

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«СПОСОБИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ  
ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості та в індустрії краси»*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« 11 » 04 2024р. протокол № 4.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 09-15

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)

**Викладач:** **Кручек Оксана Анатоліївна**, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

**[Профайл](#)**

**Контакти:**  
kruchek.oksana@gmail.com,  
+380503901274



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	46	12	36
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 42		Заочна – 74

**[Розклад занять](#)**

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Способи визначення фальсифікації парфумерно-косметичних продуктів» поглиблює та поєднує фундаментальні знання, одержані при вивченні попередніх дисциплін, дає теоретичну підготовку, необхідну для засвоєння спеціальних курсів та подальшого опанування технологічних процесів при виробництві та ідентифікації косметичних засобів. Компетенції, отримані студентами в процесі вивчення цього освітнього компонента, застосовуються ними при подальшому вивченні технологічних дисциплін, виконанні курсових, науково-дослідних робіт, кваліфікаційних магістерських робіт.

Освітній компонент «Способи визначення фальсифікації парфумерно-косметичних продуктів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Сучасні методи оцінки якості, безпечності і фальсифікації харчової продукції», «Управління безпечністю харчових продуктів та продуктів для індустрії краси».

## 3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – оволодіння здатністю проводити органолептичний та хімічний аналіз косметичних продуктів з метою ідентифікації оригіналу, чи визначення фальсифікації.

## 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «СПОСОБИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 18 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» та освітньо-професійній програмі магістрів «КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА В ІНДУСТРІЇ КРАСИ».

### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сферах харчових технологій та технологій продуктів для індустрії краси.

### Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на різному рівні.

**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

**СК 8\*.** Здатність до розробки, впровадження нових сучасних або удосконалення існуючих систем менеджменту якості та управління безпечністю; до застосування сучасних методів контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових харчових і парфумерно-косметичних продуктів на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.

**Програмні результати навчання:**

**РН 13\*.** Розробляти та впроваджувати системи менеджменту якості та управління безпечністю; застосовувати сучасні методи контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових харчових і парфумерно-косметичних продуктів на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.

**5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту**

**5.1 Перелік лекційних завдань**

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Історія виникнення парфумів і косметики. Поняття про фальсифікацію. Види фальсифікації.	2	2
2	Класифікація парфумерно-косметичних засобів. Відмінності продуктів різних груп і можливість їхнього використання при ідентифікації.	2	1
3	Вимоги до якості парфумерно-косметичних продуктів, умов транспортування та зберігання	2	1
4	Інгредієнти для виготовлення парфумерно-косметичних продуктів та фактори, що впливають на їхню якість	2	1,5
5	Технологія виготовлення парфумерії та косметики та вплив окремих операцій на якість готової продукції	2	1,5
6	Методи та способи визначення фальсифікації парфумерно-косметичних продуктів	2	1
<b>Разом за ОК:</b>		12	8

**5.2 Перелік лабораторних робіт**

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<b>Вивчення сировини для парфумерно-косметичної галузі.</b> Духмяні речовини та компоненти тваринного і рослинного походження. Оцінка якості та порівняння природних інгредієнтів для складання парфумерних композицій зі штучними аналогами. Фізико-хімічні показники, токсиколого-гігієнічні та мікробіологічні показники.	6	2
2	<b>Експертиза якості парфумерних виробів.</b> Порівняння парфумерних виробів різних груп. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості парфумерних виробів. Пакування, маркування, транспортування і зберігання товарів. Правила, норми, форми. Види упаковок та основні вимоги до упаковки парфумерно-косметичних товарів. Маркування товарів. Кліматичні та санітарно-гігієнічні умови зберігання. Виявлення фальсифікованих зразків.	6	2

3	<b>Контроль якості засобів косметичних для догляду за шкірою.</b> Структура ДСТУ та ТУ на парфумерно-косметичні засоби. Креми косметичні, маски, скраби, лосьйони контроль продукції за органолептичними та фізико-хімічними показниками.	6	1
4	<b>Контроль якості засобів косметичних для догляду за волоссям.</b> Засоби декоративного призначення - лаки, фарби, муси та засоби подальшого догляду-бальзами, ополіскувачи. Органолептичні показники. Зовнішній вигляд, колір і запах. Фізико-хімічні показники. Водневий показник, масова частка води і летких речовин, масова частка аміаку, відносна густина, масова частка сухого залишку.	6	1
5	<b>Контроль якості засобів косметичних декоративних.</b> Порошкоподібні та компактні вироби декоративної косметики, вироби на жировій та емульсійній основі: стандартизація і контроль якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Водневий показник, залишок на ситі, ступінь компактності, масова частка води і летких речовин.	6	1
6	<b>Контроль якості засобів косметичних для догляду за ротовою порожниною.</b> Показники якості при стандартизації зубних паст, зубних порошків та еліксирів. Зовнішній вигляд, колір, запах і смак.	6	1
<b>Всього за ОК:</b>		<b>36</b>	<b>8</b>

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<p><i>Підготовка доповіді та презентації з теми:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Історія виникнення парфумів і косметики в Україні.</i></li> <li>2. <i>Особливості складання парфумерних композицій.</i></li> <li>3. <i>Специфічні поняття та терміни у парфумерно-косметичній галузі.</i></li> <li>4. <i>Штучні інгредієнти та особливості їхнього використання при виготовленні парфумерно-косметичних продуктів.</i></li> <li>5. <i>Шкідливі речовини, які зустрічаються у парфумерії та косметиці</i></li> <li>6. <i>Вимоги до якості, умов транспортування та зберігання парфумерно-косметичних виробів у країнах Європи</i></li> <li>7. <i>Міжнародні стандарти якості для парфумерно-косметичних виробів</i></li> <li>8. <i>Стандартні методи визначення фальсифікації парфумерно-косметичних продуктів</i></li> <li>9. <i>Унікальні методи визначення фальсифікації парфумерно-косметичних продуктів</i></li> </ol>	42	74
<b>Всього за ОК:</b>		<b>42</b>	<b>74</b>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – **диференційований залік**.

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Лекційний курс (Тест)*	60	60
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота*	10	10
Всього	100	100

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

#### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

##### Підсумковий контроль – диф. залік

##### Лекційний курс (Тест) (оцінювання одного тесту для денної та заочної форми навчання)

<b>9,0-10,0 балів</b>	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
<b>8,0 -8,9 балів</b>	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
<b>7,0 – 7,9 балів</b>	60 – 73% правильних відповідей	добре
<b>5,0 – 6,9 балів</b>	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
<b>0 – 4,9 балів</b>	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

##### Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи для денної та заочної форми навчання)

<b>4,5 - 5 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>4,0 - 4,4 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>3,5 – 3,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>2,1 – 3,4 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0-2 балів</b>	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

##### Самостійна робота (оцінювання самостійної роботи для денної та заочної форми навчання)

<b>9,0 –10,0 балів</b>	Самостійна робота виконана та вчасно захищена, у доповіді та презентації надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>8,0 – 8,9 балів</b>	Самостійна робота виконана та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре

<b>7,0 – 7,9 балів</b>	<i>Самостійна робота виконана, відповіді неповні, допущені незначні помилки</i>	<i>добре</i>
<b>5,0 – 6,9 балів</b>	<i>Самостійна робота виконана, презентація підготовлена недбало, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	<i>достатньо</i>
<b>0 – 4,9 балів</b>	<i>Самостійна робота не виконана або представлений матеріал не відповідає темі, відповіді за темою самостійної роботи невірні</i>	<i>незадовільно</i>

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- *наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;*
- *інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних занять, робота в малих групах,*
- *словесні: лекції у традиційному їх викладі;*

*практичні: лабораторні з виконанням лабораторних робіт для вивчення технологічних схем, аналіз їхнього впливу на готову парфумерно-косметичну продукцію, використання стандартних та унікальних методів оцінки якості продукції з наступним захистом результатів досліджень.*

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів [Текст]: навч. посіб. / Є.І. Шеманська, І.Г. Радзівська; Нац. ун-т харч. технологій.– Київ: НУХТ, 2020. – 182 с.

2. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст]: навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 1 /Я.Г. Верхівкер, К.С. Гарбажий, В.А. Луцькова та ін.; за ред. Я.Г. Верхівкера; Одес. нац. технол. ун-т. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. – 324 с.: табл., рис. – Бібліогр.: с. 319-323.

3. Допоміжні хімічні речовини [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студентів спец. 161 "Хімічні технології та інженерія" /А.А. Остапенко, О.М. Мовчанюк. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. – 112 с.

4. Словник "Технологія парфумерно-косметичних продуктів" [Електронний ресурс]: для бакалаврів усіх напрямів підгот. ден. та заоч. форми навчання /О.В. Гриньків; відп. за вип. Г.І. Віват; Каф. українознавства та лінгводидактики. – Одеса: ОНАХТ, 2019. – Електрон. текст. дані: 39 с.

5. Харчова та санітарна токсикологія [Текст]: навч. посіб. /О.В. Кузьмін, В.М. Ісаєнко, Л.М. Акімова та ін.; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Межрегіон. акад. упр. персоналом". – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 556 с.

6. Митний контроль та експертиза товарів [Текст]: навч. посіб. /Г.А. Тіхосова, О.М. Вербицький, Є.О. Калінський; Херсон. нац. техн. ун-т. – Херсон: Олді-Плюс, 2019. – 312 с.: табл. – Бібліогр.: с. 301-306.

### Додаткові:

7. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

8. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

9. Розробка інноваційних технологій пробіотичних тоніків із використанням квітів *Tagetes Patula* [Текст]: монографія/Н.А. Ткаченко, Н.О. Дец, Л.О. Ланженко та ін.; під заг. ред. Н.А.Ткаченко. – Одеса, 2020. – 117 с.: табл., рис. – Бібліогр.: с. 90-102.

## 9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності](#)

[ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців.](#)

Викладач ПІДПИСАНО Оксана КРУЧЕК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Протокол від « 19 » лютого 2024 р. № 10

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Дмитро СРИПНІЧЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП **«Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»**

*професор кафедри технології молока,  
олійно-жирових продуктів  
та індустрії краси*

ПІДПИСАНО

Наталія ТКАЧЕНКО