



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «Інноваційні технології галузі з КП»

(назва навчальної дисципліни)

**Ступінь вищої освіти:** магістр

**Спеціальність:** 181 «Харчові технології»

**Освітньо-професійна програма:** Технології в молочній та олійно-жировій галузях

**Викладачі:** Ткаченко Наталія Андріївна, д.т.н., професор;  
Дец Надія Олександрівна, к.т.н., доцент

**Факультет:** Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

**Кафедра:** Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

**Профайл викладачів:** <https://tm.onaft.edu.ua/nauchnaya-rabotakafedry/pratsivniki-kafedri/>

**Контактна інформація:** e-mail: nataliya.n2013@gmail.com,  
dets.nadin@gmail.com  
службовий тел.: 7124009

### 1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:

Денна форма навчання – на першому курсі у першому семестрі (курс 1 – семестр 1);

Заочна форма навчання – на першому курсі у другому семестрі (курс 1 – семестр 2)

Тип дисципліни	Вибіркова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 8/10, годин – 240/300								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	240	44	24	-	300	14	20	16
Самостійна робота, годин	82				160			
з них курсовий проект, годин	90				90			
Форма підсумкового контролю	екзамен/диф.залік				екзамен/диф.залік			

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено основні відомості щодо інноваційних технологій в молочній та олійно-жировій галузях, основних інгредієнтів та технологій виробництва парфумерно-косметичних продуктів з метою подальшого застосування знань у курсовому проектуванні, науково-дослідній та магістерській роботах та подальшій практичній роботі на підприємствах молочної, олійно-жирової та парфумерно-косметичної галузях промисловості.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології галузі» є набуття студентами професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навиків, які пов'язані із технологічними процесами виробництва молочних, олійно-жирових, парфумерно-косметичних продуктів, а також застосування отриманих знань в подальшій виробничій діяльності.

### 4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології галузі» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Технології в молочній та олійно-

жировій галузях» (<http://nmv.onaft.edu.ua/opp/181m-tozpik2019.pdf>) підготовки магістрів за спеціальністю 181«Харчові технології»:

Загальні компетентності:

**ЗК 5.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках.

**ФК 4.** Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.

**ФК 5.** Вміння впроваджувати інноваційні технології обробки сировини і виробництва продукції із врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників готової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі.

**ФК 9.** Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах

Програмні результати навчання:

**ПРН 5.** Самостійно планувати і виконувати наукові розробки із удосконалення існуючих та розроблення нових технологій виробництва продукції молокопереробної галузі

**ПРН 11.** Удосконалювати існуючі та розробляти нові технологічні рішення та оптимізувати технологічні процеси на підприємствах молочної промисловості

**ПРН 12.** Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки

**ПРН 16.** Вміти проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення

## 5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів ( <a href="http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=1477">http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=1477</a> )
<p><b>Змістовний модуль 1. Інноваційні технології виробництва молочних продуктів</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Поняття інновації. Бар'єрні технології у харчових технологіях.</p> <p><b>Тема 2.</b> Інноваційні технології питних молочних та молоковмісних напоїв.</p> <p><b>Тема 3.</b> Інноваційні технології кисломолочних напоїв.</p> <p><b>Тема 4.</b> Інноваційні технології білкових молочних продуктів – сиру кисломолочного, м'яких та твердих сирів.</p> <p><b>Тема 5.</b> Інноваційні технології сметани спеціального призначення.</p> <p><b>Тема 6.</b> Інноваційні технології нових молочних консервів.</p> <p><b>Тема 7.</b> Інноваційні технології масла та спреїв спеціального призначення.</p> <p><b>Тема 8.</b> Інноваційні технології нових видів морозива.</p>
<p><b>Змістовний модуль 2. Технології виробництва інноваційних олійно-жирових та косметичних продуктів.</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Сучасні технології отримання та рафінації олій та жирів.</p> <p><b>Тема 2.</b> Інноваційні підходи до використання вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості.</p> <p><b>Тема 3.</b> Будова шкіри. Функції шкіри. Хімія шкіри. Расові особливості шкіри. Будова та типи волосся.</p> <p><b>Тема 4.</b> Основи проникнення активних речовин до шкіри. Класифікація інгредієнтів для косметичних виробів. Гідрофільні речовини. Ліпофільні інгредієнти. Емульгатори. Біологічно активні речовини.</p> <p><b>Тема 5.</b> Систематика косметичних виробів. Форми косметичних засобів. Класифікація парфумерних виробів. Технологія парфумованих продуктів.</p> <p><b>Тема 6.</b> Косметичне виробництво. Технологія емульсійних кремів.</p> <p><b>Тема 7.</b> Технологія засобів для гоління. Технологія засобів по догляду за порожниною ротою.</p> <p><b>Тема 8.</b> Технологія засобів по догляду за волоссям.</p> <p><b>Тема 9.</b> Технологія виробництва декоративної косметики, губної помади, пудри.</p>

