



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГРИБІВНИЦТВО»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 203 Садівництво та виноградарство
Освітня програма «Садівництво та виноградарство»
Рік навчання 2 (1 СК), семестр 3 (1 СК)
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 6
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

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.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

– здатність розв'язувати фахові спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми професійної діяльності у садівництві і виноградарстві або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і 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.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

1. Здатність використовувати базові знання зі спеціалізованих підрозділів аграрної науки (грибівництво).

2. Здатність використовувати навички для вирощування посадкового матеріалу плодових, ягідних культур і винограду, розмноження овоче-баштанних рослин у відкритому і закритому ґрунті та грибів.

8. Здатність використовувати факти і досвід новітніх сучасних досягнень у садівництві і виноградарстві.

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

Здатність адаптовувати технології культивування їстівних грибів залежно від умов конкретного виробництва.

Здатність інтродукувати нові види їстівних грибів, базуючись на загальних навичках вирощування грибів певної трофічної групи.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

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

12. Проектувати й організовувати технологічні процеси вирощування насінневого та посадкового матеріалу плодовоовочевих культур та винограду відповідно до встановлених вимог.

14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування овоче-баштанної продукції та грибів відповідно до чинних вимог.

17. Володіти знаннями і навичками, необхідними для вирішення виробничих завдань, пов'язаних з професійною діяльністю.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
3 семестр (1 СК)				
Модуль 1				
Тема 1. Значення їстівних грибів. Стан і перспективи грибовництва 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)»	1
Тема 2. Види культивованих грибів	2/4	Знати біологічні особливості культивованих грибів і їх вплив на процеси вирощування. Розрізняти основні види культивованих грибів	Здача лабораторної роботи «Ідентифікація видів культивованих грибів»	2
Тема 3. Біологія та систематика їстівних макроміцетів	2/2	Знати біологічні особливості та принципи систематики культивованих грибів Вміти застосовувати знання з біологічних особливостей у технологічному циклі культивування грибів	Здача лабораторної роботи «Біологічні особливості культивованих грибів»	1
Тема 4. Поживні та лікарські властивості культивованих грибів	2/2	Знати цінність грибів, як продуктів харчування. Вміти ідентифікувати споживчу цінність грибів за зовнішнім виглядом	Здача лабораторної роботи «Органолептична ідентифікація споживчої цінності культивованих грибів»	1
Тема 5. Принципи живлення культивованих макроміцетів	2/2	Знати принципи живлення культивованих грибів різних трофічних груп. Вміти підбирати складові компоненти грибних субстратів	Здача лабораторної роботи «Інокуляція та інкубація міцелію на різних типах субстратів»	1

Тема 6. Структура і обладнання міцеліальної лабораторії	2/4	Знати принципи планування і функціонування міцеліальної лабораторії. Вміти підібрати обладнання для міцеліальної лабораторії	Підготовка проекту міцеліальної лабораторії	2
Тема 7. Технологія отримання посівного міцелію культивованих грибів	2/4	Знати асортимент посівного міцелію різних виробників. Вміти виготовляти посівний міцелій макроміцетів та оцінювати його органолептично	Здача лабораторної роботи «Приготування поживних середовищ та інокуляція на них маточної культури макроміцетів»	2
Модульна контрольна робота №1			Написання тестів	10
Всього за модуль 1	14/20			20
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 лабораторної роботи «Складання композицій печеричних компостів»	1
Тема 2. Фаза I і фаза II компостування	2/4	Знати закономірності проходження процесів під час фази I і фази II компостування. Вміти керувати проведенням фази I і фази II компостування	Здача лабораторної роботи «Розрахунок вмісту азоту в печеричних компостах»	2
Тема 3. Принципи облаштування і обладнання печеричниць	2/2	Знати закономірності планування елементів печеричного комплексу. Вміти спланувати систему створення мікроклімату у печеричному комплексі	Здача лабораторної роботи «Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування печериці»	1

Тема 4. 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 лабораторної роботи «Складання композицій печеричних покривних сумішей»	1
Тема 5. Технологія вирощування печериці двоспорової	2/4	Знати вимоги печериці до умов вирощування. Вміти забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування печериці	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування печериці»	2
Тема 6. Культивування строфарії зморшкувато-кільцевої	2/2	Знати вимоги строфарії до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування строфарії	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування строфарії»	1
Тема 7. Культивування копрінуса білого	2/2	Знати вимоги копрінуса до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування копрінуса	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування копрінуса»	1

Тема 8. Використання відпрацьованих грибних компостів у якості органічного добрива	2/2	Знати параметри відпрацьованих печеричних субстратів для використання у якості органічного добрива. Вміти планувати використання відпрацьованих печеричних субстратів у якості органічного добрива	Здача лабораторної роботи «Показники відпрацьованих печеричних субстратів у якості органічного добрива»	1
Модульна контрольна робота №2			Написання тестів	15
Всього за модуль 2	16/20			25
Модуль 3				
Тема 1. Субстрати для вирощування гливи звичайної	2/2	Знати вимоги до вихідних компонентів і до субстратів для культивування гливи. Вміти виготовляти субстрати для культивування гливи та проводити їх оцінку	Здача лабораторної роботи «Складання композицій субстратів для вирощування гливи»	2
Тема 2. Ферментація субстратів для вирощування гливи звичайної	2/2	Знати принципи проведення ферментації субстратів гливи Вміти керувати технологічним процесом ферментації субстратів гливи	Здача лабораторної роботи «Планування режимів проведення ферментації субстратів гливи»	1
Тема 3. Інтенсивний метод культивування гливи звичайної	2/4	Знати вимоги гливи до умов вирощування. Вміти забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування гливи	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування гливи». Здача лабораторної роботи «Розрахунок параметрів мікрокліматичної системи для вирощування гливи»	2

Тема 4. Культивування шіітаке	2/4	Знати вимоги до шіітаке до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування шіітаке	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування шіітаке»	1
Тема 5. Культивування ерінгі	2/2	Знати вимоги до ерінгі до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування ерінгі	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування ерінгі»	1
Тема 6. Культивування малопоширених видів ксилотрофних грибів	2/2	Знати вимоги опенька тополевого, опенька зимового, намеко, кільцевика та ін. до субстратів і умов вирощування. Вміти виготовляти субстрати і забезпечувати проходження технологічного циклу вирощування даних видів культивованих грибів	Здача лабораторної роботи «Виконання елементів технологічного циклу культивування малопоширених видів грибів»	1
Тема 7. Вирощування ксилотрофних грибів у природних умовах	2/2	Знати вимоги гливи та інших ксилотрофних грибів до деревини і умов вирощування в природних умовах. Вміти закладати грибну плантацію і забезпечувати проходження циклу вирощування гливи	Здача лабораторної роботи «Закладання плантації ксилотрофних грибів у природних умовах»	1

		та інших ксилотрофних грибів у природних умовах		
Тема 8. Принципи вирощування трюфелів у природних умовах	2/2	Знати принципи росту і розвитку мікоризних грибів. Вміти оцінити закладену плантацію трюфеля	Здача лабораторної роботи «Оцінка плантації трюфеля у природних умовах»	1
Модульна контрольна робота №3	2/2		Написання тестів	15
Всього за модуль 3	16/20			25
Всього за семестр	45/60			70
Залік				30
Всього за курс	45/60			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 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

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.

Допоміжні

3. Цизь О.М. Культивування їстівних грибів. – К.: Центр учбової літератури. – 2014. – 276 с.
4. Цизь О.М. Культивування печериці двоспорової: субстрати, покривні суміші, агротехнологічні параметри отримання плодових тіл. – К.: Центр учбової літератури. – 2013. – 156 с.
5. Саксон Н. Шампиньоны. Интенсивные методы производства. – Познань– Киев, 2017. – 136 с.
6. www.umdis.org
7. www.mushroom.org.ua
8. www.veshenka.com.ua