

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра _____ овочівництва і закритого ґрунту _____


“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан агробіологічного факультету
_____ О.Л. Тонха
_____ 2020 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри овочівництва
і закритого ґрунту
Протокол №7 від «11 червня 2020 р.
Завідувач кафедри
_____ І.О. Федосій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГРИБІВНИЦТВО

Спеціальність 203 Садівництво та виноградарство
Освітня програма Садівництво та виноградарство
Факультет Агробіологічний
Розробник: к. с.-г. н., доцент Цизь О.М.

Київ – 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Грибівництво

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>203 Садівництво та виноградарство</i>	
Освітня програма	<i>Садівництво та виноградарство</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсова робота	15 год.	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс	2 + 1 СК	3 + 1 СК
Семестр	3 (1)	6 (2)
Лекційні заняття	30 год.	10 год.
Практичні заняття	30 год.	8 год.
Самостійна робота	90 год.	72 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета. Підготовка висококваліфікованих спеціалістів для промислового грибівництва базується на сучасних досягненнях агрономічної науки і передовій практиці виробництва. З цією метою фахівець повинен одержати глибокі знання з біології та технології культивування грибів. При цьому основна увага приділяється механізації та автоматизації процесів виробництва, системі боротьби з шкідниками і хворобами, підвищенню продуктивності праці та виробництву високоякісної продукції у культиваційних спорудах. На належному рівні буде висвітлюватися питання будівництва грибних комплексів, їх обладнання, створення оптимальних параметрів мікроклімату.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Грибівництво» є:

- ознайомлення з біологічними особливостями культивованих грибів, їх вимоги до умов культивування;
- вивчення типів і характеристик сучасних грибниць, умов мікроклімату і способів його регулювання;
- вивчення способів підготовки грибних субстратів, їх використання та покращення;
- вивчення науково-обґрунтованих технологій вирощування грибів у спорудах закритого ґрунту;
- удосконалення технологій вирощування високих урожаїв грибів з метою одержання екологічно чистої продукції з мінімальними затратами праці.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: біологічні особливості культивованих грибів, стан ринку грибів, принципи організації і функціонування грибних підприємств, мікробіологічні засади приготування грибних субстратів; вимоги культивованих грибів до параметрів вирощування і методи створення оптимальних умов;

вміти: виготовляти посівний міцелій, грибні субстрати, розрахувати потужності мікрокліматичного обладнання камери вирощування різних видів грибів, потребу у вентиляції і поливах при вирощуванні грибів. Складати технологічні карти вирощування різних видів культивованих грибів. Складати

план профілактичних і знищувальних заходів, спрямованих на уникнення втрат продукції внаслідок ураження шкідниками і хворобами.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

1. Здатність використовувати базові знання зі спеціалізованих підрозділів аграрної науки (... грибівництво).
2. Здатність використовувати на практиці основні біологічні і агротехнологічні концепції, правила і теорії, пов'язані з плодовими, овочевими рослинами і виноградом.
3. Здатність використовувати факти і досвід новітніх сучасних досягнень у садівництві і виноградарстві.
4. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахові спеціальні компетентності (ФК):

1. Здатність використовувати навички для вирощування посадкового матеріалу ... грибів.
2. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів плодкових, овочевих рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у тому числі для їх зберігання і переробки.
3. Здатність науково обґрунтовано використовувати добрива та засоби захисту рослин з урахуванням їхніх хімічних і фізичних властивостей та впливу на навколишнє середовище.
4. Здатність оцінювати, інтерпретувати і синтезувати теоретичну інформацію та практичні, виробничі і дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства.

3. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма					заочна форма						
	усього	у тому числі				усього	у тому числі					
		л	п	лаб.	інд.		с.р.	л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Загальні принципи грибівництва												
Тема 1. Значення їстівних грибів. Стан і перспективи грибівництва в Україні та світі	7	2				5	7	2				5
Тема 2. Біологія та систематика їстівних макроміцетів	12	2	2			8	12		2			10
Тема 3. Поживні та лікарські властивості культивованих грибів	10	2	2			6	10					10
Тема 4. Принципи живлення культивованих макроміцетів	12	2	2			8	12					12
Тема 5. Структура і обладнання міцеліальної лабораторії	9	2	2			5	9					9
Тема 6. Технологія отримання посівного міцелію культивованих грибів	10	2	2			6	10	2	2			6
Разом за змістовим модулем 1	60	12	10			38	60	4	4			52
Змістовий модуль 2. Культивування їстівних грибів												
Тема 1. Принципи і технологічні параметри приготування компостів для вирощування печериці двоспорової	10	2	2			6	10		2			8
Тема 2. Покривні суміші у технологічному циклі вирощування печериці двоспорової	10	2	2			6	10					10
Тема 3. Технологія вирощування печериці двоспорової	12	2	4			6	12	2				10
Тема 4. Субстрати для вирощування гливи звичайної: вихідні компоненти, способи приготування	10	2	2			6	10		2			8
Тема 5. Інтенсивний метод культивування гливи звичайної	12	2	4			6	12	2				10
Тема 6. Вирощування ксилотрофних грибів у природних умовах	9	2	2			5	9					9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 7. Культивування шіітаке	7	2				5	7					7
Тема 8. Вирощування малопоширених в Україні видів культивованих грибів	10	2	2			6	10	2				8
Тема 9. Хвороби та шкідники культивованих грибів і методи профілактики та боротьби з ними	10	2	2			6	10					10
Разом за змістовим модулем 2	90	18	20			52	90	6	4			80
Усього годин	150	30	30			90	150	10	8			132

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Ідентифікація видів культивованих грибів	2
2.	Органолептична ідентифікація споживчої цінності культивованих грибів	2
3.	Інокуляція та інкубація міцелію на різних типах субстратів	2
4.	Приготування поживних середовищ та інокуляція на них маточної культури макроміцетів	2
5.	Складання композицій печеричних компостів	2
6.	Розрахунок вмісту азоту в компостах	2
7.	Складання композицій печеричних покривних сумішей	2
8.	Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування печериці	2
9.	Виконання елементів технологічного циклу культивування печериці	2
10.	Складання композицій субстратів для вирощування гливи	2
11.	Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування гливи	2
12.	Виконання елементів технологічного циклу культивування гливи	2
13.	Інокуляція деревини міцелієм гливи і закладання плантації вирощування	2
14.	Виконання елементів технологічного циклу культивування шіітаке та малопоширених видів культивованих грибів	2
15.	Розроблення системи захисту культивованих грибів від шкочинних організмів	2
Разом		30

7. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

1. Вкажіть латинську назву царства Гриби:

1.	Mycinum
2.	Mycosis
3.	Fungi
4.	Fragaria

2. Яке слово пропущене в реченні?

За способом живлення (отримання енергії) усі гриби відносяться до..... організмів.	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--	--

3. Де вперше у світі почали вирощувати гриби екстенсивним способом?

1.	В Європі
2.	У Південно-Східній Азії
3.	У Північній Америці
4.	В Африці

4. Який гриб вперше почали культивувати у світі?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--

5. Який гриб вперше почали культивувати в Європі?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--

6. У якій країні була введена в культуру печериця двоспорова?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--

7. Скільки видів грибів введено у штучну культуру?

1.	≈ 5 видів
2.	≈20 видів
3.	≈40 видів
4.	≈60 видів

8. Розташуйте вказані види грибів по порядку за обсягами їх виробництва у світі:

1.	Шії таке
2.	Глива звичайна
3.	Печериця двоспорова
4.	Опеньок зимовий

9. Яка країна є найбільшим виробником грибів у світі?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--

10. Скільки культивованих грибів на рік припадає на одного середньостатистичного жителя в економічно розвинутих країнах світу?

1.	0,2-0,3кг
2.	2-3кг
3.	20-30кг
4.	200-300кг

11. Вкажіть середні біохімічні параметри плодових тіл культивованих грибів:

А. Вміст білка	1. 90%
В. Вологість	2. 30 ккал на 100г сирої речовини
С. Енергетична цінність	3. 40% на суху речовину

12. Які із зазначених ознак є спільними для царств організмів?

А. Царства Рослин і царства Грибів В. Царства Тварин і царства Грибів	1. Необмежений ріст 2. Наявність сечовини 3. Живлення шляхом всмоктування їжі 4. Нерухомість у вегетативній стадії 5. Глікоген – як запасна речовина 6. Наявність хітину
--	---

13. Розташуйте наведені види їстівних грибів за приналежність їх до ботанічних класів:

А. Базидіоміцети	1. Трюфель чорний
В. Аскоміцети	2. Печериця двоспорова
	3. Глива звичайна
	4. Шиї таке
	5. Опеньок літній
	6. Строфарія зморшкувато-кільцева

14. Розрахуйте наведені види їстівних грибів за приналежністю їх до груп за способом живлення:

А. Гумусові сапроторофи	1. Печериця двоспорова
В. Ксилотрофи	2. Глива звичайна
С. Мікоризоутворюючі (симбіонти)	3. Шиї таке
	5. Строфарія зморшкувато-кільцева
	6. Опеньок зимовий

15. Вкажіть латинські назви зазначених видів грибів:

А. Печериця двоспорова	1. <i>Pleurotus ostreatus</i>
В. Гнойовик білий	2. <i>Stropharia rugosoannulata</i>
С. Шиї таке	3. <i>Agaricus bisporus</i>
Д. Глива звичайна	4. <i>Coprinus comatus</i>
Е. Строфарія зморшкувато-кільцева	5. <i>Lentinula edodes</i>

16. Вкажіть, які речовини є джерелом вуглецевого, а які азотного живлення грибів:

А. Вуглецеве живлення	1. Целюлоза
В. Азотне живлення	2. Лігнін
	3. Білки
	4. Геміцелюлоза
	5. Амінокислоти

17. Яке слово пропущене у реченні?

У якості посівного матеріалу при культивуванні їстівних грибів використовується за походженням міцелій.	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
---	--

18. За якої температури слід проводити стерилізацію зерна для приготування посівного міцелію?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--

19. Яке слово пропущене у реченні?

Міцелій, отриманий на зерні злакових культур, називається.....	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--	--

20. Яке слово пропущене у реченні?

Міцелій, отриманий на печеричному компості, називається.....	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--	--

21. Яке слово пропущене у реченні?

Для приготування посівного міцелію печериці двоспорової найтехнологічнішим є	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
--	--

22. Яке слово пропущене у реченні?

Для приготування посівного міцелію гливи звичайної найтехнологічнішим є зерно....	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
---	--

23. Яке слово пропущене у реченні?

Для приготування посівного міцелію культивованих грибів найтехнологічнішими є пакети, виготовлені з	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
---	--

24. Які мінеральні добавки використовують при приготуванні посівного міцелію?

1.	Крейда
2.	Вапно
3.	Дефекат
4.	Гіпс

25. Що представляють собою такі технологічні операції при приготуванні посівного міцелію культивованих грибів?

A. Інокуляція B. Інкубація	1. Вміст маточної культури гриба на стерильний зерновий субстрат 2. Автоклавування зернового субстрату 3. Заростання міцелієм гриба зернового субстрату 4. Перемішування зернового субстрату з мінеральними добавками
-------------------------------	--

26. Чи потрібне світло для росту міцелію культивованих грибів?

1.	Потрібне
2.	Не потрібне
3.	Потрібне ультрафіолетове проміння
4.	Потрібне фотосинтетично-активна радіація

27. За якої температури повітря слід проводити інкубацію посівного міцелію на I – му етапі росту?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

28. За якої температури повітря слід проводити інкубацію посівного міцелію на II – му етапі росту?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

29. Вкажіть орієнтовну тривалість заростання ємкості міцелієм наступних видів грибів.

A. Печериця двоспорова B. Глива звичайна	1. 12-17 днів 2. 25-30 днів 3. 35-40 днів 4. 45-50 днів
---	--

30. За якої температури слід зберігати посівний міцелій?

1.	-2...-4 ⁰ C
2.	+2...+4 ⁰ C
3.	+6...+8 ⁰ C
4.	+12...+14 ⁰ C

31. Вкажіть визначення наведених видів печеричних компостів:

A. Синтетичний	1. Приготований з кінського гною з додаванням інших азотовмісних матеріалів
B. Натуральний	2. Приготований без використання кінського
C. Напівсинтетичний	3. Приготований з кінського гною

32. Вкажіть, до яких груп відносяться наведені складові елементи печеричних компостів:

A. Солома	1. Основне джерело азоту
B. Сухий послід бройлерів	2. Азотовмісні добавки
C. Гіпс	3. Структурні матеріали
D. Солодові ростки	4. Кальцієвмісні добавки

33. Вкажіть оптимальний сумарний вміст азоту у компонентах печеричних компостів (% на суху речовину):

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

34. Розрахуйте кількість карбаміду (в кг), яку необхідно внести у шампінйонний компост (сумарна кількість сухої речовини 1900 кг), вміст азоту в якому 1, 5% на суху речовину:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

35. Оборотна вода, яка використовується у процесі замочування соломи, має бути:

1.	Аерованою
2.	Анаеробною
3.	Не має значення

36. Вкажіть оптимальні параметри вологості соломи після її замочування в процесі приготування печеричних компостів:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

37. Вкажіть, що і в якій кількості найчастіше використовують для приготування печеричних компостів (у розрахунку на 1т соломи):

A. Гноївка	1. 80кг
B. Гній ВРХ	2. 180кг
C. Рідкий курячий послід	3. 800кг
D. Сухий послід бройлерів	4. 1800кг

38. Як називається процес приготування печеричних субстратів?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

39. Яке слово пропущене у реченні?

Сигналом для перебивки конусів і буртів у процесі приготування печеричних компостів є Температури.	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
---	--

40. Яке слово пропущене у реченні?

У процесі приготування печеричних компостів найважливішу роль відіграють мікроорганізми..... температурної групи.	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
---	--

41. Які міксоміцети відіграють головну роль у процесі ферментації печеричних компостів?

1.	Trichoderma lignorum
2.	Scytalidium thermophilum
3.	Mycogone perniciosa
4.	Humicola insolens

42. Вкажіть оптимальну вологість печеричного компосту:

A. Фази I	1. 60-56%
B. Фази II	2. 68-72%
	3. 71-74%
	4. 68-72%

43. Вкажіть оптимальну концентрацію амонійного азоту (NH⁺₄) у печеричному компості:

A. Фази I	1. <0,1%
B. Фази II	2. 0,1 – 0,3 %
	3. 0.4 – 1,0 %
	4.>1%

44. Вкажіть оптимальну кислотність печеричного компосту:

A. Фази I	1. 5,4-5,7
B. Фази II	2. 6,0-6,5
	3. 7,4-7,7
	4. 8,0-8,5

45. Як називається властивість печеричного компосту забезпечувати поживними речовинами міцелій культивованого гриба і характеризуватися важко засвоюваними поживними речовинами для конкурентних мікроорганізмів?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

46. Яка основна перевага проведення фази I компостування у бункерах?

1.	Збільшення вологості компосту
2.	Зменшення вологості компосту

3.	Відсутність анаеробної зони в компості
4.	Збільшення анаеробної зони в компості

47. Якою може бути максимальна температура субстрату при проведенні фази I компостування у бункерах?

1.	65 ⁰ C
2.	75 ⁰ C
3.	85 ⁰ C
4.	95 ⁰ C

48. Яку іншу назву має фаза II компостування печеричних субстратів?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

49. За якої температури компосту вважається закінченим процес вирівнювання температури при пастеризації?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

50. Вкажіть тривалість і оптимальну температуру пастеризації печеричних компостів:

A. 4 год.	1. 48-49 ⁰ C
B. 8год.	2. 50-51 ⁰ C
C. 14год	3. 58-59 ⁰ C
D. 18год.	4. 70-71 ⁰ C

51. Що є основним завданням процесу пастеризації печеричних компостів:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

52. Яке слово пропущене у реченні?

Необхідність використання пари в процесі пастеризації печеричного компосту свідчить про йогоякість.

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

53. Вкажіть оптимальні параметри підвищення температури компосту (стадія розігріву) в процесі пастеризації (°C/год):

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

54. Вкажіть тривалість і оптимальну температуру кондиціонування печеричних компостів:

A. 1-2 доби	1. 37-44 ⁰ C
B. 3-5 діб	2. 45-52 ⁰ C
C. 7-8 діб	3. 55-60 ⁰ C
D. 10-11 діб	4. 61-68 ⁰ C

55. Яке слово пропущене у реченні?

Сигналом закінчення фази II компостування печеричних субстратів є відсутність запаху....

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

56. Вкажіть середні втрати компостом у процесі проведення фази II :

A. Вологи	1. 5%
B. Сухої речовини	2. 25%
C. Загальної маси	3. 30%

57. До якої температури охолоджують печеричні компости перед інокуляцією?

1.	20-23 ⁰ C
2.	25-28 ⁰ C
3.	30-33 ⁰ C
4.	35-38 ⁰ C

58. Вкажіть найпоширеніший в грибівництві України штам печериці двоспорової і гливи звичайної:

A. Печериця двоспорова	1. Italspawm P-357
B. Глива звичайна	2. Duna НК – 35
	3. Amycel 3000
	4. Hauser A 15

59. Вкажіть оптимальну дозу інокуляції печеричних субстратів:

1.	0,1% від маси субстрату
2.	0,5% від маси субстрату
3.	1% від маси субстрату
4.	%% від маси субстрату

60. Яка оптимальна кількість печеричного компосту на 1м² стелажа (в кг)?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

61. Що використовують для накриття компосту після інокуляції з метою зменшення втрати ним вологи?

1.	Мішковину
2.	Поліетиленову плівку
3.	Папір
4.	Брезент

62. Вкажіть оптимальну температуру компосту і вологості повітря на етапі росту міцелію печериці в компості:

A. 16-19 ⁰ C	1. <80%
B. 20-23 ⁰ C	2. 80-85%
C. 24-27 ⁰ C	3. 85-90%
D. 28-31 ⁰ C	4. >90%

63. Як називається процес нанесення покривної суміші на печеричних компост?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

64. Що є основним матеріалом для приготування покривних сумішей в процесі вирощування печериці?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

65. Що є найпоширенішою мінеральною добавкою до покривних сумішей?

1.	Гашене вапно
2.	Негашене вапно
3.	Крейда
4.	Карбамід

66. На яку добу проводять нанесення покривної суміші за оптимальних умов вирощування печериці?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

67. Вкажіть оптимальну вологість і рН покривної суміші:

A. 50-60%	1. 5,5 – 5,8
B. 60-70%	2. 6,5 – 6,8
C. 70-80%	3. 7,5 – 7,8
D. 80-90%	4. 8,5 – 8,8

68. Наявність якої бактерії є обов'язковою у покривній суміші?

1.	Mycogone perniciosa
2.	Humicola insolens
3.	Scytalidium thermophilum
4.	Pseudomonas putida

69. Вкажіть оптимальну товщину (в см) шару покривної суміші для вирощування печериці:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

70. Вкажіть строки рихлення покривної суміші за оптимальних умов вирощування печериці двоспорової ?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

71. Вкажіть максимально допустиму концентрацію CO₂ під час плодоношення печериці двоспорової:

1.	200ppm
2.	1200ppm
3.	2200ppm
4.	3200ppm

72. Вкажіть оптимальну температуру і вологість повітря на етапі плодоношення печериці:

A. 15-17 ⁰ С	1. <80%
B. 19-21 ⁰ С	2. 80-85%
C. 22-24 ⁰ С	3. 85-90%
D. 25-27 ⁰ С	4. > 95%

73. Де розміщують повітроводи в камері вирощування печериці?

1.	Над стелажми
2.	Під стелажми
3.	Над проходами між стелажми
4.	По периметру камери вирощування

74. Вкажіть нормативну продуктивність вентилятора на 1м² площі вирощування печериці:

1.	12,5м ³ /год
2.	22,55м ³ /год
3.	32,55м ³ /год
4.	42,55м ³ /год

75. Розрахуйте площу перерізу (в м²) повітроводу для стелажу площею 200м²:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

76. Розрахуйте діаметр повітроводу (в м), площа перерізу якого 0,30м²:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

77. Розрахуйте кількість отворів у повітроводі, площа перерізу якого 0,28м². Площа одного отвору 0,0024м².

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

78. Вкажіть кількість «хвиль» плодоношення і тривалість циклу вирощування печериці двоспорової (від інокуляції до завершення збирання врожаю), які найчастіше практикуються в промисловому грибівництві:

A.1 «хвиля»	1.≈ 30 діб
B.3«хвиля»	2.≈ 60 діб
C.4«хвиля»	3.≈ 90 діб
D.5«хвиля»	4.≈ 120 діб

79. Як називаються перелічені методи вирощування гливи звичайної?

A. Вирощування на пеньках в природних умовах.	1.Інтенсивний
	2. Напівінтенсивний
B. Вирощування в штучних умовах на легкозасвоєваних субстратах	3. Екстенсивний
	4.Напівекстенсивний

80.Що є найпоширенішим субстратом для інтенсивного та екстенсивного способу вирощування гливи звичайної?

A. Інтенсивний	1.Деревина листяних порід
B. Екстенсивний	2. Тирса
	3. Кінський гній
	4. Солома злакових культур

81. За якої температури проводять пастеризацію, а за якої ферментацію субстратів для вирощування гливи?

А. Пастеризація В. Ферментація	1. 25-35 ⁰ С
	2. 45-55 ⁰ С
	3. 60-70 ⁰ С
	4. 80-90 ⁰ С

82. Як називається спосіб приготування субстратів для інтенсивного вирощування гливи, який полягає в обробці сухої соломи паром з температурою 100-103⁰С з наступними її зволоженням?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

83. Як називається спосіб приготування субстратів для інтенсивного вирощування гливи, який полягає в обробці соломи гарячою водою:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

84. Що найчастіше використовують в якості ємкості для субстрату при інтенсивному способі вирощування гливи звичайної?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

85. Вкажіть оптимальну дозу інокуляції субстрату міцелієм гливи фірми Sylyan, вирощеним на просі, при культивуванні гливи інтенсивним способом (% від маси субстрату):

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

86. Вкажіть оптимальну дозу інокуляції субстрату вітчизняним міцелієм гливи, вирощеним на зерні злакових культур, при культивуванні гриба інтенсивним способом (% від маси субстрату)

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

87. Вкажіть оптимальну температуру повітря на етапі інкубації та плодоношення при інтенсивному способі вирощуванні гливи:

А. Інкубація В. Плодоношення	1. 14-17 ⁰ С
	2. 18-21 ⁰ С
	3. 20-24 ⁰ С
	4. 25-29 ⁰ С

88. Скільки триває фаза інкубації при інтенсивному способі культивування гливи за умови дотримання оптимальних умов вирощування?

1.	6-10 діб
2.	16-20 діб
3.	26-30 діб
4.	36-40 діб

89. Вкажіть мінімальний рівень освітленості на етапі плодоутворення і плодоношення при культивуванні гливи:

1.	100 лк
2.	500 лк
3.	1000 лк
4.	Світло не потрібне

90. Скільки «хвиль», як правило, збирають при промисловому вирощуванні гливи звичайної?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

91. Вкажіть, які технологічні операції проводять за вирощування зазначених видів грибів:

А. Печериця двоспорова В. Глива звичайна С. Шітгаке	1. Інокуляція
	2. Інкубація
	3. Гобтировка
	4. Рихлення

92. Що є найпоширенішим субстратом для вирощування кільце вика?

1.	Солома злакових культур
2.	Тирса листяних порід дерев
3.	Тирса хвойних порід дерев
4.	Послід бройлерів

93. Що є найкращим видом покривної суміші при вирощуванні строфарії зморшкуватокільцевої?

1.	Торф + пісок
2.	Торф + садовий ґрунт
3.	Глива + пісок
4.	Послід бройлерів

94. Вкажіть оптимальне значення рН покривної суміші для вирощування кільце вика:

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

95. Вкажіть найкращий субстрат для інтенсивного культивування шиї таке і спосіб його підготовки?

A. 50% лушпиння соняшника + 50% пшеничних	1. Пастеризація
B. 50% соснової тирси + 50% пшеничних висівок	2. Стерилізація
C. 80% дубової тирси + 20% пшеничних висівок	3. Ферментація
D. 80% пшеничних висівок + 20% дубової тирси	4. Кондиціонування

96. Що викликає індукцію плодоутворення шиї таке?

1.	Підвищення концентрації CO ₂ в повітрі
2.	Зниження концентрації CO ₂ в повітрі
3.	Підвищення температури повітря
4.	Замочування субстрату у воді

97. Який спосіб підготовки субстратів є найпоширенішим при інтенсивному способі культивування опенька зимового?

1.	Кондиціонування
2.	Пастеризація
3.	Стерилізація
4.	Ферментація

98. Яка технологічна операція призводить до збільшення довжини ніжки опенька зимового, що спрощує його збирання?

1.	Підвищення температури повітря
2.	Зниження вологості повітря
3.	Зниження концентрації CO ₂ в повітрі
4.	Підвищення концентрації CO ₂ в повітрі

99. Яку частку бруска інокулюють при екстенсивному способі вирощування трутовика лакованого?

(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

100. Що є сигналом для збору плодівих тіл рейши?

1.	Розкриття шапинки
2.	Розривання власного покривала
3.	Припинення приросту білого канта по краях шапинки
4.	Посвітління поверхні шапинки

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ОС «Бакалавр» Спеціальність «Садівництво та виноградарство» Денна форма навчання	Кафедра овочівництва і закритого ґрунту 2020-2021 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1 З дисципліни <u>Грибівництво</u>	Затверджую Зав. кафедри Федосій І.О. 11 червня 2020 р.
---	---	---	--

Екзаменаційні запитання

- 1. Класифікація культивованих грибів за особливостями живлення та види культивованих грибів, що відносяться до кожної з груп.**
- 2. Охарактеризувати метод приготування субстратів для культивування гливи – пастеризація і ферментація.**

Тестові завдання

1. Які із зазначених ознак є спільними для царств організмів?

A. Царства Рослин і царства Грибів B. Царства Тварин і царства Грибів	1. Необмежений ріст 2. Наявність сечовини 3. Живлення шляхом всмоктування їжі 4. Нерухомість у вегетативній стадії 5. Глікоген – як запасна речовина 6. Наявність хітину
--	---

2. Яке слово пропущене у реченні?

Для приготування посівного міцелію культивованих грибів найтехнологічнішими є пакети, виготовлені з	(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)
---	--

3. Вкажіть визначення наведених видів печеричних компостів:

A. Синтетичний	1. Приготований з кінського гною з додаванням інших азотовмісних матеріалів
B. Натуральний	2. Приготований без використання кінського
C. Напівсинтетичний	3. Приготований з кінського гною

4. Як називається властивість печеричного компосту забезпечувати поживними речовинами міцелій культивованого гриба і характеризуватися важкозасвоюваними поживними речовинами для конкурентних мікроорганізмів?

5. Вкажіть оптимальну дозу інокуляції печеричних субстратів:

1.	0,1% від маси субстрату
2.	0,5% від маси субстрату
3.	1% від маси субстрату
4.	5% від маси субстрату

6. Вкажіть оптимальну температуру і вологість повітря на етапі плодоношення печериці:

A. 15-17 ⁰ C	1. <70%
B. 19-21 ⁰ C	2. 70-80%
C. 22-24 ⁰ C	3. 85-90%
D. 25-27 ⁰ C	4. >95%

7. Як називаються перелічені методи вирощування гливи звичайної?

А. Вирощування на пеньках у природних умовах	1. Інтенсивний
	2. Напівінтенсивний
В. Вирощування у штучних умовах на легкозасвоюваних субстратах	3. Екстенсивний
	4. Напівекстенсивний

8. Як називається спосіб приготування субстратів для інтенсивного вирощування гливи звичайної, який полягає в обробці соломи гарячою водою?

9. Вкажіть максимальну концентрацію CO₂ в повітрі на етапі плодоношення гливи звичайної.

10. Що є найпоширенішим субстратом для вирощування кільцевика?

1.	Солома злакових культур
2.	Торф
3.	Тирса хвойних порід дерев
4.	Послід бройлерів

Екзаменатор _____ Цизь О.М.

8. Методи навчання

Лекції, практичні заняття та самостійна робота. Для глибшого ознайомлення з технологічними елементами культивування грибів передбачено виїзні заняття у міцеліальні лабораторії, компостні цехи та грибні комплекси, а також проведення практичних занять у НЛ «Плодоовчевий сад» НУБіП України.

9. Форми контролю

Перевірка готовності до виконання практичних робіт шляхом опитування, тестові питання, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль у вигляді екзамену.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання студентів відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.02.2019 р. №1371).

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Для визначення рейтингу студента із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

11. Методичне забезпечення

1. Цизь О.М. Грибівництво. Методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи. – К.: НУБіП, 2016. – 40 с.

12. Рекомендована література

Основна

1. Цизь О.М. Грибівництво: Навчальний посібник. – К.: Компринт. – 2018. – 246 с.

Допоміжна

2. Цизь О.М. Культивування їстівних грибів. – К.: Центр учбової літератури. – 2014. – 276 с.
3. Цизь О.М. Культивування печериці двоспорової: субстрати, покривні суміші, агротехнологічні параметри отримання плодових тіл. – К.: Центр учбової літератури. – 2013. – 156 с.
4. Культивирование съедобных и лекарственных грибов // Под. ред. Бухало А. С. – К.: Чернобыльинтеринформ, 2004. – 128 с.
5. Саксон Н. Шампиньоны. Интенсивные методы производства. – Познань–Киев, 2007. – 136 с.
6. Сычѳв П.А. Грибы и грибоводство. – Донецк: Сталкер, 2004. – 360 с.
7. Школа грибоводства // Научно-производственный журнал.
8. Янсен П. Все о грибах. – СПб: Кристалл, 2004. – 160 с.

13. Інформаційні ресурси

1. www.umdis.org
2. www.mushroom.org.ua
3. www.veshenka.com.ua