение порядка признания сертификатов соответствия, выданных органами по сертификации пищевой продукции других стран.

ВИДЫ АУДИТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

- **ЛЕКЦИИ** (полторы лекции в две недели);
- **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ** (один раз в неделю);
- **КУРСОВАЯ РАБОТА**
- **МИНИ-КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ** (по 15 минут на некоторых лекциях);
- **ЭКЗАМЕН** (у каждого студента).

ИЗУЧАЕМЫЕ ОБЪЕКТЫ

- Национальная система подтверждения соответствия и Система аккредитации Республики Беларусь,
- Международные, европейские, национальные нормативные документы, устанавливающие требования к практическому проведению работ по сертификации пищевых продуктов и производств.

СТУДЕНТ ДОЛЖЕН

- получить знания о нормативных основах сертификации пищевой продукции и систем качества в Республике Беларусь;
- получить знания о теоретических, организационных и нормативных основах аккредитации органов по сертификации;
- практически освоить методы отбора образцов и проведения идентификации продукции;

СТУДЕНТ ДОЛЖЕН

- получить практические знания по производству сертификационных работ по различным схемам;
- освоить процедуры подготовки предприятий к сертификации серийного производства, внутреннего и внешнего аудита;
- приобрести практические навыки по анализу рисков и разработке критериев их контроля;.

СТУДЕНТ ДОЛЖЕН

- приобрести практический опыт по составлению и ведению организационно–методических документов в органах по сертификации и на пищевых производствах.



ВОПРОСЫ ?