

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



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

**«Новітні технології олійно-жирових
продуктів з сучасної сировини»**

Мова навчання – *українська*

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

Код та найменування спеціальності **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Ступінь вищої освіти *Доктор філософії*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181 Харчові технології**

«11» квітня 2025 р. протокол № 5.

Реєстраційний номер у відділі аспірантури і докторантури

19-181-2025А

1. Загальна інформація

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

Викладач: **Котляр Євгеній Олександрович**, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
yevhenii11@ukr.net,
+380972619418



Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3, 4 семестрі

Кількість: кредитів - 12, годин – 360

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	180	40	140
заочна	72	20	52
Самостійна робота, годин	Денна – 180		Заочна – 288

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

ОК «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» забезпечує розвиток технологій виробництва олійно-жирової продукції підвищеної біологічної та харчової цінності на основі прогресивних технологій, способів підготовки сировини та емульсій, змін основних складових частин сировини у ході технологічного процесу та їх вплив на якість готової продукції. Надає аспірантам необхідні знання, щодо покращення та збільшення асортименту продукції оздоровчого призначення, розробки та впровадження нових ресурсо- та енергозберігаючих технологій, використання нової нетрадиційної та місцевої сировини з функціональними властивостями для виробництва олійно-жирових продуктів, підвищеним строком зберігання.

У результаті вивчення ОК «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» здобувач вищої освіти СВО «Доктор філософії» отримує наступні компетентності та програмні результати навчання:

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту (ОК) «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» є ознайомлення здобувачів ступеня доктора філософії із сучасними тенденціями, інноваційними технологіями та новими напрямками розвитку сучасної олійно-жирової галузі; поглиблення необхідних знань, вмінь та практичних навичок в узагальненні технологічних процесів; набуття професійного мислення та необхідних теоретичних знань з сутності, закономірностей та взаємозв'язку процесів, що зумовлюють перетворення сировини в готову продукцію; застосовування на практиці наукових та теоретичних основ прогресивних технологій; отримання практичних навичок для майбутньої дослідницької, викладацької діяльності та для розробки технологічних заходів і засобів для підвищення якості, розширення асортименту продукції; здійснення процедури впровадження нових технологій у виробництво.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти \(доктор філософії\) зі спеціальності Харчові технології](#) та [освітньо-науковій програмі "Харчові технології"](#) підготовки докторів філософії.

Інтегральна компетентність

Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК2 Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК3 Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із отриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

ЗК4* Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1 Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та / або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.

СК2 Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.

СК3 Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.

СК4 Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

СК5 Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

СК7 * Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ харчових технологій при розробці та реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на підприємствах та підвищувати якість харчових продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій харчових продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності харчових продуктів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН4 Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.

ПРН5 Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

ПРН6 Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

ПРН7 Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

ПРН9* Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах та підвищення якості харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності харчових продуктів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Науково-практичні основи, новітніх технологій олійно-жирових продуктів з сучасної сировини			
1	Виробництво рослинних олій.	5	2,5
2	Склад олій та вплив домішок на їх якість.	5	2,5
3	Рафінація жирів і олій.	5	2,5
4	Якісні показники жирів та олій.	5	2,5
	Разом за змістовним модулем 1:	20	10
Змістовний модуль 2. Сучасні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини та їх похідних			
1	Виробництво маргаринової продукції.	5	2,5
2	Виробництво майонезу.	5	2,5
3	Виробництво гліцерину і жирних кислот.	5	2,5
4	Виробництво мила.	5	2,5
	Разом за змістовним модулем 2:	20	10
Разом за ОК:		40	20

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Вивчення новітніх методів та способів реалізації технологій олійно-жирових продуктів з сучасної сировини			
1	Способи і методи відбору проб олійної сировини та продуктів її переробки.	6	2
2	Приймання і обробка олійної сировини на олійно-жирових підприємствах перед зберіганням та переробкою.	6	2
3	Отримання м'ятки і вилучення олії пресуванням.	6	2
4	Визначення у насінні масової частки олії.	16	6
5	Сенсорний аналіз та санітарна оцінка тваринних жирів.	10	4
6	Визначення колірності, вологості твердих тваринних жирів.	8	4
7	Науково-практичні основи рослинних олій та жирів визначення фізичних показників.	6	2
8	Науково-практичні основи рослинних олій та жирів визначення хімічних показників.	6	2
9	Науково-практичні основи ефірних олій.	6	2
10	Науково-практичні основи впливу концентрації розчину гідроксиду натрія на процес нейтралізації.	6	2
	Разом за змістовним модулем 1:	76	28
Змістовний модуль 2. Науково-практичне вивчення технологій олійно-жирових продуктів та їх розрахунків з сучасної сировини			
1	Науково-практичні основи піноутворюючої здібності. дослідження солебілізуючої і емульгуючої здатності концентрованого розчину мил.	6	2
2	Науково-практичні основи приготування емульсій.	6	2
3	Науково-практичні основи виробництва гліцерину.	6	2
4	Розрахунок продуктів олійного виробництва.	10	4
5	Розрахунок стадій процесу рафінації.	10	4
6	Матеріальний баланс інших стадій рафінації.	8	4
7	Матеріальний баланс гідрогенізації жирів.	6	2
8	Матеріальний баланс хімічної переетерифікації олій та жирів.	6	2
9	Матеріальний баланс фракціонування пальмової олії.	6	2
	Разом за змістовним модулем 2:	64	24
Всього за ОК:		140	52

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційних тем	30	20
2	Підготовка до підсумкового тестування	30	20
3	Підготовка до проведення та захисту лабораторних робіт	30	20
4	Наукове обґрунтування, розроблення та реалізація заходів із удосконалення існуючих та розроблення новітніх технологій олійно-жирових продуктів на підприємствах олійно-жирової галузі із застосуванням новітніх методів оброблення сучасної сировини.	45	114
5	Новітній підхід та критичний аналіз результатів власних досліджень при розробленні та впровадженні у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій олійно-жирових продуктів.	45	114
Всього за ОК:		180	288

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;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1.		
Лабораторні роботи*	15	15
Підсумкове тестування за освітнім компонентом	35	35
Всього за змістовний модуль 1	50,0	50,0
Змістовний модуль 2.		
Лабораторні роботи*	15	15
Підсумкове тестування за освітнім компонентом	35	35
Всього за змістовний модуль 2	50,0	50,0
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 10 робіт за кожним змістовним модулем)

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
5 балів	Лабораторна відпрацьована, оформлена відповідно до методичних вказівок та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4 балів	Лабораторна відпрацьована, оформлена відповідно до методичних вказівок та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності і помилки	добре
3 балів	Лабораторна відпрацьована, завдання за методичними вказівками виконані не у повному обсязі відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
0 – 2 бали	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Підсумкове тестування за змістовним модулем 1

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
30,0-35,0	100 – 90 % правильних відповідей	відмінно
25,0-29,0	80 – 70 % правильних відповідей	добре
21,0-24,0	60 – 50 % правильних відповідей	задовільно
0-20,0	40 – 0 % правильних відповідей	незадовільно

Підсумкове тестування за змістовним модулем 2

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
30,0-35,0	100 – 90 % правильних відповідей	відмінно
25,0-29,0	80 – 70 % правильних відповідей	добре
21,0-24,0	60 – 50 % правильних відповідей	задовільно
0-20,0	40 – 0 % правильних відповідей	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 лабораторних занять;
- словесні: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія, відповіді за лабораторними роботами.

8. Інформаційні ресурси

Список рекомендованої літератури

Базова (основна):

1. Технологія основних виробництв [Електронний ресурс]: навч. посіб. / В. М. Кропівний, А. В. Кропівна, Л. А. Молокост та ін.; за ред. В. М. Кропівного; Центральноукраїн. нац. техн. ун-т. Кропивницький: КОД, 2021. 196 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2064671>
2. Харчові технології. Практикум [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін.; Держ. біотехнолог. ун-т України. Вид. 2-ге, перероб. і допов. Харків: ДБТУ, 2023. 417 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156524>
3. Конспект лекцій з курсу "Науково-практичні основи технології олійно-жировій галузі" [Електронний ресурс]: для бакалаврів проф. напрямку підгот. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. О. Дец, Є. О. Котляр; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса: ОНТУ, 2023. 104 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2159181>
4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з "Технології та експертиза у олійно-жировій галузі" (розрахунок сировини та готової продукції в олійно-жировій галузі) [Електронний ресурс]: для бакалаврів проф. напрямку підгот. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. О. Дец, Є. О. Котляр; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса: ОНТУ, 2023. 54 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2159316>
5. Конспект лекцій з курсу "Технології та експертиза у олійно-жировій галузі" [Електронний ресурс]: для бакалаврів проф. напрямку підгот. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса: ОНТУ, 2023. 110 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2159225>

6. Конспект лекцій з курсу "Технології харчових виробництв". Розд. "Технологія жирів і жирозамінників" [Електронний ресурс] : для бакалаврів спец. 181 "Харчові технології", ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр ; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко ; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса : ОНТУ, 2023. 55 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2159282>
7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Науково-практичні основи технології олійно-жировій галузі" [Електронний ресурс] : для бакалаврів проф. напрямку підгот. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр, Н. О. Дец ; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко ; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2023. 54 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2159457>
8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технології та експертиза у олійно-жировій галузі" [Електронний ресурс] : для бакалаврів проф. напрямку підгот. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр, О. В. Севастьянова ; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко ; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса : ОНТУ, 2023. 70 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2159374>
9. 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.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2210297>
10. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР : навч. посіб. для вузів / Л. В. Пешук, І. І. Штик, Р. А. Кривобік, Н. В. Новікова. - Одеса: Олді+, 2024. - 346 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245971>
11. Жири у виробництві харчової продукції : монографія /Шильман, Л.З., Сімакова І. В., Камсуліна Н. В. та ін. ; за заг. ред. Л. З. Шильмана. - Суми : Університетська книга, 2024. - 278 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.3014327>
12. Мікробіологія галузі. Технологічна експертиза та безпека харчової продукції : навч. посіб. для студентів спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми підгот. "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" усіх форм навчання / Л. М. Пилипенко, О. О. Кирименчук, А. В. Єгорова, Л. В. Труфкаті ; Одес. нац. технол. ун-т, Каф. харчової хімії, експертизи та біотехнологій. — Івано-Франківськ, 2024. — 159 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2745074>
13. Наукова діяльність. Патентознавство. Інтелектуальна власність : підручник / Г. О. Оборський, І. М. Чістякова, Д. Д. Татакі та ін. ; Одес. нац. політехн. ун-т. — Київ : Каравела, 2022. — 232 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2232995>
14. Біоорганічна хімія (скорочений курс) : навч. посіб. / Л. М. Миронович. — 4-те вид., стер. — Київ : Каравела, 2022. — 184 с. — (Українська книга). <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2232246>
15. Біленька, І. Р. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю : підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова ; за ред. І. Р. Біленької ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса : Олді+, 2024. — 524 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.39284>
16. Краснянський М.Ю. Екологічна безпека: навчальний посібник. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. - 180 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2261495>
17. Техноекологія: підручник / О.І. Іваненко, Ю.В. Носачова – Київ: Видавничий дім «Кондор», 2022. - 294 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2261376>

18. Біотехнологія. Словник термінів [Текст] : навч. посіб. для студентів спец. 162 «Біотехнології та біоінженерія» / Л. В. Капрельянц, Т. О. Велічко, О. О. Килименчук, Л. Г. Пожіткова ; під ред. Л. В. Капрельянца. — Харків : Факт, 2021. — 248 с. — Бібліогр.: с. 243-245. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1654172>
19. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та Європейському Союзі [Текст] : навч. посіб. / Г. Д. Гуменюк, В. В. Кійко, М. В. Янчик ; Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 206 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235239>
20. Трус. І.М., Галиш В.В., Гомеля М.Д. Розробка методів переробки осадів та відпрацьованих біосорбентів для створення маловідходних технологій очищення води: Монографія. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2023. - с.116. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2261118>
21. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних товарів і тари: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. - К.: Центр учбової літератури, 2021 - 616 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2210908>
22. Процеси та апарати природоохоронних технологій. Теоретичні основи / Л.Д, Пляцук, Л.Л. Гурець. - Суми : Університетська книга, 2023 - 270 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235959>
23. Кислий В. М. Організація наукових досліджень : навчальний посібник | В.М. Кислий. - Суми: Університетська книга, 2023. - 224 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235312>
24. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / |О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л.О. Касіловата ін.]; за заг. ред. Л. М. Крайнюк ; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. - Суми : Університетська книга, Стереотип. 2023. - 512 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>
25. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навч. посібник / В.В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Н.В. Попова. - Одеса : Олді+, 2023. -278 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235307>

Додаткова:

1. Аналіз процесу екстрагування пектину при утилізації вторинних матеріальних ресурсів / Чабанова О. Б., Бондар С. М., Котляр Є. О., Недобійчук Т. В., Верхівкер Я. Г. // «Технологічний аудит та резерви виробництва» №3/3 (59), 2021. – Р. 34-39. **(наукометричне фахове видання України).**
2. Шевченко І.І., Поліщук Г.Є., Топчій О.А., Котляр Є.О., Осьмак Т.Г. Удосконалення технології реструктурованих шинкових виробів із м'яса індика та ексудативної свинини PSE // Food science and technology, T15, №4 – 2021. – 106-115 с. **(наукометричне видання, цитується у Web of Science).**
3. Котляр, Є., Топчій, О., Чабанова, О., Левчук, І., & Паламарчук, А. (2021). Дослідження якісних показників м'ясних паштетів, збалансованих за жирнокислотним та вітамінним складом. *Scientific Works*, 2(85), 68-76. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i85.2174> **(наукометричне фахове видання України).**
4. Kotliar Ye. Development of a technology of oil made from seeds of grapes cultivated in the Odesa region without losing the quality characteristics // Food science and technology, T16, №1 – 2022. – 92-100 с. **(наукометричне видання, цитується у Web of Science).**
5. Kotliar Ye. Developing a technology of obtaining extra virgin oils from kernels of stones of various apricot cultivars grown in the Odesa region // Food science and technology. 2022. Vol. 16, Issue4. P.77-84. <https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2554> **(наукометричне видання, цитується у Web of Science).**
6. Котляр Є.О., Левчук І.В., Чабанова О.Б., Ясько В.М., Гладкіх Р.Д. Якісні характеристики олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону для розроблення крафтової технології. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Серія: Нові рішення в

сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2023. № 1 (15). С. 54-63. doi:10.20998/2413-4295.2023.01.01. **(наукометричне фахове видання України).**

7. Котляр Є.О., Гладкіх Р.Д. Перспективи одержання олії з ядер кісточок різних сортів персиків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2023, т. 25, № 99. – 75-79 с.

(наукометричне фахове видання України).

8. Котляр, Є., Єгоров, Б., & Левчук, І. (2024). Жирнокислотний та поліфенольний склади олії з різних сортів виноградного насіння. *Scientific Works*, 87(2), 2023 - с. 4-11. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2824> **(наукометричне фахове видання України).**

9. Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Levchuk. Розроблення технології виробництва олії extra virgin з насіння різних сортів винограду // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2024. - 13-19 с. **(наукометричне фахове видання України).** DOI <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10103>

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/
(підпис)

Євгеній КОТЛЯР
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

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

Протокол від «28» березня 2025 р. № 13

Завідувач кафедри ТМОЖПтаІК

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОНП «*Харчові технології*»
д.т.н., професор кафедри технології
зерна і комбікормів, заслужений діяч
науки і техніки України, член-
кореспондент НААН України, лауреат
Державної премії України в галузі
науки і техніки, академік НААН
України

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)