

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра овочівництва і закритого ґрунту

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Факультет агробіологічний  
“ 18 ” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ГРИБІВНИЦТВО**

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність 201 Агрономія

Освітня програма «Агрономія»

Факультет Агробіологічний

Розробники: к.с.-г.н., доцент Цизь О.М.

---

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

## Опис навчальної дисципліни ГРИБІВНИЦТВО

Дисципліна є вибірковою.

Вивчається значення грибівництва, як напрямку сільськогосподарського виробництва із специфічними, порівняно з рослинними об'єктами, підходами у технологічних процесах. Гриби – як об'єкт харчування з поліфункціональними поживними і лікарськими властивостями. Мікологічні особливості культивованих грибів, загальні вимоги до умов вирощування. Наводяться конструкційні характеристики культиваційних приміщень та принципи їх оснащення обладнанням для створення мікроклімату. Принципи технологій отримання посівного міцелію. Використання відходів галузей рослинництва і тваринництва для приготування грибних субстратів. Технологічні етапи вирощування основних видів культивованих грибів: печериці двоспорової, гливи звичайної, шіітаке. Наводяться загальні принципи вирощування малопоширених видів культивованих грибів. Використання відпрацьованих грибних субстратів у якості органічних добрив.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	201 Агрономія	
Освітня програма	«Агрономія»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	
Курс	3	
Семестр	6	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні заняття	30 год.	
Самостійна робота	75 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	3 год.	

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета.** Підготовка висококваліфікованих спеціалістів для промислового грибівництва базується на сучасних досягненнях агрономічної науки і передової практики 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.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Грибівництва»:** Ботаніка.

***Набуття компетентностей:***

**інтегральна компетентність (ІК):**

– здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**загальні компетентності (ЗК):**

6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

1. Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (овочівництва).

2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.

Здатність використовувати відходи сільськогосподарського виробництва шляхом їх трансформації у субстрати для культивування їстівних грибів.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

9. Володіти на операційному рівні методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, а також культивування об'єктів і підтримання стабільності агроценозів із збереженням природного різноманіття.

10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

13. Проектувати та організовувати заходи вирощування високоякісної сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог.

14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	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	14	
<b>Модуль 1. Загальні принципи культивування їстівних грибів.</b>														
<b>Культивування гливи звичайної</b>														
Тема 1. Значення їстівних грибів. Види культивованих грибів. Посівний міцелій	1	8	2	2			4							
	2	7		2			5							
Тема 2. Субстрати для культивування гливи звичайної	3	8	2	2			4							
	4	7		2			5							
Тема 3. Інтенсивний спосіб культивування гливи звичайної	5	8	2	2			4							
	6	7		2			5							
Тема 4. Екстенсивний спосіб культивування ксилотрофних грибів	7	8	2	2			4							
	8	7		2			5							
Разом за модулем 1		60	8	16			36							
<b>Модуль 2. Культивування печериці двоспорової та малопоширених видів грибів</b>														
Тема 1. Компости для культивування печериці двоспорової	9	9	2	2			5							
	10	7		2			6							
Тема 2. Покривні суміші у технологічному циклі вирощування печериці двоспорової	11		2	2			5							
	12	9		2			6							
Тема 3. Технологія культивування печериці двоспорової	13		2	2			5							
	14	7		2			6							
Тема 4. Вирощування малопоширених в Україні видів культивованих грибів	15	9	2	2			5							
Разом за модулем 2		60	8	14			38							
Усього годин		120	15	30			75							

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Грибівництво: значення, історія, сучасний стан та основні характеристики	2
2.	Посівний міцелій культивованих грибів	2
3.	Інтенсивний спосіб культивування гливи звичайної	2
4.	Екстенсивний спосіб культивування ксилотрофних грибів	2
5.	Компости для культивування печериці двоспорової	2
6.	Покривні суміші у технологічному циклі вирощування печериці двоспорової	2
7.	Технологія культивування печериці двоспорової	2
8.	Вирощування малопоширених в Україні видів культивованих грибів	2

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Ідентифікація видів культивованих грибів	2
2.	Орґанолептична та дегустаційна оцінка споживчої цінності культивованих грибів	2
3.	Розрахунок показників субстратів для культивування гливи звичайної	2
4.	Технологічні показники вирощування гливи звичайної	2
5.	Аналіз технології культивування гливи звичайної інтенсивним способом (на виробництві)	4
6.	Інокуляція деревини для екстенсивного вирощування ксилотрофних грибів	4
7.	Складання рецептур печеричних компостів	2
8.	Планування елементів вентиляційної системи камери вирощування печериць	2
9.	Технологічні показники за вирощування печериці	2
10.	Розрахунок параметрів за приготування покривної суміші	2
11.	Аналіз технології культивування печериці двоспорової (на виробництві)	4
12.	Розробка технологічної схеми культивування малопоширених видів грибів	2

### 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Поживні та лікарські властивості культивованих грибів	15
2.	Характеристика заводів-виробників субстратів для гливи	15
3.	Штами гливи звичайної у промисловій культурі	15
4.	Характеристика заводів-виробників печеричного компосту	15
5.	Штами печериці двоспорової	15
6.	Штами малопоширених видів культивованих грибів	15

## 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт.

## 7. Методи навчання:

- метод практично-орієнтованого навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебатів;
- виїзні заняття на грибних комплексах.

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінюють знання здобувача вищої освіти за 100-бальною шкалою, яку переводять у національну оцінку згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України».

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Загальні принципи культивування їстівних грибів.</b>		
<b>Культивування гливи звичайної</b>		
П.р. 1. Ідентифікація видів культивованих грибів	ПРН 9, 13. Знати стан і економічні перспективи культивування грибів у різних регіонах України Знати біологічні особливості культивованих грибів і їх вплив на процеси вирощування. Розрізнати основні види культивованих грибів. Знати цінність грибів, як продуктів харчування. Вміти ідентифікувати споживчу цінність грибів за зовнішнім виглядом Знати принципи живлення культивованих грибів різних трофічних груп. Вміти підбирати складові компоненти грибних субстратів. Знати сортимент посівного міцелію різних виробників. Вміти виготовляти посівний міцелій макроміцетів та оцінювати його органолептично.	10
П.р. 2. Органолептична та дегустаційна оцінка споживчої цінності культивованих грибів		10
С.р. 1. Поживні та лікарські властивості культивованих грибів		4
П.р. 3. Розрахунок показників субстратів для культивування гливи звичайної		10
П.р. 4. Технологічні показники вирощування гливи звичайної		10
С.р. 2. Характеристика заводів-виробників субстратів для гливи		3
П.р. 5. Аналіз технології культивування гливи звичайної інтенсивним способом (на виробництві)		10
П.р. 6. Інокуляція деревини для екстенсивного вирощування ксилотрофних грибів		10
С.р. 3. Штами гливи звичайної у промисловій культурі		3
Модульна контрольна робота 1		30
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>100</b>	
<b>Модуль 2. Культивування печериці двоспорової та малопоширених видів грибів</b>		
П.р. 7. Складання рецептур	ПРН 10,14. Знати вимоги	10

печеричних компостів	печериці до вихідних і до печеричних компостів. Вміти виготовляти печеричні компости та проводити їх оцінку. Знати вимоги до вихідних компонентів і до покривних сумішей. Вміти виготовляти покривні суміші та проводити гобтування. Знати вимоги печериці до умов вирощування. Вміти забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування печериці. Знати вимоги гливи до умов вирощування. Вміти забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування гливи. Знати вимоги гливи до деревинні умов вирощування в природних умовах. Вміти закладати грибну плантацію і забезпечувати проходження циклу вирощування гливи у природних умовах. Знати вимоги шіітаке до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування шіітаке.	
П.р. 8. Планування елементів вентиляційної системи камери вирощування печериць		10
С.р 4. Характеристика заводів-виробників субстратів для печериці		3
П.р. 9. Технологічні показники за вирощування печериці		10
П.р. 10. Розрахунок параметрів за приготування покривної суміші		10
П.р. 11. Аналіз технології культивування печериці двоспорової (на виробництві)		10
С.р. 5. Штами печериці двоспорової		3
П.р. 12. Розробка технологічної схеми культивування малопоширених видів грибів		10
С.р. 6. Штами малопоширених видів культивованих грибів		4
Модульна робота 2		30
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>	<b><math>(M_1 + M_2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>	
<b>Залік</b>	<b>30</b>	
<b>Разом за курс</b>	<b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{залік}) \leq 100</math></b>	

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

### 8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здають із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час модульних робіт та заліків заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету).

### 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України): <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5786>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- навчальні посібники;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

### 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Цизь О.М. Грибівництво: Навчальний посібник. – К.: Компринт. – 2018. – 246 с.
2. Хареба О.В., Улянич О.І., Цизь О.М. Малопоширені овочеві рослини та гриби: Навчальний посібник. – Вінниця: Нілан-ЛТД, 2021. – 256 с.
3. Цизь О.М. Грибівництво. Методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи. – К.: НУБіП, 2023 – 22 с.
4. Латюк Г.І., Попова Л.М. Грибівництво: практикум. – Одеса: Астропринт. – 2021. – 140 с.
5. Саксон Н. Шампінйони. Інтенсивні методи виробництва. – Познань – Київ, 2017. – 136 с.
6. [www.umdis.org](http://www.umdis.org) (дата звернення: 17.06.2026).
7. [www.mushroom.org.ua](http://www.mushroom.org.ua) (дата звернення: 17.06.2026).
8. <https://veshenka-expert.info/yak-pochati-gribnij-biznes/> (дата звернення: 17.06.2026).