



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГРИБІВНИЦТВО»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 203 Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство
Освітня програма «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»
Рік навчання 2 (1 СТ), семестр 3 (1 СТ)
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

Вивчаються біологічні особливості культивованих грибів, їх вимоги 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 технології отримання посівного міцелію, приготування субстратів і отримання плодових тіл основних видів культивованих грибів: печериці двоспорової, гливи звичайної, шіітаке. Наводяться принципи вирощування малопоширених видів культивованих грибів.

Компетентності навчальної дисципліни:

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):

7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

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

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

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

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

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

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
3 семестр (1 СТ)				
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 сортимент 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 ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзамену	
90-100	відмінно	
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	

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