ГРИБІВНИЦТВО

Кафедра овочівництва і закритого ґрунту

Агробіологічний факультет

Лектор	**Цизь Олександр Михайлович, доцент**
Семестр	**6**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС	**4**
Форма контролю	**Залік**
Аудиторні години	**45 год (15 год. лекційних, 30 год. практичних)**

Загальний опис дисципліни

Сучасні тенденції вирощування їстівних та лікарських грибів в Україні та світі. Мікологічна та біологічна характеристика культивованих грибів, їх харчові та лікарські властивості. Результати сучасних досліджень у галузі фунготерапії. Організація та функціонування галузі культивування їстівних грибів і грибних виробництв. Технологічні аспекти виробництва посівного міцелію культивованих грибів. Сучасні підходи щодо вирощування печериці двоспорової: фази I, II і III, приготування покривних сумішей, технологічні аспекти культивування виду. Інтенсивний та екстенсивний способи вирощування гливи звичайної. Культивування малопоширених унікальних видів їстівних і лікарських грибів: шиїтаке, глива королівська, опеньок тополевий, опеньок буковий, геріций гребінчастий, кільцевик, опеньок зимовий, трутовик лакований та ін. Вирощування їстівних грибів у природніх умовах на присадибних ділянках. Принципи культивування трюфеля та інших мікоризоутворюючих грибів, як захід мікоризації і підвищення урожайності сільськогосподарських рослин. Використання відпрацьованих грибних субстратів у якості органічних добрив в агротехнологічних заходах при вирощуванні сільськогосподарських культур.

Теми лекцій:

1. Значення їстівних грибів. Стан і перспективи грибівництва в Україні та світі.
2. Поживні та лікарські властивості культивованих грибів. Фунготерапія.
3. Технологія приготування посівного міцелію культивованих грибів.
4. Технологія культивування печериці двоспорової.
5. Технологія культивування гливи звичайної.
6. Технологія культивування шиїтаке та інших унікальних видів грибів.
7. Вирощування їстівних грибів у природних умовах.
8. Принципи культивування трюфеля та інших мікоризоутворюючих грибів.

Теми занять *(практичних:)*

1. Ідентифікація видів культивованих грибів.
2. Органолептична ідентифікація споживчої цінності культивованих грибів.
3. Інокуляція та інкубація міцелію на різних типах субстратів.
4. Приготування поживних середовищ та інокуляція на них маточної культури макроміцетів.
5. Складання композицій печеричних компостів.
6. Розрахунок вмісту азоту в компостах.
7. Складання композицій печеричних покривних сумішей.
8. Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування печериці.
9. Виконання елементів технологічного циклу культивування печериці.
10. Складання композицій субстратів для вирощування гливи.
11. Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування гливи.
12. Виконання елементів технологічного циклу культивування гливи.
13. Виконання елементів технологічного циклу культивування шиїтаке та малопоширених видів культивованих грибів.
14. Інокуляція деревини міцелієм і закладання плантації вирощування грибів у природних умовах.
15. Закладання плантації трюфеля та ідентифікація утворення його мікоризи.