|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ** **«Органічне овочівництво відкритого і закритого ґрунту»** |
| **Ступінь вищої освіти –ОС «Магістр»**  |
| **Спеціальність 203 «Садівництво і виноградарство»** |
| **Освітня програма «Садівництво і виноградарство»** |
| **Рік навчання 2020-2021, семестр 3 семестр****Форма навчання денна (заочна)** |
| **Кількість кредитів ЄКТС 4,0**  |
| **Мова викладання українська** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| **Лектор курсу** | **Федосій І.О., Слєпцов Ю.В.** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | **ivan1982@i.ua** |
| **Сторінка курсу в eLearn**  |  |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Викладання дисципліни «Органічне овочівництво відкритого і закритого ґрунту» є надання студентам теоретичних знань і формування професійних умінь стосовно запровадження сучасних альтернативних систем, а саме органічного овочівництва у практику сільськогосподарського виробництва.

Органічний стиль життя та органічна продукція стали одними з найпотужніших трендів останніх десятиліть: їсти натуральну їжу, користуватися натуральною косметикою, носити одежу з натуральних тканин, використовувати меблі з натуральних матеріалів.

Дана дисципліна розкриває питання органічного виробництва, рівень світового розвитку органічного виробництва та його перспективи для України. Представленні основні технології вирощування органічної продукції, які забезпечують екологічну чистоту і відповідають міжнародним стандартам якості. Наведено лідери серед країн із споживання органічної продукції. Представлені найбільш поширені логотипи європейської, американської та японської системи сертифікації органічних продуктів. Експортний потенціал сектору оцінюється у 50 млн. євро. Основні країни-споживачі української «органіки»: Німеччина, Австрія, Польща, Італія, Франція, Нідерланди, Данія, Швейцарія, США, Канада.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**(лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **1 семестр** |
| **Модуль 1** |
| **Тема 1**Концепція органічного овочівництва та розвиток в Україні і світі | 4/4 | Ознайомитись з історією розвитку органічного виробництва. Аналіз виробництва органічних продуктів в Україні та світі. Адаптивний потенціал сортів і гібридів овочевих рослин, сучасні органічні технології вирощування овочевих рослин у відкритому і закритому ґрунті; сучасні системи: живлення, зрошення, захисту рослин. Шляхи і способи підвищення якості продукції овочівництва та заходи щодо її підтримання. | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **10** |
| **Тема 2**Сутність і терміни органічного овочівництва**.** | 2/6 | Знати – сутність і терміни органічного овочівництваВміти – створити технологічні карти вирощування органічної овочевої продукції. | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 10 |
| **Тема 3**Живлення рослин в органічному овочівництві  | 2/6 | Необхідність вивчення і підбір оптимальної системи живлення і системи захисту рослин. Ознайомитись з вирощуванням сидеральних рослин (особливо в проміжних посівах) дозволяє збільшити надходження органічної речовини до ґрунту. | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **10** |
| **Тема 4**Захист рослин в органічному овочівництві  | **4/6** | Ознайомитись із захистом рослин від шкідливих організмів, який ґрунтується на інтеграції різних методів контролю за зниженням їх чисельності. Ознайомитись із стратегією захисту овочевих рослин від шкідників і хвороб є інтегрована система захисту овочевих рослин для довгострокового регулювання розвитку та поширення шкідливих організмів на основі прогнозу ступеня загрози від них, створення та впровадження у виробництво стійких сортів, використання агротехнічного і біологічного методів, які забезпечують надійний захист рослин і екологічну рівновагу в довкіллі.  | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **10** |
| **Тема 5**Технології вирощування органічної продукції овочівництва  | **4/8** | Здатність розробляти і впроваджувати технологічні карти, сівозміни, підбір техніки, з урахуванням особливостей підприємства. Аналіз затрат і перевірка рентабельності: деталізація витрат за робочим підрозділом, культурою та виробничою одиницею. Технологія вирощування овочевих культур в органічному овочівництві. Збір урожаю його доробка та сортування.  | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **10** |
| **Тема 6**Сертифікація органічної овочевої продукції. | **2/6** | Знання експорту органічної продукції на міжнародний ринок. Ознайомлення з процедурою експорту. Розуміння стандартів якості та вимоги до експорту органічних продуктів, Застосування знань та розуміння органічної упаковки та ідентифікація за маркування логотипами органічної продукції. Визначення натуральної упаковки. Маркування для товарів і послуг (торговельні марки), графічні зображення або символи, що стосуються харчових продуктів, які розміщуються на будь-якій упаковці, етикетці. Вимоги до маркування органічної продукції українського виробництва. Вимоги до маркування імпортованої органічної продукції.  | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **10** |
| **Тема 7 -** Контролювання бур’янів в органічному овочівництві. | 2\4 | Знати – засоби зменшення забур’яненості на плантаціях овочевих культур. Вміти – вибрати біологічні гербіциди та інші засоби зменшення чисельності бур’янів. | Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 10 |
|  |  |  |  |  |
| **Всього за 1 семестр** | **70** |
| **Залік** |  |  |  | **30**  |
| **Всього за курс** | **100** |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | 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 робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).  |
| ***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 СТУДЕНТІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |