

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри



Г.О. Бірта_____

підпис

ініціали, прізвище

«_26_» __червня____2025__р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<i>Технології зберігання товарів</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Товарознавство і торговельне підприємництво» «Експертиза та митна справа»</i>
спеціальність	<i>D7 Торгівля</i>
галузь знань	<i>D Бізнес, адміністрування та право</i>
ступінь вищої освіти	<i>Бакалавр</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Технології зберігання товарів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від «_26_» __червня____2024__ року № _12_

Полтава 2025

Укладачі:

Бургу Ю.Г., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»
спеціальності D7 Торгівля
ступеня бакалавр

«26» червня 2025 року

підпис



Н.О. Офіленко

ініціали, прізвище

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа»
спеціальності D7 Торгівля
ступеня бакалавр

«26» червня 2025 року

підпис



О.О. Горячова

ініціали, прізвище

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Технології зберігання товарів» для студентів спеціальності D7 Торгівля.

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Товарні аспекти якості продукції, Основи нутриціології <i>Постреквізити:</i> Товарний консалтинг, Управління безпечністю Харчової продукції, Технології упакування товарів і тара
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	
Курс/семестр вивчення	Курс - <u>1</u> Семестр - <u>2</u>
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	Кількість кредитів за ЄКТС <u>5</u> Кількість модулів: <u>2</u>
Денна форма навчання:	
Кількість годин: загальна кількість: 3 семестр	150 год
- лекції:	20 год
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:	40 год
- самостійна робота:	90 год
- вид підсумкового контролю:	Екзамен
Заочна форма навчання:	
Кількість годин: загальна кількість: 3 семестр	150 год
- лекції:	10 год
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:	10 год
- самостійна робота:	130 год
- вид підсумкового контролю:	Екзамен

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технології зберігання товарів» - 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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПР02. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності. ПР08. Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних структур. ПР11. Мати концептуальні наукові і практичні знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці.	ЗК02. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях ЗК09. Прагнення до збереження навколишнього середовища СК02. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних структур СК06. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності

ПР15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів.	
---	--

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Теоретичні основи зберігання товарів

Тема 1. Загальні поняття про анатоміко-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання

Нормування якості продуктів. Фактори, що впливають на збереженість продуктів. Наукові принципи зберігання продуктів. Анатомно-морфологічні ознаки рослин: лист, корінь, стебло, плід і їх видозміни. Анатомно-морфологічний склад м'яса. Загальні поняття про будову клітини. Зміни структурних елементів рослинних і тваринних тканин при зберіганні. Структурні зміни тканин в процесі дозрівання і старіння. Запасаючі тканини, включення і утворення. Цитологічні і гістологічні зміни. Морфологічні зміни.

Тема 2. Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів

Вода і сухі речовини овочів, плодів і картоплі. Мінеральні речовини. Амінокислоти. Біологічна роль білків. Фізико-хімічні властивості білків. Класифікація і характеристика білків. Зміни азотистих речовин при зберіганні. Ліпіди. Вуглеводи. Вітаміни. Вплив хімічного складу на збереженість плодів і овочів.

Тема 3. Біологічні особливості одержання продукції рослинництва і тваринництва з високою товарною якістю

Характеристика сортів основних овочевих і плодових культур, придатних для тривалого зберігання. Особливості вирощування для тривалого зберігання. Основи формування лежкості плодоовочевої продукції. Формування якості продукції тваринництва. Взаємовідносини рослин із збудниками хвороб і шкідниками. Грибні та бактеріальні хвороби і фітофтора, гнилі, бактерії. Фізіологічні хвороби. Шкідники та інші джерела пошкоджень

Тема 4. Впливу хвороб і пошкоджень на збереженість рослинної сировини. Стійкість рослинної сировини. Стан спокою картоплі, овочів і плодів

Взаємовідносини рослин із збудниками хвороб і шкідниками. Грибні та бактеріальні хвороби: фітофтора, гнилі, бактерії. Фізіологічні хвороби. Шкідники та інші джерела пошкоджень. Виродження і старіння сортів. Захисна дія клітин. Значення металів, барвників і пігментів для стійкості сортів. Антибіотичні властивості рослин, гістологічні і гуморальні реакції. Біохімічна природа стійкості відносно паразитарних і фізіологічних захворювань. Поняття спокою. Підготовка до стану спокою та вихід із нього. Залежність стану спокою від сорту, умов вирощування. Протікання спокою у картоплі і у дворічних овочів. Дозрівання і штучне дозарювання плодів і овочів. Біохімічні засоби дозрівання і спокою плодоовочевої продукції. Біохімія спокою.

Тема 5. Фізичні властивості, які враховуються при зберіганні товарів. Фактори, що впливають на збереженість товарів

Фізичні властивості продовольчих товарів рослинного походження: сипучість, самосортування, шпаруватість, механічна твердість і міцність.

Теплофізичні та масообмінні властивості сировини і харчових продуктів. Особливості середовища, яке виникає в масі продукції, що зберігається. Тепловідведення. Вологовиділення. Теплоємність. Теплопровідність. Температуропровідність. Термовологопровідність. Розсіювання тепла. Температура плавлення, затвердіння, замерзання.

Тепло- і масообмін при зберіганні харчових продуктів. Принципи зберігання продуктів. Температура повітря. Вологість повітря. Мікроорганізми. Шкідники харчових продуктів. Тара.

Гігроскопічність. Кристалізація. Черствіння. Згіркнення жиру. Меланоїдиноутворення. Адгезійні явища. Автоліз.

Модуль 2. Технології зберігання товарів

Тема 6. Матеріально – технічна база зберігання товарів

Сховища для зберігання продовольчих товарів. Стаціонарні сховища для соковитої продукції: картоплесховища, коренеплодосховища, сховища для капусти, сховища для цибулі і часнику, плодосховища. Обладнання сховищ та вентиляція. Система штучного охолодження в сховищах. Регульоване і модифіковане газове середовище. Озонування. Опромінення. Тимчасові сховища. Підготовка сховищ до зберігання продукції.

Тема 7. Зберігання зерна і зерноборошняних товарів

Теоретичні основи зберігання зернової маси. Зберігання зернових мас. Зберігання борошна і круп. Зберігання макаронних виробів. Зберігання хліба і хлібобулочних виробів.

Тема 8. Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі

Вплив умов вирощування на лежкість плодів. Підготовка до зберігання. Час збирання плодів, товарна обробка, завантаження сховищ. Вимоги до умов зберігання. Зберігання груш і айви. Зберігання плодів кісточкових та ягідних культур. Зберігання винограду. Зберігання плодів субтропічних культур. Зберігання тропічних плодів.

Особливості картоплі як об'єкта зберігання. Вирощування, збирання і транспортування картоплі до сховищ. Зберігання картоплі в контейнерах. Зберігання картоплі в тимчасових сховищах..

Особливості вирощування, збирання транспортування та зберігання овочів: білоголової капусти, моркви і буряку, цибулі і часнику.

Тема 9. Технологія зберігання смакових товарів

Основні технологічні процеси виробництва цукру і вимоги до його якості. Гігроскопічні властивості цукру. Фактори, що впливають на гігроскопічні властивості і якість цукру. Редукуючі речовини. Мікробіологічне псування цукру. Золні елементи цукру. Барвні речовини. Гранулометричний склад цукру. Зберігання цукру. Зберігання кухонної солі. Зберігання чаю. Післязбиральна обробка та зберігання какао- бобів. Технологія виробництва і зберігання кави. Зберігання шоколаду.

Тема 10. Технологія зберігання харчових жирів

Класифікація жирів, їх властивості і загальні вимоги до їх зберігання. Умови стійкості рослинної олії при зберіганні. Зберігання олії. Зберігання харчових жирів. Тваринні топлі жири. Маргарин, жири кулінарні і кондитерські. Майонез.

Тема 11. Технологія зберігання молока і молочних товарів, яєць і яєчних товарів

Походження і можливості розмноження мікробів у сирому молоці і вершках. Збереженість питного молока. Зберігання масла вершкового. Зберігання молочних консервів. Сухі молочні консерви і морозиво. Способи зберігання яєць. Зміни якості яєць при зберіганні.. Зберігання продуктів переробки яєць.

Тема 12. Технологія зберігання м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів

Формування споживних властивостей м'яса та їх зміни під час зберігання. Процеси, що проходять в м'ясі після забою тварини. Дозрівання м'яса. Способи зберігання охолодженого м'яса. Зберігання мороженого м'яса. Особливості зберігання ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів,

копченостей, консервів.

Фактори, що впливають на якість риби. Псування морської і прісноводної сировини. Підготування риби до зберігання. Зберігання шляхом заморожування. Способи зберігання риби і рибопродуктів. Методи оцінки якості риби і рибних продуктів. Засолення риби.

Тема 13. Технології зберігання непродовольчих товарів

Зберігання товарів на гуртовому складі. Технології укладання товарів на зберігання. Способи укладки товарів на складах. Заходи із збереження товарів на складах. Зберігання і підготовка непродовольчих товарів до продажу в магазині. Правила розміщення непродовольчих товарів на зберігання. Особливості зберігання окремих груп непродовольчих товарів. Режими та умови зберігання

Технологія приймання, підготовки, розміщення, продаж швейних, трикотажних, хутряних товарів та головних уборів.

Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умов зберігання текстильних товарів. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання взуття, правила обміну. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання електропобутових товарів. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання телерадіотоварів.

Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання товарів побутової хімії, мінеральних добрив та рослин. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання лісоматеріалів та будівельних матеріалів. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання товарів для фізичної культури, туризму і спорту. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання парфумерно-косметичних, галантерейних товарів та мила.

Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни Технології зберігання товарів для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання товарів					
Тема 1. Загальні поняття про анатоміко-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання	-	Практичне заняття 1 Загальні поняття про анатоміко-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання 1. Вивчення анатомічної будови коренеплодів 2. Вивчення будови плодів яблука 3. Вивчення будови поперечно – смугастої м'язової та жирової	2	Анатомо-морфологічні ознаки рослин, тканин м'яса та риби.	8

		тканин			
Тема 2. Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів	-	Практичне заняття 2 Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів 1.Визначення вмісту вологи у товарах різних груп 2.Розрахунок енергетичної цінності продукту	2	Характеристика хімічного складу картоплі, яблук, м'яса кролів, яєць	8
Тема 3. Біологічні особливості одержання продукції рослинництва і тваринництва з високою товарною якістю	-	Практичне заняття 3 Біологічні особливості одержання продукції рослинництва і тваринництва з високою товарною якістю 1.Вивчення основних сортовідмінних ознак районованих сортів картоплі, буряку, томатів. 2.Вивчення основних умов одержання м'яса тварин	2	Вплив метеорологічних факторів на одержання продукції рослинництва з високою товарною якістю	8
Тема 4. Вплив хвороб і пошкоджень на збереженість рослинної сировини. Стійкість рослинної сировини. Стан спокою картоплі, овочів і плодів	-	Практичне заняття 4 Вплив хвороб і пошкоджень на збереженість рослинної сировини. Стійкість рослинної сировини. Стан спокою картоплі, овочів і плодів 1.Вивчення основних видів хвороб плодовоовочевої продукції. 2.Вивчення особливостей дозарювання плодів та овочів	2	Види хвороб, що виникають при зберіганні соковитої сировини	8
Тема 5. Фізичні властивості, які враховуються при зберіганні товарів. Фактори, що впливають на збереженість товарів	-	Практичне заняття 5 Фізичні властивості, які враховуються при зберіганні товарів 1.Теоретичні розрахунки фізичних та фізико-механічних показників продовольчих товарів 2.Розв'язування індивідуальних завдань викладача щодо	2	Основні фактори, що впливають на масу продовольчих товарів при зберіганні. Автоокислювачі і механізм їх дії Вплив температури на протікання фізіологічних, біохімічних і мікробіологічних	8

		теплофізичних властивостей продукції		процесів при зберіганні продукції Методи знезаражування продуктів від мікроорганізмів	
Модуль 2. Технології зберігання товарів					
Тема 6 Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів Лекція 1 Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів 1.Сховища для зберігання продовольчих товарів 2.Стаціонарні сховища для соковитої продукції 3.Тимчасові сховища 4.Методи створення регульованого і модифікованого складів газового середовища	2	Практичне заняття 6 Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів 1. Вивчення дії додаткових факторів, які покращують збереженість продукції в стаціонарних сховищах. 2. Вивчення будови і правил роботи приладів для контролю режиму зберігання	2	Способи розміщення продукції у сховищах. Споруди для приймання та обробки продукції Машини для товарної обробки і їх технічна характеристика. Системи вентильовання та обігріву сховищ	4
Тема 7 Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів Лекція 2 Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів 1. Зберігання зернових мас 2.Зберігання борошна, круп, макаронних виробів 3. Зберігання хлібобулочних виробів	2	Практичне заняття 7 Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів 1.Вивчення вимог нормативної документації щодо зберігання зерноборошняної продукції 2.Визначення якості представлених зразків зерноборошняних товарів після зберігання.	2	Фізіологічні і мікробіологічні процеси що відбуваються у зернових масах? Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна Перерахуйте шкідників, що вражають зерноборошняні товари, характер уражень та шляхи боротьби з ними.	4
Тема 8 Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі Лекція 3 Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі 1.Вплив умов вирощування на лежкоздатність плодів. 2. Час збирання плодів,	2	Практичне заняття 8 Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі 1.Вивчення способів і методів зберігання коренеплодів 2.Вивчення способів і методів зберігання капусти 3.Вивчення ознак	2	Основні види тари, яка використовується для пакування і перевезення плодоовочевої продукції до місць зберігання. Основні етапи підготовки продукції	4

товарна обробка і завантаження сховищ 3. Вимоги до умов зберігання 4. Зберігання окремих груп плодів 5. Особливості картоплі як об'єкту зберігання 6. Вирощування, збирання і транспортування картоплі до сховищ 7. Зберігання картоплі в контейнерах та в тимчасових сховищах 8. Особливості вирощування, збирання, транспортування та зберігання овочів		настання оптимальної стиглості плодів		до закладання у сховища Збирання плодів для тривалого зберігання	
Тема 9 Технологія зберігання смакових товарів Лекція 4 Виробництво і зберігання цукру. Технологія зберігання смакових товарів 1. Основні технологічні процеси виробництва цукру і вимоги до його якості 2. Гігроскопічні властивості цукру та його зберігання 3. Зберігання окремих видів смакових товарів	2	Практичне заняття 9 Технологія зберігання смакових товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання різних груп смакових товарів. 2. Вивчення процесів, які впливають на «старіння» чаю при зберіганні	2	Умови, способи зберігання та транспортування крохмалю. Заготівля, фасування і зберігання меду Способи зберігання какао-бобів, кави молотої, какао-порошку.	4
Тема 10 Технологія зберігання харчових жирів Лекція 5 Технологія зберігання харчових жирів 1. Властивості жирів і загальні вимоги до їх зберігання 2. Зберігання олії, умови стійкості олії при зберіганні 3. Зберігання харчових жирів	2	Практичне заняття 10 Технологія зберігання харчових жирів 1. Вивчення нормативної документації щодо умов зберігання харчових жирів 2. Визначення якості харчових жирів при зберіганні	2	Види олій, властивості і загальні вимоги до зберігання. Основні умови стійкості олії при зберіганні Способи зберігання олії	4
Тема 11 Технологія зберігання молока і	2	Практичне заняття 11 Технологія зберігання	4	Охарактеризувати способи зберігання	4

молочних продуктів, яєць і яєчних товарів Лекція 6 Технологія зберігання молока і молочних продуктів, яєць і яєчних товарів 1. Походження і можливості розмноження мікробів в сирому молоці і вершках 2. Збереженість питного молока, молочних консервів 3. Зберігання вершкового масла 4. Зберігання сухих молочних продуктів і морозива 5. Способи зберігання яєць 6. Зміни якості яєць при зберіганні 7. Зберігання продуктів переробки яєць		молока і молочних продуктів, яєць і яєчних товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання молока і молочних продуктів 2. Вивчення нормативної документації щодо зберігання яєць і яєчних товарів 3. Визначення якості сухого молока при зберіганні 4. Вивчення якісних змін яєць в процесі зберігання та факторів, які на це впливають		свіжого і сухого молока. Назвати граничні строки зберігання молока, кисломолочних продуктів, сирів, морозива. Температурно-вологісні режими зберігання молока, сухого молока, сирів і морозива. Транспортування молочних продуктів.	
Тема 12 Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів Лекція 7 Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів 1. Вплив на якість м'яса процесів, що відбуваються в ньому після забою тварин, дозрівання м'яса 2. Способи зберігання охолодженого та мороженого м'яса 3. Розморожування м'яса, зберігання м'ясних консервів 4. Фактори, що впливають на якість риби. Псування морської і прісноводної сировини 5. Підготовка риби до зберігання. Зберігання шляхом заморожування	2	Практичне заняття 12 Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання м'яса та м'ясних продуктів 2. Вивчення нормативної документації щодо зберігання риби та рибних товарів 3. Вивчення процесів, які відбуваються при зберіганні охолодженого та мороженого м'яса та змін м'яса, які при цьому відбуваються 4. Визначення якості рибних товарів при зберіганні	4	Які зміни відбуваються при зберіганні охолодженого і мороженого м'яса? Назвіть основні зміни якості, що відбуваються при зберіганні субпродуктів, фасованого м'яса та м'ясних напівфабрикатів залежно від строку, умов і способу зберігання. Які зміни якості відбуваються при зберіганні м'ясних копченостей залежно від умов, способів і строків зберігання?	4

6. Способи зберігання риби і рибопродуктів 7. Засолення риби					
Тема 13 Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів Лекція 8 Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів 1. Технологія зберігання швейних, трикотажних, хутряних товарів, головних уборів, текстильних товарів та взуття 2. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання взуття, правила обміну. 3. Технологія зберігання електропобутових товарів, телерадіотоварів, товарів побутової хімії, мінеральних добрив та рослин.	2	Практичне заняття 13 Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання різних груп непродовольчих товарів 2. Дати характеристику умовам зберігання окремих груп непродовольчих товарів 3. Вивчення способів укладки товарів на складах та заходів із збереження товарів. 4. Зберігання і підготовка непродовольчих товарів до продажу в магазині. Правила розміщення непродовольчих товарів на зберігання.	4	Технологія зберігання лісоматеріалів та будівельних матеріалів; товарів для фізичної культури, туризму і спорту; парфумерно-косметичних, галантерейних товарів та мила	4

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни Технології зберігання товарів для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні основи зберігання товарів					
Тема 1. Загальні поняття про анатоміко-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання	-	Практичне заняття 1 Загальні поняття про анатоміко-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання 1. Вивчення анатомічної будови коренеплодів 2. Вивчення будови плодів яблука 3. Вивчення будови поперечно – смугастої	-	Анатомо-морфологічні ознаки рослин, тканин м'яса та риби.	8

		м'язової та жирової тканин			
Тема 2. Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів	-	Практичне заняття 2 Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів 1.Визначення вмісту вологи у товарах різних груп 2.Розрахунок енергетичної цінності продукту	-	Характеристика хімічного складу картоплі, яблук, м'яса кролів, яєць	8
Тема 3. Біологічні особливості одержання продукції рослинництва і тваринництва з високою товарною якістю	-	Практичне заняття 3 Біологічні особливості одержання продукції рослинництва і тваринництва з високою товарною якістю 1.Вивчення основних сортовідмінних ознак районованих сортів картоплі, буряку, томатів. 2.Вивчення основних умов одержання м'яса тварин	2	Вплив метеорологічних факторів на одержання продукції рослинництва з високою товарною якістю	8
Тема 4. Вплив хвороб і пошкоджень на збереженість рослинної сировини. Стійкість рослинної сировини. Стан спокою картоплі, овочів і плодів	-	Практичне заняття 4 Вплив хвороб і пошкоджень на збереженість рослинної сировини. Стійкість рослинної сировини. Стан спокою картоплі, овочів і плодів 1.Вивчення основних видів хвороб плодовоовочевої продукції. 2.Вивчення особливостей дозарювання плодів та овочів	2	Види хвороб, що виникають при зберіганні соковитої сировини	8
Тема 5. Фізичні властивості, які враховуються при зберіганні товарів. Фактори, що впливають на збереженість товарів	-	Практичне заняття 5 Фізичні властивості, які враховуються при зберіганні товарів 1.Теоретичні розрахунки фізичних та фізико-механічних показників продовольчих товарів 2.Розв'язування індивідуальних завдань	2	Основні фактори, що впливають на масу продовольчих товарів при зберіганні. Автоокислювачі і механізм їх дії Вплив температури на протікання фізіологічних, біохімічних і	8

		викладача щодо теплофізичних властивостей продукції		мікробіологічних процесів при зберіганні продукції Методи знезаражування продуктів від мікроорганізмів	
Тема 6 Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів Лекція 1 Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів 1. Сховища для зберігання продовольчих товарів 2. Стаціонарні сховища для соковитої продукції 3. Тимчасові сховища 4. Методи створення регульованого і модифікованого складів газового середовища	-	Практичне заняття 6 Матеріально – технічна база зберігання продовольчих товарів 1. Вивчення дії додаткових факторів, які покращують збереженість продукції в стаціонарних сховищах. 2. Вивчення будови і правил роботи приладів для контролю режиму зберігання	-	Способи розміщення продукції у сховищах. Споруди для приймання та обробки продукції Машини для товарної обробки і їх технічна характеристика. Системи вентилювання та обігріву сховищ	8
Тема 7 Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів Лекція 1 Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів 1. Зберігання зернових мас 2. Зберігання борошна, круп, макаронних виробів 3. Зберігання хлібобулочних виробів	2	Практичне заняття 7 Зберігання зерна і зерноборошняних продуктів 1. Вивчення вимог нормативної документації щодо зберігання зерноборошняної продукції 2. Визначення якості представлених зразків зерноборошняних товарів після зберігання.	-	Фізіологічні і мікробіологічні процеси що відбуваються у зернових масах? Сутність процесів післязбирального дозрівання зерна Перерахуйте шкідників, що вважають зерноборошняні товари, характер уражень та шляхи боротьби з ними.	8
Тема 8 Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі Лекція 2 Технологія зберігання плодів, овочів і картоплі 1. Вплив умов виращування на	2	Практичне заняття 8 Технологія зберігання плодів, овощів і картоплі 1. Вивчення способів і методів зберігання коренеплодів 2. Вивчення способів і методів зберігання	-	Основні види тари, яка використовується для пакування і перевезення плодоовочевої продукції до місць зберігання. Основні етапи	8

лежкоздатність плодів. 2. Час збирання плодів, товарна обробка і завантаження сховищ 3. Вимоги до умов зберігання 4. Зберігання окремих груп плодів 5. Особливості картоплі як об'єкту зберігання 6. Вирощування, збирання і транспортування картоплі до сховищ 7. Зберігання картоплі в контейнерах та в тимчасових сховищах 8. Особливості вирощування, збирання, транспортування та зберігання овочів		капусти 3. Вивчення ознак настання оптимальної стиглості плодів		підготовки продукції до закладання у сховища Збирання плодів для тривалого зберігання	
Тема 9 Технологія зберігання смакових товарів Лекція 3 Виробництво і зберігання цукру. Технологія зберігання смакових товарів 1. Основні технологічні процеси виробництва цукру і вимоги до його якості 2. Гігроскопічні властивості цукру та його зберігання 3. Зберігання окремих видів смакових товарів	2	Практичне заняття 9 Технологія зберігання смакових товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання різних груп смакових товарів. 2. Вивчення процесів, які впливають на «старіння» чаю при зберіганні	-	Умови, способи зберігання та транспортування крохмалю. Заготівля, фасування і зберігання меду Способи зберігання какао-бобів, кави молотої, какао-порошку.	8
Тема 10 Технологія зберігання харчових жирів	-	Практичне заняття 10 Технологія зберігання харчових жирів 1. Вивчення нормативної документації щодо умов зберігання харчових жирів 2. Визначення якості харчових жирів при зберіганні	-	Види олій, властивості і загальні вимоги до зберігання. Основні умови стійкості олії при зберіганні Способи зберігання олії	9
Тема 11 Технологія зберігання молока і молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	2	Практичне заняття 11 Технологія зберігання молока і молочних продуктів, яєць і яєчних	-	Охарактеризувати способи зберігання свіжого і сухого молока.	8

Лекція 6 Технологія зберігання молока і молочних продуктів, яєць і яєчних товарів 1. Походження і можливості розмноження мікробів в сирому молоці і вершках 2. Збереженість питного молока, молочних консервів 3. Зберігання вершкового масла 4. Зберігання сухих молочних продуктів і морозива 5. Способи зберігання яєць 6. Зміни якості яєць при зберіганні 7. Зберігання продуктів переробки яєць		товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання молока і молочних продуктів 2. Вивчення нормативної документації щодо зберігання яєць і яєчних товарів 3. Визначення якості сухого молока при зберіганні 4. Вивчення якісних змін яєць в процесі зберігання та факторів, які на це впливають		Назвати граничні строки зберігання молока, кисломолочних продуктів, сирів, морозива. Температурно-вологісні режими зберігання молока, сухого молока, сирів і морозива. Транспортування молочних продуктів.	
Тема 12 Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів Лекція 7 Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів 1. Вплив на якість м'яса процесів, що відбуваються в ньому після забою тварин, дозрівання м'яса 2. Способи зберігання охолодженого та мороженого м'яса 3. Розморожування м'яса, зберігання м'ясних консервів 4. Фактори, що впливають на якість риби. Псування морської і прісноводної сировини 5. Підготовка риби до зберігання. Зберігання шляхом заморожування 6. Способи зберігання риби і рибопродуктів	-	Практичне заняття 12 Технологія зберігання м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання м'яса та м'ясних продуктів 2. Вивчення нормативної документації щодо зберігання риби та рибних товарів 3. Вивчення процесів, які відбуваються при зберіганні охолодженого та мороженого м'яса та змін м'яса, які при цьому відбуваються 4. Визначення якості рибних товарів при зберіганні	-	Які зміни відбуваються при зберіганні охолодженого і мороженого м'яса? Назвіть основні зміни якості, що відбуваються при зберіганні субпродуктів, фасованого м'яса та м'ясних напівфабрикатів залежно від строку, умов і способу зберігання. Які зміни якості відбуваються при зберіганні м'ясних копченостей залежно від умов, способів і строків зберігання?	9

7. Засолення риби					
Тема 13 Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів Лекція 8 Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів 1. Технологія зберігання швейних, трикотажних, хутряних товарів, головних уборів, текстильних товарів та взуття 2. Технологія приймання, підготовки, викладки, продажу, умови зберігання взуття, правила обміну. 3. Технологія зберігання електропобутових товарів, телерадіотоварів, товарів побутової хімії, мінеральних добрив та рослин.	-	Практичне заняття 13 Технології зберігання окремих груп непродовольчих товарів 1. Вивчення нормативної документації щодо зберігання різних груп непродовольчих товарів 2. Дати характеристику умовам зберігання окремих груп непродовольчих товарів 3. Вивчення способів укладки товарів на складах та заходів із збереження товарів. 4. Зберігання і підготовка непродовольчих товарів до продажу в магазині. Правила розміщення непродовольчих товарів на зберігання.	-	Технологія зберігання лісоматеріалів та будівельних матеріалів; товарів для фізичної культури, туризму і спорту; парфумерно-косметичних, галантерейних товарів та мила	8

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять та обговорення матеріалу занять (2,5 бали); виконання навчальних завдань (2,5 бали); завдання самостійної роботи (12 балів); тестування (2,5 бали); поточна модульна робота (5 балів)	24,5
Модуль 2 (теми 6-13): відвідування лекцій (4 бали); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (4 бали); відвідування занять та обговорення матеріалу занять (5,5 балів); виконання навчальних завдань (5,5 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); тестування (5,5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	35,5
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

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

Інформаційні джерела

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Хоменко В. І., Ковбасенко В. М., Оксамитний М. К.; за ред. Хоменко В. І. – К. : Сільгоспосвіта, 1995. – 716 с.
2. Власенко В. В., Захаренко М. О., Гаврилюк М. Д., Яремчук О. С., Конопко І. Г. / Технологія продуктів забою тварин. – Вінниця “Едельвейс і К”, 2009. – 448 с.
3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Підручник [Текст] / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур – К.: ВЦ «Академія», 2011. – 520с.
4. Іваненко Ф. В. Системи технологій у тваринництві: Навч. посіб. — К.: КНЕУ, 2004. — 380 с.
5. Колтунов В. А. Прогнозування збереження картоплі та овочів в системі логістики : монографія / В. А. Колтунов. — К. : КНТЕУ, 2020. — 212 с.
6. Колтунов В. А. Прогнозування збереження якості продовольчих товарів / В. А. Колтунов. — К. : КНТЕУ, 2020. — 199 с.
7. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. У 2ч.: монографія / В.А. Колтунов. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун – т, 2004. – 249 с.
8. Колтунов В.А. Технологія зберігання продовольчих товарів [текст] : навч. посіб./В.А.Колтунов, Є.В. Белінська – К.: «Центр учбової літератури», 2020.- 138 с.
9. Найченко В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підручник / В.М. Найченко, О.С. Осадчий. – Київ: Школяр, 1999.- 502 с.
10. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник / Н. М. Осокіна, Г. С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с.
11. Подпратов Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. /Практикум/ / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков – К: «Вища освіта» – 2004. – 272 с.
12. Пабат В. О., Маньківський А. Я. Технологія продуктів забою тварин. — К.: ТОВ «Оріон», 2000. — 361 с.
13. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва Рекомендована література борошна, круп, олій. – Київ : Видавництво НАУ, 2000.
14. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Навчальний посібник. – К.: НУБіП України, 2024. – 650 с.
15. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва. Навчальний посібник. – К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2023. – 580 с.
16. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Яшук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Підручник. – К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. – 790 с.
17. Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Яшук Н.О. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. – К.: ФОП Ямчинський О.В., 2023. – 844 с.
18. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – Київ : Аграрна освіта, 2014. – 393 с.
19. Самохвалова О. В., Артамонова М. В., Степанькова Г. В., Касабова К. Р. Харчові технології. Практикум : навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп. Х. : ДБТУ, 2023. 417 с.
20. Скалецька Л.Ф. Зберігання і переробка продукції рослинництва / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпратов, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. К.: “Мета”, 2002. – 342 с.
21. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник [Текст] / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. – К.: Вища освіта, 2006. –640 с.