

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

**СИЛАБУС**

**ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТОВАРІВ /**  
**TECHNOLOGY OF GOODS STORAGE**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач	Шарко Віталій
Науковий ступінь	доктор економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, ауд. 50
Контактний телефон	067 954 25 43
E-mail:	<a href="mailto:vorfahr@ukr.net">vorfahr@ukr.net</a> ; <a href="mailto:v.sharko@vtei.edu.ua">v.sharko@vtei.edu.ua</a>
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	
<b>Інформація про освітній компонент</b>	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024/2025
Анотація курсу	<p>Вивчення освітнього компоненту «Технологія зберігання товарів» передбачає оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками з питань методів дослідження і управління якістю продовольчих 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.</p> <p>Основними завданнями, що мають бути вирішені в процесі викладання освітнього компоненту, є знання основних біологічних законів, методів прогнозування збереженості рослинної і тваринної сировини і продуктів їх переробки при зберіганні та товаропросуванні; уміння на основі теоретичних знань вирішувати практичні завдання щодо тривалого зберігання товарів.</p>
Мова викладання	Українська мова
Результати навчання	<ul style="list-style-type: none"><li>– засвоєння комплексу знань з технології виробництва / переробки продовольчих товарів;</li><li>– розуміння впливу окремих факторів на їх якість, збереженість і зміну якості за різних умов і способів зберігання, транспортування;</li><li>– вміння застосовувати різні методи прогнозування збереженості якості продовольчих товарів для покращення збереженості, зменшення втрат, зниження собівартості її зберігання і витрат на реалізацію.</li></ul>

**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. Матеріально-технічне забезпечення зберігання харчових продуктів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 2. Технологія зберігання та транспортування зерна і зерноборошняних товарів	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 3. Технологія зберігання і транспортування плодів та ягід	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 4. Технологія зберігання і транспортування овочів	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, Т	10
Тема 5. Технологія зберігання м'яса та м'ясних товарів	16	4	4	8	В, ВПЗ, ДП	10
Тема 6. Технологія зберігання риби та рибних товарів	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 7. Технологія зберігання молока та молочних товарів	16	4	4	8	В, ВПЗ, ДП	10
Тема 8. Технологія зберігання яєць та яєчних товарів	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 9. Технологія зберігання харчових жирів	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 10. Виробництво та зберігання, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	16	4	4	8	В, ВПЗ, ДП	10
Тема 11. Технологія зберігання смакових товарів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 12. Технологія зберігання харчових концентратів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 13. Контроль у сховищах за зберіганням	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5

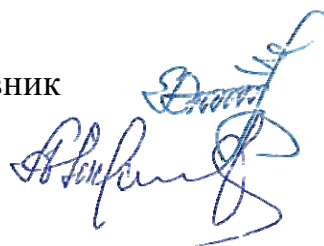
харчових продуктів						
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	15
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>		100
<b>Підсумковий контроль</b>	<b>екзамен</b>					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  В – відповідь на 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).  <b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</b></p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР URL: <a href="http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр">http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр</a></p> <p>2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19</a></p> <p>3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корма, побічні продукти тваринного походження, здоров'я і благополуччя тварин: Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017. URL : <a href="http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2042-19">http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2042-19</a></p> <p>4. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 436 с.</p> <p>5. Хмельницька Є.В., Бірта Г.О. Бургу Ю. Г. Технологія зберігання товарів: навч. посіб. 2023. URL: <a href="http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9366/B2.pdf">http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9366/B2.pdf</a></p> <p>6. Самойчук К.О., Ялпачик В.Ф., Кюрчев С.В. та ін. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції : лабораторний практикум. Мелітополь : Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 170 с.</p>					
<b>Політика освітнього компоненту</b>						
Організація навчання	<p>Аудиторні заняття з освітнього компоненту проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ. Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компоненту (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; здобувачі вищої освіти, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються).</li> <li>Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до практичних занять, якісне і своєчасне виконання завдань та обов'язкове виконання самостійних завдань, наданих науково-педагогічним працівником.</li> <li>Користування мобільними пристроями під час заняття лише з дозволу науково-педагогічного працівника і тільки з навчальною метою.</li> <li>Здобувач вищої освіти може ознайомлюватись із своїми оцінками та накопиченими балами за допомогою особистого електронного кабінету, що міститься у вільному доступі.</li> <li>Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки.</li> </ol> <p>Згідно з робочою програмою освітнього компоненту окремі теми або їх</p>					

	<p>питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно.</p> <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою освітнього компоненту, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем. Самостійна робота здобувачів вищої освіти повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– з питань тем освітнього компоненту, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих положень законодавчих актів;</li> <li>– з питань тем освітнього компоненту, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою.</li> </ul> <p>Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем скласти конспект.</p> <p>Перевірка виконання самостійної роботи проводиться науково-педагогічним працівником 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 доброчесність	<a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a>
Інші складові політики компоненту	

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

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри



Віталій ШАРКО

Алла ТЕРНОВА