

**МІКОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ С.-Г. ПРОДУКЦІЇ**  
**Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції**  
**імені академіка В.Г. Пелиха**

<b>Семестр</b>	<b>7</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>Залік</b>
<b>Викладач: к.с.-х.наук, доцент Чернишов Ігор В'ячеславович</b>	

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** формування системи спеціальних знань з ефективного використання відходів тваринництва і рослинництва, організації виробництва їстівних грибів, ефективного культивування та утилізації відходів грибного господарства

**Завдання:** дати теоретичні і практичні основи мікологічної переробки с-г продукції. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати стан та перспективи розвитку сучасного грибівництва; харчову цінність грибів та методи її збереження; біологічні особливості грибів як об'єкта агротехнологій; методи підготовки субстратів; умови промислового вирощування грибів та особливості управління мікрокліматом у культиваційних приміщеннях; основи зберігання і переробки грибної сировини; основи санітарії та гігієни на підприємстві з вирощування грибів; методи виготовлення посівного міцелію; економічні особливості грибного бізнесу; методи використання відпрацьованих субстратів. Вміти розрахувати формулу субстрату; визначити точку роси у приміщенні за умов зміни показників мікроклімату; розрахувати вентиляційну систему; проаналізувати біологічну ефективність та продуктивність партії субстрату; вирахувати собівартість грибної сировини; скласти технологічну інструкцію заходів профілактичної дезінфекції.

**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**Фахові компетентності:** здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

**Програмні результати навчання:** забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

**Зміст за темами**

1. Основи мікологічної переробки відходів тваринництва та рослинництва
2. Вирощування екзотичних грибів як перспективний нішевий бізнес
3. Вирощування гливи як стартап з найшвидшим строком окупності
4. Особливості ринку грибів
5. Технологія вирощування гливи екстенсивним способом
6. Технологія вирощування гливи інтенсивним способом
7. Маркетинг та менеджмент у грибівницькому підприємстві