

## ОПИС ВИБІРКОВОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Дисципліна</b>	<b>УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ, БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ТА КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ</b>
<b>Ступінь, що здобувається</b>	Магістр
<b>Курс</b>	1
<b>Обсяг (кредити)</b>	120 (4,0)
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Кафедра</b>	Експертизи харчових продуктів
<b>Викладач (викладачі)</b>	к.х.н., доц. Мельник Оксана Петрівна
<b>Вимоги до початку вивчення</b>	«Хімічні методи аналізу харчових добавок та косметичних засобів», «Сенсорний та фізико-хімічний аналіз харчових та косметичних продуктів», «Хімія та технологія косметичних засобів», «Хімія та технологія харчових добавок»
<b>Що буде вивчатися</b>	Сучасний стан і актуальні проблеми контролю якості та безпечності продукції галузі; організація контролю якості харчових та косметичних продуктів; управління якістю за серіями стандартів ДСТУ ISO 9000 та ДСТУ ISO 10 000; наукові основи управління якістю від Демінга до загального управління якістю TQM; впровадження систем управління безпечністю продукції галузі на основі принципів HACCP; програми-передумови та основний зміст підготовчих кроків щодо розроблення та впровадження системи HACCP на виробництві; вимоги щодо простежуваності продукції галузі в процесі її виробництва і реалізації; токсикологічна безпека у застосуванні інгредієнтів при виробництві косметичної продукції.
<b>Чому це цікаво/треба вчити</b>	Зважений та відповідальний підхід до запровадження організації контролю якості харчових та косметичних продуктів та дотримання принципів HACCP та серії стандартів ДСТУ ISO 9000 та ДСТУ ISO 10 000 дасть можливість підприємствам галузі вивести продукцію на більш конкурентоздатний рівень.
<b>Чого можна навчитися</b>	Використовувати знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових та косметичних продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP, ISO та GMP. Організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів, харчових та косметичних продуктів.
<b>Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями</b>	Обґрунтовувати рішення щодо застосування біологічно-активних речовин і функціональних інгредієнтів у складі харчових та косметичних продуктів з врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності.
<b>Форма занять</b>	Лекційні, лабораторні
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Диференційований залік