

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Агрономічний факультет
Кафедра ботаніки та захисту рослин

**Навчальна дисципліна
“Фітосанітарна експертиза
плодово-ягідної продукції та винограду”**



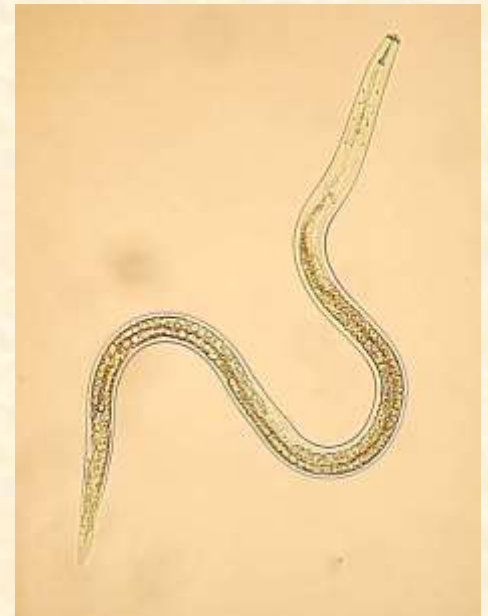
Викладач: кандидат с.-г. наук, доцент
Макуха Ольга Володимирівна



Спеціальність	201 Агрономія, 202 Захист і карантин рослин, 203 Садівництво та виноградарство
Компонент освітньої програми	вибірковий
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Рік навчання	третій
Семестр	5
Кількість кредитів ECTS	3
Кількість годин, всього	90
у т.ч. лекції	20
практичні заняття	18
самостійна робота	52
Форма підсумкового контролю	залік

Дисципліна знайомить здобувачів вищої освіти з порядком відбору проб плодово-ягідної продукції і винограду, принципами, правилами та методами проведення в лабораторних умовах фітосанітарної експертизи, яка включає етапи ентомологічного, мікологічного, бактеріологічного, фітогельмінтологічного, вірусологічного і гербологічного аналізу, вимогами оформлення супровідної документації

Вивчення даної дисципліни дозволить майбутнім фахівцям проводити фітосанітарну експертизу плодово-ягідної продукції і винограду з метою виявлення регульованих та інших видів шкідливих організмів



Знання та вміння, які будуть сформовані у здобувачів вищої освіти в результаті вивчення дисципліни “Фітосанітарна експертиза плодово-ягідної продукції та винограду”

знати:

- ❖ перелік регульованих шкідливих організмів та об'єктів регулювання;
- ❖ методи огляду підкарантинних матеріалів та відбору проб плодово-ягідної продукції і винограду;
- ❖ етапи фітосанітарної експертизи та порядок її проведення згідно чинного законодавства;
- ❖ вимоги заповнення документації під час відбору та аналізу зразків

вміти:

- ❖ проводити огляд та відбір зразків плодово-ягідної продукції і винограду;
- ❖ виконувати всі види фітосанітарної експертизи згідно діючих методик;
- ❖ сформувати навички виявлення регульованих шкідливих організмів;
- ❖ оволодіти методами виготовлення мікропрепаратів, зберігання зразків-документів, а також правилами карантинної профілактики;
- ❖ ідентифікувати види та визначати систематичне положення шкідливих комах, грибних, бактеріальних і вірусних патогенів, нематод, бур'янів

Програма навчальної дисципліни

Фітосанітарна експертиза плодово-ягідної продукції та винограду

- ❖ Методи відбору проб
- ❖ Ентомологічна експертиза
- ❖ Мікологічна експертиза
- ❖ Бактеріологічна експертиза
- ❖ Вірусологічна експертиза
- ❖ Фітогельмінтологічна експертиза
- ❖ Гербологічна експертиза

