

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

Кафедра «Технології молока,  
олійно-жирових продуктів та  
індустрії краси»



**НАУКОВА СТУДЕНТСЬКА РОБОТА**  
**на конкурс наукових студентських робіт ОНТУ**  
**«Історія мого Університету»**  
**на тему:**  
**«Історія кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та**  
**індустрії краси »**

Виконав: студент гр ТМ-13

Клименко Дмитро Русланович

Керівник: завідувач кафедри ТМОЖПтаІК

к.т.н., доцент, Скрипніченко Дмитро Михайлович

Одеса 2023

## АНОТАЦІЯ

Робота на тему: «Історія кафедри технологій молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси », яку виконав студент першого курсу (гр.ТМ-13) факультету ТтаТХПіПБ Клименко Д.Р., представлена на традиційний конкурс студентських наукових робіт ОНТУ «Історія мого університету». Загальний обсяг роботи склав 15 сторінок, в ній наведено 8 фотографій та список використаних джерел.

У роботі наводиться опис історії створення кафедри «Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси».

Кредо кафедри – «Здоров'я та краса внутрішнього і зовнішнього»

- Здоров'я та краса внутрішнього передбачає вживання високоякісних та безпечних продуктів харчування, виготовлених за інноваційними технологіями згідно принципу «від лану – до столу» підприємствами індустрії харчування.

- Здоров'я та краса зовнішнього передбачає використання високоякісної натуральної косметики, виробленої із застосуванням інноваційних інгредієнтів підприємствами індустрії краси.

## ЗМІСТ

Анотація.....	2
1. Напря́м діяльності кафедри ТМОЖПтаІК.....	4
2. Історія кафедри ТМОЖПтаІК.....	4
3. Інформаційні джерела.....	15

## 1. Напрямок діяльності кафедри

Протягом останніх років в усьому світі зростає цікавість споживачів до здорового способу життя. Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси допомагає людству зберігати здоров'я, а у наслідку і красу. На кафедрі викладачі дають можливість вивчати одразу три напрямки: технологія молока і молочних продуктів, технологія олійно-жирових продуктів та технологія продуктів індустрії краси.

Кафедра важлива, адже спеціалісти, яких кафедра готує, гарантують якість і безпечність рослинних, тваринних жирів і продуктів харчування, будь-яких молочних продуктів, які виготовляють на їх основі, забезпечуючи людей найкращою їжею. Випускники кафедри стежать за дотриманням рецептури і технологічними процесами. Знання отримані на кафедрі можна і необхідно використовувати на українському та світовому ринку харчової продукції, різноманітних косметичних засобів, допомагаючи людству підтримувати здоров'я та свою красу якнайдовше.

## 2. Історія кафедри



Історія кафедри починається з 1954 р., коли в Одеському технологічному інституті харчової і холодильної промисловості була організована кафедра Сушіння, яку до 1967р. очолював д.т.н., професор **Георгій Кузьмич Філоненко**.

Під керівництвом Г.К. Філоненко у 60-х роках була створена науково-дослідна група, яка розпочала наукові дослідження з теоретичних основ процесу сушіння харчових продуктів, пошуку нових інтенсивних методів сушіння,

проекування сушильних установок. Під керівництвом д.т.н., професора Г. К.

Філоненка було захищено 10 кандидатських дисертацій. З 1967-го по 1975 р. кафедрою Технології сушіння завідував **професор М. О. Грішин**.

Спеціальність «Технологія м'ясних і молочних продуктів» в Україні вперше була відкрита в Одеському технологічному інституті харчової і холодильної промисловості в 1954 р. на кафедрі Технології консервування.

Попередню організаційну роботу провели викладачі факультету Технології консервування – професори М. О. Грішин, О. Ф. Фан-Юнг, М. Я. Дікіс, доценти В. Д. Корчагін, І. С. Каган, Б. О. Тадулев, М. Є. Солоїд, ст. викладач Г. А. Українець.

З 1959 р. підготовку інженерів-технологів стали вести за двома окремими спеціальностями: «Технологія молока і молочних продуктів» і «Технологія м'яса і м'ясних продуктів».

У 1964 р. була організована кафедра Технології м'ясних і молочних продуктів, яку очолив к.т.н., **доцент Борис Олександрович Тадулев**.



канд.техн.наук, доцент Б.А. Тадулев

Кафедрі були виділені площі, на яких розмістилися навчальна і науково-дослідна лабораторії. Поступово вони були оснащені лабораторними установками для виробництва молочних продуктів, сучасними приладами контролю якості молока і молочних продуктів. Були укладені договори на проведення всіх видів практики з передовими підприємствами молочної промисловості. Студенти проходили практику на молочних заводах, сироробних

та молочноконсервних комбінатах.

О. Тадулев вніс істотний внесок у розвиток навчального процесу, у тому числі курсове і дипломне проектування, маючи за спиною великий практичний досвід в промисловості України.

На кафедрі прийшли молоді викладачі – випускники цієї кафедри, які згодом захистили кандидатські дисертації: доценти Є. О. Ізбаш, Л. О. Величко.

**Понад 10 років випуск інженерів-технологів молочної промисловості здійснювався лише в Одесі.** У 1966 році спеціальність «Технологія молока та молочних продуктів» була відкрита у Київському інституті харчової промисловості (нині – НУХТ).

Довгий час саме українські два заклади вищої освіти готували спеціалістів для молочної промисловості.

В останні роки підготовка фахівців з технології молока та молочних продуктів ведеться практично у всіх колишніх сільськогосподарських вищих закладах (у Харкові, Львові та ін.) у рамках спеціальності «Переробка продуктів тваринництва».

Після реорганізації 1968 р. в Одеському технологічному інституті ім. М. В. Ломоносова був організований факультет Технології м'ясних і молочних продуктів, куди увійшла кафедра Технології м'ясних і молочних продуктів на чолі з доц. Б. О. Тадулевим.

У 1975 р. шляхом об'єднання кафедри Технології сушіння і частини кафедри Технології м'ясних і молочних продуктів була створена кафедра Технології молока і сушіння харчових продуктів (наказ №33 від 25 січня 1975р), яку до 1990 року очолював, поєднуючи з посадою проректора по науковій роботі (1976-1987), **професор М.О. Грішин.**



д-р техн.наук, професор М.А. Грішин

Професор М. О. Грішин пішов на війну в 1941 р., відразу після закінчення школи. У 1952 р. закінчив з відзнакою Одеський технологічний інститут харчової і холодильної промисловості. Працював головним інженером на овочесушильних заводах. На підприємствах провів велику роботу з реконструкції і механізації

виробничих процесів. У 1964 р. Михайло Олександрович захистив кандидатську дисертацію під керівництвом д.т.н., професора Г. К. Філоненка. З того часу головним напрямом наукової роботи М. О. Грішина стає дослідження теоретичних основ тепломасообміну, гідродинаміки зваженого шару і вдосконалення методів інженерних розрахунків кінетики процесів приведеної швидкості сушіння. М. О. Грішин – засновник наукової школи з розробки процесів сушіння харчових рослинних матеріалів у завислому шарі. Кафедра, якою керував професор М. О. Грішин, була опорною в галузі технології сушіння. У 1974 р. М. О. Грішин з успіхом захистив докторську дисертацію, а в 1975 р. йому було присвоєно вчене звання професора.

Під керівництвом проф. М. О. Грішина була проведена повна модернізація лабораторії сушіння, вона була оснащена сучасними експериментальними сушарками, обладнаними автоматичними приладами контролю і регулювання параметрів сушильного агента. Лабораторія кафедри мала всі типи сушарок для виробництва сухих продуктів.

З 1961 р. М. О. Грішин брав участь у підготовці фахівців за спеціальністю «Технологія молока і молочних продуктів». За матеріалами досліджень опубліковано понад 250 наукових робіт, чотири підручники, отримано 20 авторських свідоцтв на винаходи і патентів. Під його керівництвом захищено 25 кандидатських і три докторські дисертації. Професор М. О. Грішин був членом Президії Міжнародного комітету із сушіння країн СНД, академіком Міжнародної академії холоду та Академії технологічної кібернетики України. Протягом 14 років Михайло Олександрович був членом редакційної колегії журналів «Известия ВУЗов. Пищевая технология», «Молочная промышленность» та «Мир мороженого и холода».



Склад кафедри 1975 року

Г. К. Філоненко Б. О. Тадулев Колектив кафедри Технології сушіння, 1971 р. Зліва направо, нижній ряд: Я. М. Гольдберг, В. К. Коссек, М. О. Грішин, В. І. Жидко, В. І. Атаназевич; середній ряд: Л. Д. Зеленська, М. А. Новікова, С. О. Зуєва, Т. О. Іванова, Р. Ц. Ярославська, Л. О. Василенко; верхній ряд: В. О. Барков, М. В. Рошак, А. В. Чуприна, В. В. Васильєв.

Протягом 9 років професор М. О. Грішин був членом експертної ради ВАК, головою спеціалізованої вченої ради по захисту докторських і кандидатських дисертацій. Йому присвоєно почесне звання «Заслужений професор ОНАХТ», у 2006 р. одержав почесний знак «За внесок у розвиток академії».

З 1990-го по 2000 р. кафедрою керував її випускник д.т.н., професор Олександр Петрович Чагаровський. Кандидатську дисертацію він захистив у 1979 р., а докторську – в 1989 р. Основні напрями наукової і практичної діяльності професора О. П. Чагаровського – вдосконалення технології переробки молока, впровадження принципово нових мембранних методів його обробки, створення молочних продуктів нового покоління, в тому числі функціональних.





У 1979 р. **О. П. Чагаровський** очолив на кафедрі новий науковий напрям – мембранна обробка харчової сировини тваринного і рослинного походження. Розроблені під його керівництвом теоретичні та практичні аспекти переробки молочної та плодово-ягідної сировини на основі мембранних методів здебільшого є піонерськими.

В кінці 80-х років на кафедрі отримала розвиток нова наукова тематика – розробка технології продуктів геродієтичного харчування, лікувально-профілактичного і спеціального призначення. В кінці 90-х років ця тематика отримала подальший розвиток і була широко реалізована в промисловості у вигляді програми «Біо-продукти». Біо-продукти (біо-кефір, біо-йогурт, біо-ряжанка, біо-сметана, біо-молоко), розроблені проф. О. П. Чагаровським, виробляються практично всіма провідними підприємствами молочної промисловості.

Сьогодні понад 120 підприємств молочної промисловості України використовують розробки О. П. Чагаровського. Близько 80% кисломолочних продуктів виробляють в Україні за його технологіями, що дало змогу значно підвищити конкурентоспроможність вітчизняних продуктів і суттєво зменшити імпорт зарубіжних аналогів. Вчений вперше в Україні розробив технології кисломолочних продуктів та питного молока з тривалим терміном зберігання. Професор О. П. Чагаровський – автор чотирьох монографій, понад 170 наукових статей, 25 патентів та 25 авторських свідоцтв. Як науковий керівник підготував 4 докторів наук, 16 кандидатів наук, у 2002 р. під його редакцією вперше в Україні почав виходити науково-виробничий журнал «Молочна промисловість».

У 2002 р. завдяки зусиллям О. П. Чагаровського Україна увійшла до складу Генеральної Асамблеї Міжнародної молочної федерації. Під його керівництвом з 1998 р. щорічно відбувається Міжнародний науково-практичний семінар «Нове в молочній промисловості», в якому беруть участь провідні вчені та підприємства України, Данії, Польщі, Чехії, Словенії.

Завдяки зусиллям О. П. Чагаровського зміцнилося міжнародне науково-технічне співробітництво кафедри із зарубіжними партнерами «Хр. Хансен» (Данія), «Тетра-Пак» (Швеція), «Суперіор» (Польща) та ін.



канд.техн.наук, доцент Т.А. Лисогор

О. П. Чагаровський – академік Української технологічної академії, Міжнародної академії холоду. У 2003 р. йому присвоєно звання «Заслужений діяч науки і техніки України».

З 1 вересня 2000 р. по 31 грудня 2008 р. кафедрою керувала к. т. н., доцент **Тамара Антонівна Лисогор**. Вона розпочала свій трудовий шлях в ОНАХТ з 1 вересня 1969 р. на посаді старшого наукового співробітника кафедри Біохімії і мікробіології.

У 1973 р. Т. А. Лисогор отримала вчений ступінь кандидата технічних наук. З 1975 по 1980 рр. працювала на посаді асистента кафедри Біохімії і мікробіології. З 1980 р. Тамара Антонівна працювала на посаді доцента кафедри Технології молока і сушіння харчових продуктів. Кафедра продовжила активно займатися актуальними проблемами розвитку молокопереробної галузі України. Наукові дослідження Т. А. Лисогор пов'язані з науковим обґрунтуванням способів продовження терміну зберігання питного молока, способів визначення фальсифікації вершкового масла, розробкою нових видів масложирових продуктів зі спеціальними властивостями, а також технологій молочних продуктів функціонального призначення. Т. А. Лисогор автор монографії, 8 патентів України і 78

наукових і науково-методичних публікацій, понад 30 років працювала на посаді вченого секретаря академії.

З 2009 р. по 2022 р. кафедру очолювала д.т.н., професор **Наталія Андріївна Ткаченко**, випускниця цієї кафедри. У 1998 р. вона захистила дисертацію та отримала науковий ступінь кандидата технічних наук.

У 2003 р. Н. А. Ткаченко присвоєно вчене звання доцента кафедри, 2008р. Наталія Андріївна отримала вчений ступінь доктора технічних наук, у 2011 р. – звання професора кафедри. Н. А. Ткаченко займається розробкою і науковим обґрунтуванням технологій молочних продуктів функціонального та спеціального призначення з тривалим терміном зберігання, біотехнології сирів з підвищеною біологічною, фізіологічною цінністю і скороченим терміном дозрівання, нових видів олійних паст і масложирових продуктів спеціального призначення.

Під керівництвом професора Н.А. Ткаченко наукова робота на кафедрі отримала розвиток за новими напрямками – розроблення і вдосконалення технологій виробництва збагачених майонезів, м'яких пробіотичних сирів,



д-р техн. наук, професор Н.А. Ткаченко

кисломолочних біфідовмісних комбінованих продуктів дитячого харчування. Н. А. Ткаченко – автор монографії, 30 патентів України та понад 220 наукових і науково-методичних публікацій, під її керівництвом захищено 6 кандидатських дисертацій.

На кафедрі працювали професори Г. К. Філоненко, В. І. Жидко, М. О. Грішин, В. І. Алейников; доценти Б. О. Тадулев, Я. М. Гольдберг, В. І. Атаназевич, В. К. Коссек, А. О. Карпович, Т. А. Лисогор, Л. О. Величко, Є.О. Ізбаш, Т. Є. Шарахматова, М. В. Рошак; асистенти В. С. Горобець, Л. Д. Зеленська, Л.О. Семененко та ін.

У 2013 р. було відкрито професійний напрям «Технологія жирів і жирозамінників». У цьому ж році кафедра Технології молока та сушіння харчових продуктів отримала нову назву: кафедра Технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів (ТМЖ і ПКЗ). Зусиллями О. В. Севастянової та Є. О. Котляра була підготовлена навчально-методична та лабораторна база для роботи з бакалаврами професійного напрямку «Технологія жирів і жирозамінників».

У 2016 році кафедра отримала назву Технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики. Відкрилася навчальна лабораторія для проведення лабораторних робіт з дисципліни «Технології жирів і жирозамінників». На кафедрі є всі умови для здійснення навчального процесу та науково-дослідницької роботи магістрів. Кафедра укомплектована пілотними установками для виробництва кисломолочних напоїв, твердих, м'яких, плавлених, кисломолочних сирів, згущених та сухих молочних консервів, вершкового масла, продукції масложирової галузі.

Кафедра є членом Співки молочних підприємств України, асоціації українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», асоціації «Укроліяпром», асоціації «Парфумерія та Косметика України».

Кафедра проводить підготовку кадрів вищої кваліфікації через аспірантуру і докторантуру. У 2016 р. захистили кандидатські дисертації – Л. О. Ланженко, Д. М. Скрипніченко, Є. О. Котляр, у 2019 році – Т. В. Маковська та А. А. Трубнікова (викладач спеціальних дисциплін Механіко-технологічного фахового коледжу Одеського національного технологічного університету).

Згідно рішення Ліцензійної комісії Міністерства освіти і науки України (протокол №82/2 від 26 січня 2018 р., наказ МОН України № 90-л від 29 січня 2018 р. на кафедрі започаткована нова спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», нова для академії галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

В цьому ж році на кафедрі у рамках програми міжнародної співпраці Євросоюзу з іншими країнами, зокрема і Україною (ERASMUS +: K2) впроваджено нову освітню програму «Контроль якості та безпеності у харчовій промисловості» з вивчення лабораторної практики задля поліпшення контролю якості харчових продуктів та впровадженням систем контролю безпеності на усіх підприємствах харчової промисловості. В рамках цього проекту студенти їздять до університетів Словенії (Любляна), Польщі (Варшава), Грузії (Тбілісі), Молдови (Кишинів) тощо. На кафедрі відкрито нову навчально-наукову лабораторію.

У 2020 році кафедра отримала нову назву Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси (наказ №145-01 від 15.05.2020 р.).

У 2021 році впроваджено нову програму “Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси”, яка передбачає підготовку магістрів для трьох галузей – молокопереробної, олійно-жирової та парфумерно-косметичної, включаючи СПА-салони, масажні салони і т. д.

З лютого 2023 року кафедру очолює к.т.н., доцент **Скрипніченко Дмитро Михайлович**, випускник цієї кафедри.



Кафедра є потужним і престижним структурним підрозділом ОНТУ, випускники якої користуються великим попитом у роботодавців, зайнятих у харчовій та суміжних галузях промисловості.

За роки існування кафедра випустила понад дві тисячі фахівців для молочної промисловості, в тому числі для Голландії, Угорщини, Болгарії, Куби, Монголії, Камеруну, Перу, В'єтнаму, Туркменістану, Молдови тощо.

Багато випускників кафедри обіймають керівні посади на молокопереробних, олійно-жирових та парфумерно-косметичних підприємствах та плідно співпрацюють з кафедрою в сфері організації практичної підготовки майбутніх фахівців.

Сьогодні на кафедрі сформовано колектив висококваліфікованих фахівців, який з успіхом виконує основне завдання – підготовку бакалаврів і магістрів. Це доктори наук, професори – О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, кандидати наук, доценти – Д. М. Скрипніченко, О. В. Севастянова, О. Б. Чабанова, Н. О. Дец, О. А. Кручек, Л. О. Ланженко, Є. О. Котляр, ст. викладач, кандидат наук Т. В. Маковська.

Викладачі кафедри поєднують викладацьку діяльність з науковою й адміністративною. Доц. Дец Н.О. – директор Навчального центру організації освітнього процесу, доц. Ланженко Л.О. – начальник навчально-методичного відділу НЦООП, доц. Котляр Є.О. – директор підготовчого центру “Стартовий факультет”, доц. Скрипніченко Д.М. – голова первинної профспілкової організації студентів ОНТУ, доц. Чабанова О.Б. – заступник декана факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу.

Викладачами і співробітниками кафедри опубліковано понад 1500 наукових і науково-методичних публікацій.

У складі кафедри працюють: два доктори технічних наук, професори; сім кандидатів технічних наук, доцентів; ст. викладач, а також навчально-допоміжний персонал – зав. лабораторіями О.Г. Клименко, інженер А.О. Мельник.

Кафедра динамічно розвивається, підтримує активні зв'язки з представниками виробництва України та зарубіжжя і здійснює міжнародний обмін студентами та випускниками з спорідненими навчальними закладами.

### **3. Інформаційні джерела**

1. <https://tm.ontu.edu.ua/istoriya-kafedri/> // Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси: [Веб-сайт]. Одеса, 2023. URL: <https://tm.ontu.edu.ua/> (дата звернення: 10.05.2023).

2. [https://tm.ontu.edu.ua/osvitni\\_programi/](https://tm.ontu.edu.ua/osvitni_programi/) // Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси: [Веб-сайт]. Одеса, 2023. URL: <https://tm.ontu.edu.ua/> (дата звернення: 11.05.2023).

3. <https://tm.ontu.edu.ua/nauchnaya-rabota-kafedry/pratsivniki-kafedri/> // Кафедра Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси: [Веб-сайт]. Одеса, 2023. URL: <https://tm.ontu.edu.ua/> (дата звернення: 13.05.2023).

Я, Клименко Дмитро, навчаюся на першому курсі в Одеському національному технологічному університеті за спеціальністю 181 "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ", освітня програма «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси». На цій освітній програмі вивчають дисципліни пов'язані з виробництвом багатьох харчових продуктів, а також як я вже зміг побачити за час навчання значна увага приділяється розвитку у студентів практичних навичок.

Під час вступної компанії 2022 року в мене очі розбігалися від великої кількості спеціальностей, які представлені в університеті. Я довго думав, обираючи для себе своє майбутнє, але ознайомившись з інформацією на сайті університету про спеціальність «Харчові технології» та про кафедру технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, я усвідомив для себе, що саме ця спеціальність та освітня програма є найкращою для мене з багатьох причин.

Насамперед тому, що ця освітня програма охоплює галузі, які мене цікавлять найбільше. Один із пріоритетних напрямків розвитку України - це забезпечення людини повноцінними та безпечними продуктами харчування. Як майбутній керівник бізнесу по виробництву крафтових сирів, я повинен бути фахівцем у сфері виробництва виробів з молока та знати всі процеси сироваріння, здатним аналізувати і вирішувати проблеми, з якими мені доведеться зустрітись.

По друге, я переконаний, що практичні заняття з навчальних дисциплін та практика на підприємствах, проходження якої забезпечує університет допоможуть мені здобути знання та набути необхідні навички.

По третє, Одеський національний технологічний університет, який має численні угоди з зарубіжними вишами та організаціями, надасть мені найкращі можливості для вивчення сучасних технологій з виробництва харчових продуктів і я зможу розвиватись з врахуванням міжнародного досвіду та практик.

Я впевнений, що викладачі Одеського національного технологічного університету нададуть мені можливість отримання високого рівня знань та навичок, а також завдяки університету ми-студенти маємо можливість відвідувати цікаві щотижневі он-лайн заходи і розвивати не тільки свої *hard skills*, а і *soft skills*.