



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Післязбиральна доробка та логістика плодоовочевої
продукції»

Ступінь вищої освіти – Магістр

Спеціальність **203 Садівництво, плодочівництво та виноградарство**

Освітня програма «**Садівництво, плодочівництво та виноградарство**»

Рік навчання 1 , семестр 1

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4,0

Мова викладання українська

Лектор навчальної дисципліни

**Контактна інформація лектора (e-mail)
URL ЕНК на навчальному порталі
НУБіП України**

[Завадська Оксана Володимирівна](#) – кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.

zavadaska@nubip.edu.ua

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Плодоовочева продукція має важливе значення для повноцінного харчування та забезпечення людського організму біологічно цінними сполуками. Однак, для того щоб споживачі отримали справді якісні й безпечні продукти харчування з плодів та овочів, потрібно враховувати багато факторів не тільки під час їх вирощування, а й вміти правильно та ефективно організувати логістику, короткочасне чи тривале зберігання, застосувати відповідні схеми переробки. 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; особливості транспортної логістики; 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.

Компетентності навчальної дисципліни:

- *інтегральна компетентність (ІК):* Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері садівництва та виноградарства під час здійснення професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
- *загальні компетентності (ЗК):* ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- *спеціальні (фахові) компетентності (СК):* СК 1. Здатність керувати колективом та складними робочими процесами, толерантно сприймати соціальні, етнічні та культурні відмінності.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни: ПРН 7. Презентувати і обговорювати результати досліджень і проєктів, аргументи і висновки до фахівців і широкого загалу. ПРН 8. Приймати ефективні рішення у сфері садівництва та виноградарства, визначати цілі та завдання, генерувати і порівнювати альтернативи, аналізувати сценарії та ризики. ПРН 9. Здійснювати бізнес-проекування і маркетинговий аналіз інноваційних проєктів.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1. Післязбиральна доробка плодоовочевої продукції				
Модуль 2. Логістика плодоовочевої продукції та бульб картоплі				
Тема 1. Сутність логістики плодів та овочів. Агрологістика	1/2	Розуміти сутність та особливості логістики для забезпечення споживачів плодами та овочами. Вміти складати логістичні схеми при транспортуванні, зберіганні різних партій та видів плодоовочевої продукції у сховищах різних типів. ПРН 7. Презентувати і обговорювати результати досліджень і проєктів, аргументи і висновки до фахівців і широкого загалу. ПРН 8. Приймати ефективні рішення у сфері садівництва та виноградарства, визначати цілі та завдання, генерувати і порівнювати альтернативи, аналізувати сценарії та ризики. ПРН 9. Здійснювати бізнес-проекування і маркетинговий аналіз інноваційних проєктів Знати законодавчі вимоги, принципи та особливості впровадження системи НАССР на переробних підприємствах	Виконання і здача ПР 1 та СР 1.	Тема 1 – 15 балів: ПР 1 – 10 балів; СР 1 – 5 балів
Тема 2. Плоди та овочі як об'єкти логістики запасів. Транспортна логістика	1/2		Виконання і здача ПР 2 та СР 2.	Тема 2 – 15 балів: ПР 2 – 10 балів; СР 2 – 5 балів
Тема 3. Логістика бульб картоплі та овочів різних видів	1/2		Виконання і здача ПР 3 та СР 3.	Тема 3 – 15 балів: ПР 3 – 10 балів; СР 3 – 5 балів
Тема 4. Логістика плодоягідної продукції	1/2		Виконання і здача ПР 4 та СР 4.	Тема 4 – 15 балів ПР 4 – 10 балів; СР 4 – 5 балів
Тема 5. Особливості впровадження системи НАССР на переробних плодоовочевих підприємствах	1/2		Виконання і здача ПР 5 та СР 5.	Тема 5 – 15 балів: ПР 5 – 10 балів; СР 5 – 5 балів
Написання підсумкової роботи з модуля 2				40
Всього за модуль 2				100
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Практичні та самостійні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	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.
Політика щодо відвідування:	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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література:

1. Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.
2. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2023. 580 с.
3. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2024. 650 с.

Допоміжна література:

1. Бобось І.М., Завадська О.В., Ілюк Н.А. Вплив біологічно активних речовин на продуктивність, якість свіжої і переробленої продукції цибулі та коренеплодів: Монографія К: ФОП Ямчинський О.В., 2021. 320 с.
2. Завадська О.В., Ілюк Н.А. Якість, зберігання та переробка бульб картоплі різних сортів: Монографія К.: «ЦП «Компринт», 2019. 200 с.
3. Сич З.Д. Післязбиральні технології доробки овочів для логістики і маркетингу. Режим доступу: URL: <http://www.agromage.com/book.php?id=1>
4. Zavadzka O., Bobos I., Fedosiy I., H. Podparyatov and J. Olt. (2020) Studying the storage and processing quality of the carrot taproots (*Daucus carota*) of various hybrids *Agronomy Research* 18(3), 2271-2284, <https://doi.org/10.15159/AR.20.199>.
5. Zavadzka, O., Bobos, I., Fedosiy, I., Podparyatov, H., Komar, O., Mazur, B. and Olt, J. (2021). Suitability of various onion (*Allium cepa*) varieties for drying and long-term storage. *Agronomy Research*, 19 (3), 1675-1690. <https://doi.org/10.15159/AR.21.117>.

Інформаційні ресурси:

1. Навчально-інформаційний портал Національного університету біоресурсів і природокористування України. Режим доступу. URL: <https://elearn.nubip.edu.ua>
2. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. Режим доступу: URL: www.nbuv.gov.ua.
3. Національна бібліотека України ім. Ярослава Мудрого. Режим доступу: URL: <https://nlu.org.ua/>
4. Наукова бібліотека університету. Режим доступу: URL: <https://nubip.edu.ua/structure/library>
5. Велика бібліотека навчально-методичної літератури. Режим доступу: URL: <http://metodportal.net>
6. Аграрний сектор України: переробка, якість продукції. Режим доступу: URL: <http://agroua.net/processing/>
7. Аналіз ринку «холодної логістики» в Україні: проблеми і перспективи розвитку. Режим доступу: URL: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/20_3_2018ua/6.pdf
8. Сільськогосподарський портал. Режим доступу: URL: <http://www.agromage.com/vegetable.php>
9. Технології харчового ланцюга: Режим доступу: URL: <https://www.profihort.com/2018/07/tehnologi%D1%97-xarchovogo-lancyuga-dopomagayut-zmenschiti-vtrati/>
10. Логістичний хаб для яблук. Режим доступу: URL: https://www.youtube.com/watch?time_continue=141&v=gLLEobk4Ckc
11. Проблеми агрологістики. Режим доступу: URL: <http://latifundist.com/interview/301-olga-kopejka-problemy-agrarnoj-logistiki-ukrainy-vyzovy-i-resheniya>
12. Пулінг, як найважливіший глобальний тренд. Режим доступу: URL: <https://eastfruit.com/uk/plodoovochevyi-biznes/tehnologii-uk/istoriya-uspikhu-pulinhovoho-biznesu/>
13. П'ять правил логістики для ягід. Режим доступу: URL: <https://agrotimes.ua/opinion/pyat-pravyl-logistyky-dlya-yagid/>
14. Особливості концепції маркетингу і логістики плодів та овочів. Режим доступу: URL: http://www.economy.in.ua/pdf/4_2020/26.pdf
15. Холодна логістика та ягоди – український варіант. Режим доступу: URL: <https://uteka.ua/ua/publication/news-14-delovye-novosti-36-xolodnaya-logistika-i-yagody---ukrainskij-variant>