

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально – науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технології зберігання товарів»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Хмельницька Євгенія Вікторівна
К.Т.Н.,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-321-71-30
Електронна адреса	evghmel37112@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.puet.edu.ua/ он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок з питань методів дослідження і управління якістю товарів, прогнозуванні їх збереженості, управління технологіями виробництва та зберігання, оволодіння навичками дослідницької роботи, формування у студентів творчого підходу при вирішенні технологічних питань в практичній діяльності
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, візні заняття, самостійна робота поза розкладом, дискусія, диспут, метод мозкового штурму, ділові ігри.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК (залік)
Базові знання	Хімія, Товарні аспекти якості продукції, Основи нутриціології
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none">Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності;Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та	<ul style="list-style-type: none">Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності;Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>біржової діяльності ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур; • Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці 	<p>продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів; • Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання товарів		
Тема 1. Загальні поняття про анатомічно-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризувати анатомо-морфологічні ознакам рослин, тканин м'яса та риби
Тема 2. Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризувати хімічний склад картоплі, яблук, м'яса кролів, яєць перепелиних
Тема 3. Біологічні особливості одержання продукції рослинництва і тваринництва з високою товарною якістю	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Описати вплив метеорологічних факторів на одержання продукції рослинництва з високою товарною якістю
Тема 4. Вплив хвороб і пошкоджень на збереженість рослинної сировини. Стійкість рослинної сировини. Стан спокою картоплі, овочів і плодів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Вивчити види хвороб, що виникають при зберіганні соковитої сировини, а саме : яблук, персиків, томатів
Тема 5. Фізичні властивості, які враховуються під час зберігання товарів. Фактори, що впливають на збереженість товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризуйте основні фактори, що впливають на масу продовольчих товарів при зберіганні. Характеристика методів знезаражування продуктів від мікроорганізмів
Модуль 2. Технології зберігання товарів		
Тема 6. Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризуйте способи розміщення продукції у сховищах
Тема 7. Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризуйте фізіологічні і мікробіологічні процеси, що відбуваються у зернових масах
Тема 8. Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Опишіть основні види тари, яка використовується для пакування і перевезення плодоовочевої продукції до місць зберігання. Опишіть основні етапи підготовки продукції до закладання у сховища
Тема 9. Технологія зберігання смакових	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань;	Опишіть умови, способи зберігання та транспортування крохмалю і меду

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
товарів	завдання самостійної роботи; тестування	
Тема 10. Технологія зберігання харчових жирів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Вивчити особливості зберігання харчових жирів.
Тема 11. Технологія зберігання молока і молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Охарактеризувати способи зберігання свіжого і сухого молока. Вивчити особливості транспортування молочних продуктів
Тема 12. Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Вивчити основні зміни якості, що відбуваються при зберіганні субпродуктів, фасованого м'яса та м'ясних напівфабрикатів залежно від строку, умов і способу зберігання.
Тема 13. Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Опишіть технологію зберігання лісоматеріалів та будівельних матеріалів товарів. Опишіть технологію зберігання товарів для фізичної культури, туризму і спорту Опишіть технологію зберігання парфумерно-косметичних, галантерейних товарів та мила

Інформаційні джерела

1. Awareness of the equilibrium moisture content of chia seeds is an important step to preserving it [Текст] = Знання про рівноважну вологість насіння чіа — важливий крок до його зберігання / L. Ovsianynkova, O. Sokolovskaya, L. Valevskaaya, S. Orlova // Зернові продукти і комбікорми. — 2020. — т. 20, № 1 (77). — С. 12-16
2. Zhelobkova, M. Practical questions for silo bags grain storage technology [Текст] = Практичні питання технології зберігання зерна у полімерних зернових рукавах / M. Zhelobkova, G. N. Stankevych // Зернові продукти і комбікорми. — 2019. — т. 19, № 2 (74). — С. 10-16
3. Визначення факторів, що впливають на організацію процесу зберігання дрібнонасіненевих олійних культур [Текст] / Л. К. Овсянникова, О. Г. Соколовська, Л. О. Валевська, Ю. В. Грищук // Зернові продукти і комбікорми : наук.-виробн. журн. — 2018. — Т. 18, № 1 (69). — С 23-29
4. Занько, М. Перестороги для підлоги. Підлогове зберігання зерна : технічні та технологічні аспекти "старої" технології на базі сучасних технічних рішень [Текст] / М. Занько // Зерно. — 2019. — № 8 (161). — С. 159-164
5. Занько, М. Перестороги для підлоги. Підлогове зберігання зерна : технічні та технологічні аспекти "старої" технології на базі сучасних технічних рішень [Текст] : (Продовження. Початок - журн. "Зерно", № 8 від 2019 р.) / М. Занько // Зерно. — 2019. — № 9 (162). — С. 158-162
6. Колтунов, В. А. Технологія зберігання товарів. Харчові продукти [Текст] : навч. посібник / В. А. Колтунов. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. — 432 с. — (Товарознавство). — На укр. яз. — ISBN 978-966-629-691-0.
7. Хмельницька, Є. В. Технології зберігання товарів [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Є. В. Хмельницька, Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. — Електронні дані. — Полтава : ПУЕТ, 2020. — 1 електрон. опт. диск (CD-ROM) . — Назва з екрану. — На укр. яз. — ISBN 978-966-184-383-6.
8. Хмельницька, Є. В. Технології зберігання товарів [Текст] : навч.-метод. посібник для самост. вивч. навч. дисц. здоб.-ми вищої освіти спец-ті 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітні програми «Товарознавство і торговельне підприємництво», «Експертиза та митна справа» перш. (бакалавр.) рівня вищої освіти / Є. В. Хмельницька, З. Я. Котова. — Полтава : ПУЕТ, 2020. — 50 с. — Те саме [Електронний ресурс]. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. — На укр. яз.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office (MS Word, MS PowerPoint)
- Дистанційний курс дисципліни в середовищі (Moodle)
- Тестовий контроль знань студентів за допомогою програмного засобу «OpenTest 2.0»

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання та перескладання:** завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності), або шляхом набору додаткових балів за інші види робіт. Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю, посилання на джерела інформації, дотримання норм законодавства на авторське право і суміжні права, надання достовірної інформації про результати власних навчальних та наукових досліджень. Дотримання базових нормативних документів: Положення про академічну доброчесність http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf, Положення про запобігання академічного плагіату http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf, Кодексу честі студента http://puet.edu.ua/sites/default/files/kodeks_chesti_studenta_.pdf, Положення про корпоративну культуру http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_korporativnu_kulturu_2020.pdf
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- **Політика зарахування результатів неформальної освіти:** <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>, http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnovi_osvity_0.pdf, <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (2,5 балів); обговорення матеріалу занять (2,5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (18 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	43
Модуль 2 (теми 6-13): відвідування лекцій (4 бали); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (4 бали); відвідування занять (5,5 балів);обговорення матеріалу занять (5,5 балів); виконання навчальних завдань (11 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); тестування (11 балів); поточна модульна робота (10 балів)	57
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни