

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ТЕХНОЛОГІЇ МИЛОВАРІННЯ ТА ПРОДУКТІВ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ
КРАСИ»**

Мова навчання – *українська*

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

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології молока, жирів і продуктів для
індустрії краси*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 Харчові технології*

11.09.2024 р. протокол № 1.

Реєстраційний номер у навчальному відділі

К 09-02-2024-25

1. Загальна інформація

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

Викладач: Ланженко Любов Олександрівна, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук



[Профайл](#)

Контакти:
lanjenko87@gmail.com,
+380688485896

Освітній компонент викладається на **4** курсі у **2** семестрі

Кількість: кредитів - **4**, годин – **120**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	54	30	24
заочна	20	8	12
Самостійна робота, годин	Денна – 66		Заочна – 100

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «ТЕХНОЛОГІЇ МИЛОВАРІННЯ ТА ПРОДУКТІВ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ» дозволяє отримати здобувачам вищої освіти знання фізико-хімічні властивості мил, жирової сировини та матеріалів миловарного виробництва і їх підготовки, технології варіння мила, надання милу товарної форми, виробництва синтетичних миючих засобів, виробництво емульгаторів; знання про технології косметичних засобів із використання продуктів молочної та олійно-жирової сировини.

Освітній компонент «Технології миловаріння та продуктів для індустрії краси» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Технологічне обладнання галузі», «Технології та експертиза молочних і молоковмісних продуктів», «Технології та експертиза олійно-жирових продуктів», і в подальшому впливає на отримання знань при вивченні освітніх компонентів «Проектування підприємств галузі з КП», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – підготувати спеціалістів по технології виробництва мила та миючих засобів, емульгаторів; забезпечення їх теоретичної бази для розуміння специфіки особливостей всіх етапів технологічних процесів підготовки сировини, варки мила, надання йому товарної форми; підготовка сировини, складання рецептур та отримання синтетичних порошків, миючих і їх використання; технології косметичних засобів із використання продуктів молочної та олійно-жирової сировини.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ТЕХНОЛОГІЇ МИЛОВАРІННЯ ТА ПРОДУКТІВ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та

невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К 30*. Здатність застосовувати спеціальні знання хімії, мікробіології та технології інгредієнтів індустрії краси у миловарінні, при розробці, удосконаленні та запровадженні науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних косметичних продуктів на основі молочної й олійно-жирової сировини у індустрії краси із врахуванням особливостей Південного регіону України.

К31*. Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси

Програмні результати навчання:

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 30*. Застосовувати спеціальні знання хімії, мікробіології та технології інгредієнтів індустрії краси у миловарінні, при розробці, удосконаленні та запровадженні науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних косметичних продуктів на основі молочної й олійно-жирової сировини у індустрії краси із врахуванням особливостей Південного регіону України.

ПР 31*. Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Властивості мил і водних мильних розчинів.	4	1
2	Олійно-жирова сировини і матеріали миловареного виробництва	2	1
3	Молочна сировина як продукт для індустрії краси	2	1
3	Технологія варіння мила	4	1
4	Надання милу товарної форми	2	1
5	Виробництво синтетичних миючих засобів	4	1
6	Технологія отримання засобів по догляду за шкірою обличчя, рук і ніг з використанням молочної та олійно-жирової сировини	4	1
7	Засоби по догляду за волоссям з використанням молочної та олійно-жирової сировини	4	1
8	Декоративна косметика з використанням молочної та олійно-жирової сировини	4	1
Разом за ОК:		30	8

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Визначення змочувальної та піноутворюючої здатності ПАР	6	3

2	Розрахунок та обґрунтування рецептури туалетного та господарського мила	6	3
3	Розрахунок гідрофільно-ліофільного балансу для створення стабільного крему. Вибір емульгатора.	6	3
4	Складання технологічних схем виготовлення кремів мас. Розробка та розрахунок рецептури засобів для зміцнення та відновлення волосся. Складання технологічних схем	6	3
Всього за ОК:		24	12

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційних тем	14	28
2	Підготовка до підсумкового тестування	18	30
3	Підготовка до проведення та захисту лабораторних робіт	34	42
Всього за ОК:		66	100

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:

- тестування знань здобувачів за підсумком вивчення освітнього компоненту;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;
- виконання та захист індивідуального завдання;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Лабораторні роботи*	40	40
Підсумкове тестування за освітнім компонентом	25	25
Підготовка та захист індивідуального завдання	35	35
Всього	100,0	100,0

*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 Лабораторні роботи (приклад оцінювання однієї роботи, передбачено 4 робіт)

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
10 балів	Лабораторна робота відпрацьована, оформлена відповідно до методичних вказівок та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7 балів	Лабораторна робота відпрацьована, оформлена	добре

	відповідно до методичних вказівок та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності і помилки	
5 балів	Лабораторна робота відпрацьована, завдання за методичними вказівками виконані не у повному обсязі відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
0 – 4 бали	Лабораторна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Підсумкове тестування

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
25,0-15,0	100 – 90 % правильних відповідей	відмінно
14,0-10,0	80 – 70 % правильних відповідей	добре
9,0-5,0	60 – 50 % правильних відповідей	задовільно
0-4,0	40 – 0 % правильних відповідей	незадовільно

Індивідуальне завдання

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
30,0-35,0	Індивідуальне завдання відпрацьоване, оформлене відповідно до методичних вказівок та вчасно захищене, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
25,0-29,0	Індивідуальне завдання відпрацьоване, оформлене відповідно до методичних вказівок та вчасно захищене, при відповіді допущені неточності і помилки	добре
21,0-24,0	Індивідуальне завдання відпрацьоване, завдання за методичними вказівками виконані не у повному обсязі відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
0-20,0	Індивідуальне завдання не відпрацьовану або дані незадовільні відповіді	незадовільно

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, спеціалізованих програм під час проведення лекцій та практичних занять;
- словесні: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія, відповіді за лабораторними роботами.

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. Науково-практичні аспекти розроблення технології виробництва олії з насіння винограду Одеського регіону та лосьйону косметичного на основі водно-спиртового екстракту з м'ятки виноградного насіння сорту Каберне [Текст] : монографія / Є. О. Котляр ;

за ред. М. І. Борисенка ; Одес. нац. технол. ун-т. — Рівне : Овід, 2023. — 160 с.

3. Аналіз сировини та готової продукції [Електронний ресурс] : навч. посіб. з технології космет. засобів / Є. О. Котляр, Н. А. Ткаченко, О. В. Севастьянова, Т. Є. Шарахматова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса, 2018. — 157 с. : іл. — Бібліогр.: с. 154-155.

4. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини. Розд. 4. Білкові, вуглеводні та жирові компоненти у виробництві молочних продуктів [Електронний ресурс] : підручник / О. В. Грек, О. О. Онопрійчук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2020. — 326 с.

5. 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.

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

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

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Любов ЛАНЖЕНКО

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

Протокол від «27» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри ТМОЖПтаІК

/ПІДПИСАНО/

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси
доцент кафедри ТМОЖПтаІК

/ПІДПИСАНО/

Любов ЛАНЖЕНКО