

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**КАФЕДРА РОСЛИННИЦТВА**

**СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ГРИБНИЦТВО**




(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)  
освітній ступінь бакалавр

Розробник  
**Бараболя Ольга** –  
доцент кафедри рослинництва,  
к. с.-г. н, доцент,



**Полтава**  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ГРИБНИЦТВО</b> міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра рослинництва
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Бараболя Ольга</b> , к. с.-г. н., доцент Контакти: ауд. 468, навчальний корпус 4  : <a href="mailto:olga.barabolia@pdaa.edu.ua">olga.barabolia@pdaa.edu.ua</a>  : 0667284495 сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/barabolia-olga-valeriivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/barabolia-olga-valeriivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	201 Агрономія
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання з основ ботаніки
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** - є здобути глибокі теоретичні знання з будови, екологічних особливостей грибів та набути практичних навичок в створенні оптимального мікроклімату у культиваційній споруді та організації технологічних процесів для успішного вирощування їстівних грибів в природних та штучних умовах.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** є поглинання теоретичних і практичних знань здобувачів вищої освіти з технології вирощування печериці, гливи та інших їстівних грибів, умови створення оптимального мікроклімату в культиваційних спорудах інженерними засобами.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>
<b>загальні</b>
ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми.
ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
ЗК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
ЗК 15. Прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці.
ЗК 18. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 7. Демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях для їхнього упровадження у професійній діяльності та вирішенні фахових завдань.

ПРН 13. Уміти здійснювати пошук та узагальнення інформації, робити висновки і формулювати рекомендації в межах своєї компетенції.

### **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Сучасний стан, перспективи розвитку грибництва в Україні та світі.

**Тема 2.** Екологічні умови, роль грибів у житті лісу та їхня харчова цінність.

**Тема 3.** Будова та загальна характеристика грибів.

**Тема 4.** Морфологічні ознаки, біологічні особливості печериці та системи вирощування гриба.

**Тема 5.** Будова та обладнання споруд для вирощування грибів, підбір матеріалів та способів термічної обробки компосту.

**Тема 6.** Способи сівби, догляд за грибами, збирання врожаю печериці.

**Тема 7.** Морфологічні ознаки, біологічні особливості, способи вирощування гливи. Екстенсивна технологія.

**Тема 8.** Іntenсивна технологія вирощування гливи.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами**

#### **навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	3
Семестр	5
Лекції (годин)	16
Практичні (годин)	14
Самостійна робота (годин)	60

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Відповіді на практичних заняттях	40
Виконання контрольної роботи	20
Виконання самостійної роботи	40
Максимальна кількість балів	100

### **Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС**

Сума балів за		Оцінка за національною шкалою
---------------	--	-------------------------------

всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудовіткість:**

Загальна кількість годин 90 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю залік.



### **Інформаційні джерела:**

#### **Основні**

1. Бисько Н.А., Дудка И.Д. Биология и культивирование съедобных грибов рода вешенка. Киев. Наукова думка. 1987. 146 с.

2. Дудка И.А. Вассер С.П., Бисько Н.А., Билай В.Т. Методические рекомендации по промышленному культивированию съедобных грибов - Наукова думка, 1987

3. Вассер С.П., Гарибова Л.В., Дудка И.А. Промышленное культивирование съедобных грибов. Ред. И.А. Дудка. Киев. Наукова думка. 1978. 285 с.

4. Stamets P. Growing gourmet and medicinal mushrooms. Hong Kong. Berkeley. 1993. 552 p

5. Вдовенко С.А. Вирощування їстівних грибів: Навч. посіб., 2010.- 120с.

6. Орлова Н. Я., Пономарьов П.Х. Гриби та продукти їхньої переробки Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: Підручник. - 2-е вид., переробл. та допов.. – К.: КНТЕУ, 2008. – 416 с

#### **Допоміжні**

1. Гарибова Л.В. Род Agaricus (Fr.) P.Karst. Систематика. Екологія. Особенности развития. В сб.: Новое в систематике и номенклатуре грибов. М. Изд. Национальной Академии Микологии. 2003. С. 442-457.

2. Гарибова Л.В. Выращивание грибов. М. Изд. Вече. 2005. 96 с.

3. Денисова Н.П. Лечебные свойства грибов. Этномикологический очерк.

СПб. Изд. СПбГМУ 1998. 59 с.

4. Культивирование съедобных и лекарственных грибов. Практические рекомендации. Под ред. А.С. Бухало. Киев. Изд. Чернобыльинтеринформ . 2004. 128 с.

5. Решетникова И.А. Мицелий грибов как источник кормового и пищевого белка. М. Изд. МГУ. 1989. 55 с.

6. Шнырева А.В. Род *Pleurotus* (Fr.) Kumm. В сб.: Новое в систематике и номенклатуре грибов. М. Изд. Национальной Академии Микологии. 2003. С.419-441.

7. Griensven L.J.D. (ed.). The cultivation mushroom. Darlington. England. 1988. 515 p .

8. Psurtseva N.V., A.A. Kiyashko, E.Y. Gachkova, N.V. Belova. Basidiomycetes culture collection LE (BIN)). Catalogue of the strain. 2-nd issue. КМК Scientific Press Ltd Moscow-St.Peterburg. 2007. 116 p.

9. Шемета О. О., Дожук К. М. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя. Ліки України, 2015. - № 186 (1). - с. 24-27. 11 7

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

- 1 Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
- 2 Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/N/biblioteka/N>
- 3 Методичний кабінет кафедри ХТ та ГРС.
- 4 Сайт кафедри ХТ та ГРС. <http://www.tsatu.edu.ua/N/tpzpsg/N>
- 5 Internet.