

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Агрономічний факультет  
Кафедра ботаніки та захисту рослин

## Навчальна дисципліна “Грибівництво”



## Викладач: асистент Гречишкіна Тамара Андріївна



|                              |   |
|------------------------------|---|
| Спеціальність                | <b>201 Агрономія,<br/>202 Захист і карантин рослин,<br/>203 Садівництво та виноградарство</b> |
| Компонент освітньої програми | <b>вибірковий</b>   |
| Рівень вищої освіти          | <b>перший (бакалаврський)</b>   |
| Рік навчання                 | <b>четвертий</b>  |
| Семестр                      | <b>7</b>  |
| Кількість кредитів ECTS      | <b>3</b>  |
| Кількість годин, всього      | <b>90</b>   |
| у т.ч. лекції                | <b>20</b>   |
| практичні заняття            | <b>18</b>   |
| самостійна робота            | <b>52</b>   |
| Форма підсумкового контролю  | <b>залік</b>  |



## **Дисципліна знайомить здобувачів вищої освіти з:**

- ❖ технологіями приготування субстратів та компостів;
- ❖ технологіями культивування гливи і печериці;
- ❖ сучасним мікрокліматичним обладнанням;
- ❖ правилами організації виробничих приміщень;
- ❖ системами захисту їстівних грибів від шкідників і хвороб

Вивчення дисципліни є необхідною умовою планування та організації майбутніми фахівцями технологічних заходів вирощування їстівних грибів



# Знання та вміння, які будуть сформовані у здобувачів вищої освіти в результаті вивчення дисципліни “Грибівництво”

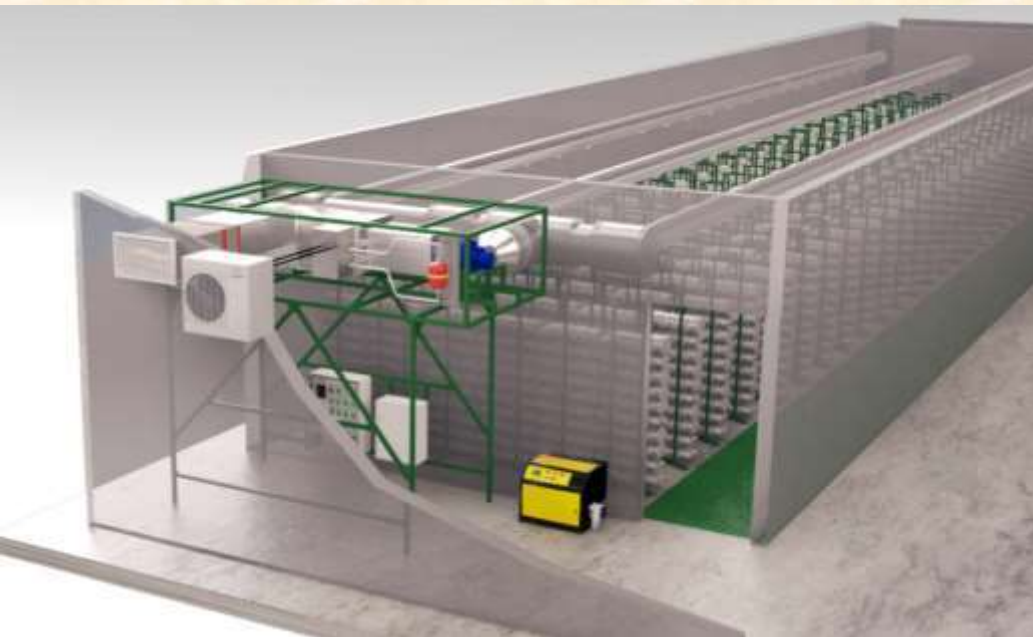
## знати:

- ❖ сучасний стан і перспективи розвитку галузі;
- ❖ морфологію, біологічні особливості росту та розвитку, живлення грибів;
- ❖ харчову цінність і лікувальні властивості грибів;
- ❖ отруйні та неїстівні гриби;
- ❖ особливості виробництва і застосування посівного міцелію;
- ❖ характеристику високопродуктивних штамів;
- ❖ сучасні технології приготування субстратів (компостів) та культивування їстівних грибів



## **ВМІТИ:**

- ❖ розрізняти їстівні та умовно їстівні гриби;
- ❖ підбирати види і штами грибів з урахуванням умов культивування;
- ❖ вирощувати гриби в штучних і природних умовах;
- ❖ складати субстратні композиції для гливи та компости для печериці;
- ❖ розробляти технологічні карти культивування їстівних грибів;
- ❖ орієнтуватися в засобах захисту, дозволених у грибівництві;
- ❖ своєчасно виявляти ознаки порушень при недотриманні вимог технології вирощування та усувати їх негативні наслідки



# Теми лекційних занять

## Змістова частина 1

- ❖ Грибівництво як наука та галузь сільського господарства
- ❖ Загальна характеристика та народногосподарське значення їстівних грибів
- ❖ Біологічні та екологічні особливості їстівних грибів
- ❖ Технологія вирощування їстівних грибів

## Змістова частина 2

- ❖ Загальна характеристика гливи. Екстенсивний метод вирощування
- ❖ Приготування субстратів при інтенсивному культивуванні гливи
- ❖ Технологія вирощування гливи
- ❖ Загальна характеристика печериці. Системи культивування печериці
- ❖ Приготування компосту для вирощування печериці
- ❖ Технологія вирощування печериці
- ❖ Шкідники і хвороби їстівних грибів та заходи боротьби з ними



# Теми практичних занять

## Змістова частина 1

- ❖ Морфологічні особливості їстівних грибів
- ❖ Характеристика штамів їстівних грибів
- ❖ Посівний міцелій

## Змістова частина 2

- ❖ Характеристика субстратів для вирощування гливи
- ❖ Приготування субстратів при інтенсивному культивуванні гливи
- ❖ Технологія вирощування гливи
- ❖ Приготування компосту для вирощування печериці
- ❖ Технологія вирощування печериці
- ❖ Шкідники і хвороби їстівних грибів та заходи боротьби з ними

