

**ПОЛІТИКА  
СТАЛОГО ВИРОЩУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ  
НА ТЕРИТОРІЇ КАМПУСУ  
(ТЕПЛИЧНЕ ГОСПОДАРСТВО)**

**1. Мета**

Забезпечити стабільне та екологічно безпечне виробництво харчових продуктів в умовах захищеного ґрунту.

Мінімізувати вплив на довкілля, зменшити викиди парникових газів, використання води та відходів.

Підвищити освітній і науковий потенціал шляхом дослідження та застосування інновацій у тепличному господарстві.

Забезпечити соціальну відповідальність, прозорість і залучення громади.

**2. Принципи**

**Сталий розвиток:** баланс між економічною ефективністю, соціальними потребами та екологічною стійкістю.

**Ефективне використання ресурсів:** раціональне використання води, енергії, простору, мінімізація відходів.

**Безпека та якість продукції:** відповідність нормам харчової безпеки та гігієни.

**Прозорість і підзвітність:** відкритий моніторинг показників, публічні звіти.

**Інновації та наука:** застосування найліпших доступних практик, дослідження та освіта.

**Справедливість і залучення громади:** локальне працевлаштування, доступ до освітніх ініціатив.

**3. Обсяг застосування**

Територія кампусу, що відведена під тепличне господарство та суміжні лінії діяльності (мініферма, лабораторні експерименти, навчальні ділянки).

**Виробництво:** екологічно чисті культури з можливим розширеним асортиментом залежно від попиту (зелень, пряні трави, овочі, ягоди у відповідних умовах).

**Логістика:** збирання, зберігання, обробка та постачання до їдалень, лабораторій і навчальних майданчиків.

**4. Основні напрями діяльності**

**4.1. Екологічно безпечне виробництво**

Використання енергоощадних теплиць із системами природної вентиляції та опалення.

Відновлювана або низьковуглецева енергія (сонячні панелі, теплові насоси).

Раціональне використання води: системи збору та повторного використання дощової води, краще управління поливом (датчики вологості, крапельне зрошення).

Багатокультурний підхід з урахуванням біорізноманіття та профілактики шкідників без пестицидів або з мінімальним використанням їх за суворими правилами.

#### ***4.2. Якість і безпека продукції***

Упровадження НАССР або еквівалентної системи управління безпекою харчових продуктів.

Регулярний моніторинг розчинників, нітратів, пестицидів і санітарних показників.

Контроль доступу та чистоти приміщень, санітарні процедури для персоналу.

#### ***4.3. Освіта та наука***

Інтеграція в навчальні програми: лабораторні заняття, практикуми з агрономії та екології.

Відкриті лабораторні проекти за участю студентів і науковців.

Партнерство з кафедрами, інститутами та громадами для спільних досліджень.

#### ***4.4. Соціальна відповідальність і прозорість***

Відкрита звітність щодо ресурсів, витрат, продуктивності та екологічних показників.

Програми зайнятості для студентів, стажування та волонтерські ініціативи.

Рівний доступ до свіжих продуктів для студентських гуртожитків і спільноти кампусу за мінімальною ціною або безплатно для незабезпечених.

### **5. Організаційна структура**

Відділ сталого розвитку та агроекології кампусу.

Комітет з тепличного господарства (етика використання ресурсів, безпека, якість).

Команда управління водою та енергією.

Відділ навчання та залучення студентів.

Відділ комунікацій і прозорості.

### **6. Визначені показники ефективності (KPI)**

Частка продуктів, що постачаються до кампусу з місцевого тепличного господарства: цільовий відсоток.

Витрати води на одиницю продукції та відсоток повторного використання води: зменшення порівняно з базовою нормою.

Відсоток енергії з відновлюваних джерел: цільове значення.

Кількість навчальних і дослідницьких проєктів у співпраці з університетськими підрозділами.

Викиди вуглецю на одиницю продукції або на ділянку теплиці: зменшення.

Відсоток відходів, перероблених або повторно використаних: цільове зменшення.

## **7. Управління ризиками**

Ризик зміни клімату та нестачі води: запаси води, зменшення споживання, застосування зрошення крапельним способом.

Ризик шкідників і хвороб: моніторинг, біорізноманітність, інтегрована біологічна боротьба.

Ризик порушення харчової безпеки: суворі протоколи та навчання персоналу.

Репутаційний ризик: прозорі звіти та залучення громадськості.

## **8. Фінансові та ресурсні аспекти**

Первинні інвестиції: будівництво / оновлення теплиць, системи водопостачання, енергоефективні рішення.

Операційні витрати та економічна обґрунтованість: довгостроковий план окупності.

Джерела фінансування: університетський бюджет, гранти, партнерства з компаніями, спонсорство, студентські ініціативи.

## **9. Приклади практичних заходів**

Установлення крапельного зрошення та систем збирання дощової води.

Використання сенсорів вологості, електронних систем моніторингу мікроклімату.

Упровадження компостування та систем вторинної переробки органічних відходів.

Створення навчального саду-лабораторії для студентів.

Партнерство з місцевими підприємствами та організаціями для реалізації продукції.

## **10. Права й обов'язки зацікавлених сторін**

Студенти та персонал: дотримання правил, участь у навчальних програмах та ініціативах.

Адміністрація кампусу: забезпечення ресурсів, нагляду за відповідністю законодавству та стандартам.

Партнери та спонсори: дотримання цінностей сталого розвитку та прозорості.

