



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Захист фітопродукції про зберіганні»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 202 «Захист і карантин рослин»

Освітня програма «Карантин рослин»

Рік навчання 2, семестр 3

Форма здобуття вищої освіти _____ денна _____ (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання - українська

Лектор курсу

Дмитрієва Ольга Євгенівна, кандидат біол. наук, доцент
кафедри ентомології, інтегрованого захисту та карантину
рослин

Контактна інформація
лектора (e-mail)

____ivanjuk2008@ukr.net

Сторінка курсу в eLearn

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Захист рослинної продукції при зберіганні - важлива складова технічного забезпечення населення продуктами харчування. Вивчення дисципліни «Захист фітопродукції про зберіганні» дозволить майбутнім фахівцям із захисту та карантину рослин отримати знання щодо забезпечення ефективного захисту сировини і продукції при зберіганні від шкідливих організмів та інших негативних чинників в умовах України.

Метою курсу «Захист фітопродукції про зберіганні» є вивчення основ теорії і практики зберігання продукції рослинництва, отримання майбутніми фахівцями знань з теоретичних та прикладних проблем ефективного виробництва фітопродукції для різних галузей господарського комплексу та її ефективного захисту при зберіганні, на основі використання сучасних та новітніх засобів, заходів і прийомів.

У результаті вивчення дисципліни магістри отримають професійні знання та навички з методологічних аспектів та підходів захисту сировини і продукції при зберіганні з метою виробництва подальшого її використання в різних напрямках господарювання.

Компетентності ОП:

Інтегральна компетентність: Здатність особи розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері захисту і карантину рослин при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

ЗК04. Здатність розробляти та управляти проектами.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

Спеціальні компетентності (СК):

СК2. Здатність розробляти та реалізовувати програми і проекти у сфері захисту і карантину рослин з урахуванням усіх аспектів вирішуваної проблеми, зокрема технічних, з використанням GPS-навігації, виробничі, експлуатаційні, комерційні, правові, питання охорони праці та навколишнього середовища

СК3. Здатність використовувати ефективні методики визначення та ідентифікації шкідливих організмів, проводити фітосанітарну діагностику хвороб рослин, комах, кліщів, нематод, гризунів та бур'янів за стадіями розвитку і етапами органогенезу рослин.

СК4. Здатність розробляти прогностичні моделі та технологічні схеми забезпечення дотримання фітосанітарних вимог дистанційного і стаціонарного фітосанітарного моніторингу.

Програмні результати навчання:

РН02. Відшуковувати потрібну інформацію у науково-технічній літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати і оцінювати наявну інформацію

РН05. Обирати, розробляти і застосовувати з урахуванням новітніх досягнень науки і виробництва ефективні методи захисту рослин від шкідливих організмів з використанням інформації щодо фітосанітарного стану, прогнозів, екологічної ситуації і економічної доцільності

РН07. Розробляти сезонні, короткострокові, довгострокові прогнози на підставі даних, особливостей біологічного розвитку, розмноження і поширення шкідливих організмів.

РН11. Вільно спілкуватися усно і письмово державною та іноземною мовами з професійних і наукових питань, обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, проєктів, інновації та/або управління виробництвом у галузі аграрних наук та продовольства.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні/самостійна робота)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
Модуль 1. Теоретичні та прикладні аспекти захисту продукції при зберіганні в Україні				
Тема 1. Теоретичні основи зберігання фітопродукції	2/2/12	<i>Знати</i> Теоретичні основи зберігання фітопродукції, класифікацію фітоценозів, де вирощується фітопродукція, ознаки, функції агрофітоценозів,	Виконання та здача практичних робіт. Виконання самостійних робіт, рефератів, презентацій	10
Тема 2. Класифікація фітоценозів, де вирощується фітопродукція	2/2/12	<i>Вміти</i> оцінювати сучасний стан та класифікацію приміщень для зберігання та переробки сировини.		20
Тема 3. Сучасні технології виробництва фітопродукції	2/2/12	<i>Вміти</i> використовувати ефективні методики визначення та ідентифікації шкідливих організмів; ефективно застосувати засоби захисту фітопродукції при зберіганні.		30
Тема 4. Характеристика та класифікація приміщень для зберігання та переробки сировини	2/2/12			20
Тема 5. Фактори, що впливають на якість фітопродукції при зберіганні та способи управління ними	2/2/12			20
Всього за 1 модуль	10/10/60			100

Модуль 2. Методологія використання сучасних та новітніх систем захисту фітопродукції при зберіганні				
Тема 1. Фізіологічні процеси, що відбуваються в рослинній продукції при зберіганні	2/2/10			20
Тема 2. Характеристика комах та інших тваринних організмів, що живляться продукцією при зберіганні	2/2/10	<p><i>Знати:</i> Фізіологічні процеси, що відбуваються в рослинній продукції при зберіганні</p> <p>характеристику комах та інших тваринних організмів, а також фітопатогенів, що живляться та шкодять продукції при зберіганні</p> <p><i>Вміти:</i> Застосовувати сучасні системи захисту фітопродукції при зберіганні</p>	Виконання та задача практичних робіт. Виконання самостійних робіт, рефератів, презентацій	20
Тема 3. Характеристика фітопатогенів, що шкодять фітопродукції при зберіганні	2/2/10			20
Тема 4. Характеристика біоти та її трофічних ланок в ценозах зберігання фітосировини і фітопродукції	2/2/10			10
Тема 5. Сучасні системи захисту фітопродукції при зберіганні	2/2/10			30
Всього за 2 модуль	10/10/50			
Всього за семестр	20/20/110		70(100*0,7)	
Екзамен			30	
Всього за курс			100	

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Закон України "Про Захист рослин". Затв. постановою Верховної Ради України від 1998р. Зміни в наступні роки
2. Закон України "Про Карантин рослин". Затв. постановою Верховної Ради України від 1993р. Зміни в наступні роки
3. Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва:практикум /Л.Ф. Скалецька, Т.М. Духовська, А.М. Сеньков. перевидання– К.: Вища шк., 2014. – 315 с.
4. Подпратов Г.І., Цвіговський Г.К., Таргоня В.С., Лешішак О.В., Драгнев С.В.Способи та технічне забезпечення зберігання плодоовочевої продукції : навч. посіб. К.:ЦП «Компринт», 2015. 199 с. ISBN 978-617-7202-85-0. Національного університету біоресурсів і природокористування України
5. Колтунов В. А Технологія зберігання продовольчих товарів: підручник. К. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 538 с.
6. Пузік Л.М. Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва: опорний конспект лекцій /Л.М. Пузік. Харків: ХНАУ, 2013. 111 с.
7. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукціїрослинництва: навч. посібник. 2-е вид., допов. і перероб. Київ: ЦП «Компринт», 2020.791 с.
8. Богомолів О. В., Верешко Н. В., Сафронова О. С. та ін. Зберігання та переробкасільськогосподарської продукції. – Х. : Еспада, 2018. – 544 с.
9. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник.Київ: Аграрна освіта, 2014. 393 с.

Допоміжна

1. Університетський репозитарій НУБіП України (наукові статті, автореферати дисертацій та дисертації, навчальні матеріали, студентські роботи, матеріали конференцій, патенти, комп'ютерні програми, статистичні матеріали, навчальні об'єкти, наукові звіти).
2. Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського. Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/> (Київ, проспект Голосіївський, 3, +380 (44) 525-81-04) та інших
3. бібліотек.
4. Система захисту рослин від бур'янів, шкідників та хвороб. Режим доступу: <http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/246/16.pdf>.
5. Аграрний сектор України. Режим доступу: <http://agroua.net/>

