



Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГРИБІВНИЦТВО»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 203 Садівництво та виноградарство
Освітня програма «Садівництво та виноградарство»
Рік навчання 2, семестр 3
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Цизь О.М.

tsyz@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1879>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна присвячена вивченню біологічних особливості культивованих грибів, їх вимог до умов вирощування. Акцентується увага на поживних та лікарських властивостях макроміцетів. Наводяться конструкційні характеристики грибниць та принципи їх оснащення обладнанням для підтримання оптимальних мікрокліматичних параметрів. Деталізовано розглядаються технологічні операції отримання посівного міцелію, приготування субстратів і отримання плодових тіл основних видів культивованих грибів: печериці двоспорової, гливи звичайної, шіїтаке. Наводяться принципи вирощування малопоширених видів культивованих грибів. Висвітлено питання проведення комплексу профілактичних та санітарних заходів із запобігання поширенню на грибних комплексах шкідників та хвороб.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
3 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Значення їстівних грибів. Стан і перспективи грибівництва в Україні та світі	2/0	Знати стан і економічні перспективи культивування грибів у різних регіонах України	Підготовка презентації «Стан культивування грибів у певному регіоні України (країні світу)»	
Тема 2. Біологія та систематика їстівних	2/2	Знати біологічні особливості культивованих грибів і їх вплив на	Здача практичної роботи «Ідентифікація видів культивованих	2

макроміцетів		процеси вирощування. Розрізняти основні види культивованих грибів	грибів»	
Тема 3. Поживні та лікарські властивості культивованих грибів	2/2	Знати цінність грибів, як продуктів харчування. Вміти ідентифікувати споживчу цінність грибів за зовнішнім виглядом	Здача практичної роботи «Органолептична ідентифікація споживчої цінності культивованих грибів»	2
Тема 4. Принципи живлення культивованих макроміцетів	2/2	Знати принципи живлення культивованих грибів різних трофічних груп. Вміти підбирати складові компоненти грибних субстратів	Здача практичної роботи «Інокуляція та інкубація міцелію на різних типах субстратів»	2
Тема 5. Структура і обладнання міцеліальної лабораторії	2/2	Знати принципи планування і функціонування міцеліальної лабораторії. Вміти підібрати обладнання для міцеліальної лабораторії	Підготовка проекту міцеліальної лабораторії	2
Тема 6. Технологія отримання посівного міцелію культивованих грибів	2/2	Знати асортимент посівного міцелію різних виробників. Вміти виготовляти посівний міцелій макроміцетів та оцінювати його органолептично	Здача практичної роботи «Приготування поживних середовищ та інокуляція на них маточної культури макроміцетів»	2
Модульна контрольна робота №1			Написання тестів	20
Всього за модуль 1				30
Модуль 2				
Тема 1. Принципи і технологічні параметри приготування компостів для вирощування	2/2	Знати вимоги до вихідних компонентів і до печеричних компостів. Вміти виготовляти	Здача практичної роботи «Складання композицій печеричних компостів». Розрахунок вмісту	2

печериці двоспорової		печеричні компости та проводити їх оцінку	азоту в компостах	
Тем 2. Покривні суміші у технологічному циклі вирощування печериці двоспорової	2/2	Знати вимоги до вихідних компонентів і до покривних сумішей. Вміти виготовляти покривні суміші та проводити гобтування	Здача практичної роботи «Складання композицій печеричних покривних сумішей»	2
Тема 3. Технологія вирощування печериці двоспорової	2/4	Знати вимоги печериці до умов вирощування. Вміти забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування печериці	Здача практичної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування печериці». Здача практичної роботи «Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування печериці»	4
Тема 4. Субстрати для вирощування гливи звичайної: вихідні компоненти, способи приготування	2/2	Знати вимоги до вихідних компонентів і до субстратів для культивування гливи. Вміти виготовляти субстрати для культивування гливи та проводити їх оцінку	Здача практичної роботи «Складання композицій субстратів для вирощування гливи»	2
Тема 5. Інтенсивний метод культивування гливи звичайної	2/4	Знати вимоги гливи до умов вирощування. Вміти забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування гливи	Здача практичної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування гливи». Здача практичної роботи «Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування гливи»	4
Тема 6. Вирощування ксилотрофних		Знати вимоги гливи до деревини і умов вирощування в	Здача практичної роботи «Інокуляція деревини міцелієм	2

грибів у природних умовах		природних умовах. Вміти закладати грибну плантацію і забезпечувати проходження циклу вирощування гливи у природних умовах	гливи і закладання плантації вирощування»	
Тема 7. Культивування шіїтаке		Знати вимоги шіїтаке до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування шіїтаке	Здача практичної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування шіїтаке та малопоширених видів культивованих грибів»	2
Тема 8. Вирощування малопоширених в Україні видів культивованих грибів		Знати вимоги опенька тополевого, опенька зимового, ерінгії, намеко, кільцевика та ін. до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування даних видів культивованих грибів		
Тема 9. Хвороби та шкідники культивованих грибів і методи профілактики та боротьби з ними		Знати біологічні особливості і цикл розвитку основних шкідників і хвороб культивованих грибів. Вміти ідентифікувати шкідників і хвороби культивованих грибів та скласти систему запобігання їх появи і боротьби із	Здача практичної роботи «Розроблення системи захисту культивованих грибів від шкочинних організмів»	2

		патогенами		
Модульна контрольна робота №2			Написання тестів	20
Всього за модуль 2				40
Всього за 3 семестр				70
Екзамен				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
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
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 ЗНАЇЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, 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