



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГРИБІВНИЦТВО»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 201 Агрономія
Освітня програма «Агрономія»
Рік навчання 3, семестр 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

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

Цизь О.М.

tsyz@nubip.edu.ua

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

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.

Компетентності навчальної дисципліни:

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):

7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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 навчальної дисципліни:

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

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
6 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Значення їстівних грибів. Стан і перспективи грибівництва в Україні та світі	2/2	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 макроміцетів	2/2	Знати біологічні особливості культивованих грибів і їх вплив на процеси вирощування. Розрізняти основні види культивованих грибів	Здача практичної роботи «Ідентифікація видів культивованих грибів»	2
Тема 3. Поживні та лікарські властивості культивованих грибів	/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	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 сортимент 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	8/12			30

Модуль 2				
Тема 1. Принципи і технологічні параметри приготування компостів для вирощування печериці двоспорової	2/2	Знати вимоги до вихідних компонентів і до печеричних компостів. Вміти виготовляти печеричні компости та проводити їх оцінку	Здача практичної роботи «Складання композицій печеричних компостів». Розрахунок вмісту азоту в компостах	2
Тема 2. Покривні суміші у технологічному циклі вирощування печериці двоспорової	/2	Знати вимоги до вихідних компонентів і до покривних сумішей. Вміти виготовляти покривні суміші та проводити гобтування	Здача практичної роботи «Складання композицій покривних сумішей»	4
Тема 3. Технологія вирощування печериці двоспорової	2/2	Знати вимоги 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»	2
Тема 4. Субстрати для вирощування гливи звичайної: вихідні компоненти, способи приготування	/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	2/2	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»	2
Тема 6. Вирощування ксилотрофних грибів у природних умовах	/2	Знати вимоги гливи до деревини і умов вирощування в природних умовах. Вміти закладати грибну плантацію і забезпечувати проходження циклу вирощування гливи у природних умовах	Здача практичної	2
Тема 7. Культивування шіїтаке	/2	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»	4
Тема 8. Вирощування малопоширених в Україні видів культивованих грибів	2/2	Знати вимоги опенька тополевого, опенька зимового, ерінгі, 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, шкідники та	/2	Знати біологічні особливості і цикл	Здача практичної роботи	

паталогії, зумовлені умовами росту, культивованих грибів і методи профілактики та боротьби з ними		розвитку основних шкідників і хвороб культивованих грибів. Вміти ідентифікувати шкідників, хвороби та фізіологічні паталогії культивованих грибів та складати систему запобігання їх появи і боротьби із патогенами	«Розроблення системи захисту культивованих грибів від шкочинних організмів та фізіологічних паталогій»	2
Модульна контрольна робота №2			Написання тестів	20
Всього за модуль 2	8/18			40
Всього за семестр	15/30			70
Залік				30
Всього за курс	15/30			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 (наприклад, лікарняний)
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). 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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	заліку	
90-100	зараховано	
74-89		
60-73		
0-59	не зараховано	

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, 2022 – 40 с.
4. Латюк Г.І., Попова Л.М. Грибівництво: практикум. – Одеса: Астропринт. – 2021. – 140 с.
5. Саксон Н. Шампіньйони. Інтенсивні методи виробництва. – Познань – Київ, 2017. – 136 с.
6. www.umdis.org
7. www.mushroom.org.ua
8. www.veshenka.com.ua