



**СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Якість і логістика при зберіганні, переробці**  
**плодів та овочів»**

Ступінь вищої освіти - **Магістр**  
Спеціальність **203 Садівництво та виноградарство**  
Освітня програма **«Садівництво та виноградарство»**  
Рік навчання   1  , семестр   2    
Форма навчання   денна, заочна    
Кількість кредитів ЄКТС   3,0    
Мова викладання   українська  

**Лектор курсу**  
**Контактна інформація**  
**лектора (e-mail)**

[Завадська Оксана Володимирівна](#) - кандидат с.-г. наук, доцент  
кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації  
продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.  
[zavadska@nubip.edu.ua](mailto:zavadska@nubip.edu.ua)

**Сторінка курсу в eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1246>

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Метою вивчення дисципліни є формування знань, вмінь у майбутніх фахівців щодо складання логістичних схем під час транспортування, зберігання і переробки плодів та овочів, виявлення небезпечних чинників, критичних точок контролю на всіх етапах їх просування логістичним ланцюгом, що можуть вплинути на якість і безпечність свіжої чи переробленої плодоовочевої продукції відповідно до системи НАССР. Дисципліна вивчає комплекс факторів, що забезпечать отримання якісної свіжої та переробленої плодоовочевої продукції; транспортну логістику; ефективні, обґрунтовані режими, способи короткочасного чи тривалого зберігання плодів і овочів, оптимальні шляхи їх переробки з мінімальними втратами в кількості та якості; правила контролю всіх технологічних операцій зі зберігання та переробки свіжих та перероблених плодів та овочів для гарантування їх безпечності для кінцевих споживачів; оцінку якості та облік переробленої плодоовочевої продукції.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні/ само- стійні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
<b>Модуль 1. Вступ. Якість і логістика при зберіганні плодів та овочів</b>				
<p><b>Тема 1.</b> <b>Лекція 1.</b> Вступ. Сутність логістики плодів та овочів, агрологістика <b>ПР 1.</b> Логістика реалізації, підготовка до зберігання плодів та овочів. <b>СР 1.</b> Особливості впровадження міжнародних стандартів GlobalGAP / EurepGAP при зберіганні плодів та овочів</p>	1/1/8	<p>Розуміти сутність та особливості логістики для забезпечення споживачів плодами та овочами. Знати вимоги вітчизняних та міжнародних стандартів GlobalGAP / EurepGAP до якості сировини та готової продукції. Знати сучасні методи контролю якості свіжої та переробленої плодоовочевої продукції. Знати особливості плодів та овочів як об'єктів логістики запасів.</p>	Здача ПР 1. Виконання та здача в Elearn СР 1	<b>8/10 18</b>
<p><b>Тема 2.</b> <b>Лекція 2.</b> Транспортна логістика плодів та овочів. Наукові основи курсу <b>ЛР.2.</b> Організація транспортної логістики плодів та овочів.</p>	2/2/4	<p>Вміти складати логістичні схеми при транспортуванні, зберіганні різних партій та видів плодоовочевої продукції у сховищах різних типів.</p>	Складання логістичних схем транспортування плодів та овочів та здача ПР 2.	<b>8</b>
<p><b>Тема 3. Лекція 3.</b> Якість та логістика при зберіганні бульб картоплі, коренеплідних та цибулевих овочів <b>ПР 3.</b> Логістичні схеми зберігання бульб картоплі та овочів у тимчасових сховищах</p>	2//42	<p>Вміти виявляти та контролювати небезпечні чинники на всіх етапах просування плодів та овочів логістичним ланцюжком. Вміти проводити оцінювання партій плодів та овочів різних видів залежно від умов їх реалізації. Вміти прогнозувати придатність плодів та овочів до зберігання.</p>	Складання логістичних схем зберігання плодів та овочів у тимчасових сховищах. Здача ПР 3. Розв'язування індивідуального розрахункового завдання до ПР 3.	<b>8</b>
<p><b>Тема 4. Лекція 4.</b> Якість та логістика при зберіганні капустяних, плодових та зеленних овочів <b>ПР. 4.</b></p>	2/2/10	<p>Розуміти шляхи запобігання втратам у кількості та якості під час зберігання плодів та овочів. Аналізувати комплекс факторів, що можуть вплинути на погіршення якості плодів та овочів під час їх транспортування та</p>	Складання логістичних схем зберігання плодів та овочів стаціонарних сховищах. Здача ПР 4. Виконання та здача в Elearn СР 2	<b>8/10 18</b>
<p>Логістичні схеми зберігання плодів, овочів та бульб картоплі у</p>				

стаціонарних сховищах та сховищах з РА. <b>СР. 2.</b> Складання логістичних схем під час транспортування, тимчасового та тривалого зберігання плодів та овочів		зберігання. Застосовувати на практиці здобуті знання щодо сучасних технологій, режимів логістики запасів плодів та овочів. Організовувати реалізацію та просування логістичними ланцюжками плодів та овочів ефективно з високим господарським ефектом, мінімальними втратами в кількості та якості. Забезпечувати необхідну кількість площ, матеріалів, тари для зберігання плодів та овочів у різних типах сховищ Запобігати можливим втратам кількості та якості плодів та овочів на всіх етапах логістики запасів.		
<b>Тема 5. Лекція 5.</b> Якість та логістика при зберіганні плодючої продукції. <b>ПР 5.</b> Організація оптимальних параметрів режиму зберігання плодів та овочів у сховищах різних типів.	2/2/4			<b>8</b>
<b>Написання підсумкової роботи з модуля 1</b>				<b>40</b>
<b>Всього за модуль 1</b>	<b>9/9/30=48</b>			<b>100</b>
<b>Модуль 2. Якість і логістика при переробці плодів та овочів</b>				
<b>Тема 6. Лекція 6.</b> Якість та логістика при біохімічних способах консервування плодів та овочів <b>ПР 5.</b> Розрахунок потреби в сировині, матеріалах для отримання якісної переробленої плодоовочевої продукції.	2/2/6	Знати вимоги до якості сировини для отримання якісної та безпечної готової продукції. Знати ефективні технології виробництва якісної та безпечної переробленої продукції з плодів та овочів. Знати законодавчі вимоги, принципи та особливості впровадження системи НАССР на переробних підприємствах Вміти виявляти потенційно-небезпечні чинники при переробці плодів та овочів.	Розв'язування індивідуального розрахункового завдання та здача ПР 5.	<b>12</b>
<b>Тема 7. Лекція 7.</b> Якість та логістика при переробці плодів та овочів фізичними та хімічними способами <b>ПР. 7.</b> Складання блоку схем виробничого процесу та виявлення КТК згідно системи НАССР при використанні різних способів консервування плодів та овочів. <b>СР. 3</b> Складання покрокових планів впровадження системи НАССР на переробних плодоовочевих підприємствах.	2/2/12	Вміти визначати критичні точки контролю та встановлювати їх граничні значення. Вміти проводити систему аудиту та вести документацію НАССР на переробних підприємствах Складати схеми виробництва різних видів переробленої плодоовочевої продукції згідно технологічних інструкцій	Здача ПР 7.  Виконання та здача в Elearn СР 3	<b>12/12 24</b>

<p><b>Тема 8. Лекція 8.</b> Особливості впровадження системи НАССР на переробних плодоовочевих підприємствах. <b>ПР 8.</b> Розрахунок ефективності виготовлення овочевих та плодоягідних консервів <b>СР 4.</b> Оцінка якості та облік переробленої плодоовочевої продукції на переробних підприємствах</p>	2/2/12	<p>Організувати переробку плодів та овочів ефективно з мінімальними втратами кількості та якості. Застосовувати здобуті знання з сучасних технологій переробки плодів та овочів на практиці. Вести якісний облік консервованої плодоовочевої продукції, запобігати її псуванню</p>	<p>Розв'язування індивідуальних розрахункових завдань до ПР 8 та її здача.  Виконання та здача в Elearn СР 3</p>	<b>12/12 24</b>
<b>Написання підсумкової роботи з модуля 3</b>				<b>40</b>
<b>Всього за модуль 3</b>	<b>6/6/30=</b> <b>42</b>			<b>100</b>
<b>Всього по дисципліні</b>	<b>15/15/60=</b> <b>90</b>			
<b>Всього за навчальну роботу</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</i></b>	Практичні та самостійні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних, модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Підготовлені презентації, реферати повинні відображати зміст теми, містити структурований, графічний(табличний) матеріал, мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів
	екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно