

ІНТРОДУКОВАНІ ЕКЗОТИЧНІ РОСЛИНИ

Кафедра овочівництва і закритого ґрунту

Агробіологічний факультет

<i>Лектор</i>	Гаврись Іванна Любомирівна, к. с.-г. н., доцент Кутовенко Віра Богданівна, к. с.-г. н., доцент
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	30 (15 год. лекцій, 15 год. практичних занять)

Загальний опис дисципліни

В Україні змінюються підходи населення до споживання овочів та фруктів. Дедалі частіше в раціон харчування поряд з традиційними вводять екзотичні. Вихідці із тропічного та субтропічного кліматичних поясів займають особливе місце, оскільки їхні плоди суттєво відрізняються від традиційних за зовнішнім виглядом, смаковими властивостями, підвищеним вмістом біологічно активних речовин різної фізіологічної дії.

В Україні плоди екзотичних культур користуються зростаючим попитом, завойовують ринки і привертають до себе увагу. Зростає кількість господарств, які займаються інтродукцією маловідомих овочів та фруктів як у закритих приміщеннях, так і на відкритих ділянках.

У дисципліні акцентується увага на споживчій цінності та корисних властивостях екзотичних плодів. Описуються морфологічні, біологічні та фізіологічні особливості рослин. Вивчаються вимоги до мікрокліматичних параметрів, способи забезпечення оптимальних умов для вирощування у відкритому та закритому ґрунті. Розкривається видовий та сортовий склад, способи розмноження, особливості вирощування, догляду, агротехнічні заходи і використання вирощеної продукції.

Теми лекцій:

1. Біологічні основи та фізіологічні особливості екзотів. Вирощування ароматично-смакових рослин.
2. Вирощування цитрусових рослин у закритих приміщеннях.
3. Вирощування трав'янистих екзотів у культивацийних спорудах.
4. Вирощування плодових ліан у закритому ґрунті.
5. Вирощування відбілених та зелених пагонів спаржі.
6. Особливості вирощування пепіно в умовах відкритого ґрунту.
7. Особливості вирощування артишоку та шафрану.

Теми практичних занять:

1. Походження, цінність та особливості імбиру та куркуми.
2. Походження, цінність та особливості цитрона, лимона, лайма та мандарина.
3. Походження, цінність та особливості ананаса та банана.
4. Походження, цінність та особливості маракуї та ківі.
5. Походження, цінність, морфологічні та біологічні особливості спаржі.
6. Походження, цінність, морфологічні та біологічні особливості пепіно.
7. Походження, цінність, морфологічні та біологічні особливості артишоку та шафрану.