

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

СИЛАБУС

МАТЕРІАЛОЗНАВСТВО ТА ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ТОВАРІВ / MATERIAL SCIENCE AND FUNDAMENTALS OF GOODS
PRODUCTION TECHNOLOGY

Інформація про викладача		
Викладач(-і)	Сіренко Світлана	Гирич Сергій
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент	доцент
Посада	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємства	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна 87, ауд. 50	
Контактний телефон	096-26-44-853	067-39-63-114
E-mail:	s.sirenko@vtei.edu.ua	s.gyrych@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=278	
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2024/2025	
Анотація курсу	Метою вивчення освітнього компоненту є формування у здобувачів системи знань щодо чинників та закономірностей формування структури і властивостей матеріалів, характеристики властивостей матеріалів, а також основних принципів технології матеріалів та харчових продуктів. Головними завдання освітнього компоненту є: - встановлення зв'язку між будовою, структурою та властивостями матеріалів; - знання впливу технології на формування споживних властивостей та якості матеріалів; - володіння технологіями виробництва товарів	
Мова викладання	Українська мова	
Результати навчання	- знання закономірностей формування структури матеріалів; - знання формування будови та властивостей матеріалів; - знання фізичних та хімічних властивостей матеріалів; - знання властивостей матеріалів та сировини, які використовуються для виготовлення непродовольчих товарів та харчових продуктів; - знання основ технології та технологічних процесів виробництва непродовольчих товарів та харчових продуктів. - вміння класифікувати методи вивчення будови матеріалів та їх властивостей; - вміння визначати механічні властивостей матеріалів;	

-вміння аналізувати технологічні процеси в виробництві непродовольчих товарів та харчових продуктів.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття			самостійна робота студентів
Тема 1. Матеріалознавство як наука. Закономірності формування структури матеріалів	11	2	4	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 2. Формування будови та властивостей матеріалів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 3. Властивості матеріалів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 4. Фізичні та хімічні властивості матеріалів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 5. Матеріали, які використовуються для виготовлення непродовольчих товарів	9	2	2	5	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 6. Основи технології	9	2	2	5	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 7. Сировинна база виробництва	9	2	2	5	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 8. Технологічні процеси виробництва	9	2	2	5	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 9. Хіміко-технологічні процеси у виробництві непродовольчих товарів	9	2	2	5	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 10. Корозія. Захист від корозії та старіння.	7	2	-	5	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 11. Наукові основи технології харчових виробництв. Харчові та біологічно активні добавки	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 12. Технологія хліба, хлібобулочних і макаронних виробів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 13. Технологія олії та жирів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 14. Технологія цукру, крохмалю та кондитерських виробів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 15. Технологія смакових товарів та продуктів перероблення	7	2	-	5	В, ВПЗ, УД, Т	5

фруктів і овочів						
Тема 16. Технологія молока і молочних продуктів, сирів, морозива та молочних консервів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 17. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та м'ясних консервів. Технологія риби та рибопродуктів, рибних консервів	11	2	4	5	В, ВПЗ, ДП	5
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль	екзамен					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал; ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали; УД – участь у дискусії – 1 бал; Т – тестування – 1 бал; ДП – доповідь та презентація – 2 бали; ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (участь у наукових заходах). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> Боброва Т. Б. Основи матеріалознавства навч. посіб. Київ : Ресурсний центр ГУРТ, 2019. 104 с. Власенко А.М. Матеріалознавство та технологія металів : підручник. Київ : Літера. 2019. 224 с. Матеріалознавство та основи технології переробки природної сировини у непродовольчі товари / Г. Астапова, К. Астапова, Л. Саркісян, Г. Куделіна, Г. Зуєва. Київ : Центр навчальної літератури. 2019. 120 с. Радченко Л.О., Льовшина Л.Д., Головка М.П., М'ячиков О.В., Мартишко І.Ф. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 943 с. Sirenko S., Bilynsky Y., Horodetska O., Novytskyi D. Experimental Study of Natural Gas Humidity Control Device (Експериментальне дослідження пристрою контролю вологості природного газу). Poland, Informatyka, Automatyka, Pomiarы W Gospodarce I Ochronie Środowiska. 2020. Vol. 10 (3), Pp. 86-90. URL: https://doi.org/10.35784/iapgos.2079 Сіренко С.О., Тернова А.С. Безпечність синтетичних мийних засобів. <i>Якість та безпечність товарів</i> : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів, м. Луцьк, 09 квіт. 2021 р. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2021. С. 68-70 Сіренко С.О., Трішкіна Н.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Хмельницький : ФОП Цюпак А.А., 2021. 560 с. Сіренко С.О., Шарко В.В. Товарознавство. Непродовольчі товари. Розділ: «Господарчі товари» : опорний конспект лекцій. Електронні дані. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. URL:http://10.0.2.150/docs/2019/46_2019/Tovarozn.Neprod.tov.Hospod.tov..pdf Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. 2-ге вид., стер. Харків : Світ Книг, 2019. 713 с. Товарознавство : підручник. Т. 1 : Непродовольчі товари / С/О. Сіренко, Н.В. Мережко, О.Р. Мокроусова, Л.А. Коптюх, Т.М. Коломієць, Т.А. Караваєв, В.В. Осієвська, Т.Г. Глушкова, Г.М. Михайлова, Л.В. 					

	Черняк, Л.В. Андрієвська, Н.Б. Марчук, Н.В. Калуга, О.С. Шульга та ін. Київ : КНТЕУ, 2019. 760 с.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Аудиторні заняття з освітнього компоненту проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ.</p> <p>Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компоненту (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; здобувачі, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються). 2. Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до практичних занять, якісне і своєчасне виконання завдань та обов'язкове виконання самостійних завдань, наданих викладачем. 3. Користування мобільними пристроями під час заняття лише з дозволу викладача і тільки з навчальною метою. 4. Здобувач вищої освіти може ознайомлюватись із своїми оцінками та накопиченими балами в особистому електронному кабінеті, що міститься у вільному доступі. 5. Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки. Згідно з робочою програмою освітнього компоненту окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно. <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем.</p> <p>Самостійна робота здобувачів повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з питань тем освітнього компоненту, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих положень законодавчих актів; – з питань тем освітнього компоненту, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою. <p>Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем складати конспект.</p> <p>Перевірка виконання самостійної роботи проводиться викладачем на практичних заняттях, а також виноситься на поточний контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався при проведенні аудиторних навчальних занять.</p>
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені заняття в обов'язковому порядку відпрацьовуються: лекційні – шляхом конспектування відповідних тем, практичні – шляхом виконання практичних ситуацій.
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>

Академічна добросесність	http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики компоненту	

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 15.01.2024, протокол № 01.

Науково-педагогічний працівник



Світлана СІРЕНКО

Сергій ГИРИЧ

Завідувач кафедри



Алла ТЕРНОВА