**Практические занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела дисциплины** | **Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий\*)** | **Всего, часов / часов интерактивных занятий очная форма** |
| **очная форма** |
| 1.Из истории возникновения грибов | Первая культивация шампиньонов и других съедобных грибов. | 2/- |
| 2.Лекарственные грибы и пищевые отравления. | Съедобные и условно съедобные грибы. Ядовитые и несъедобные грибы.  Первая помощь при отравлении грибами. | 2/- |
| 3.Питание грибов. Грибы Ставропольского края, занесенные в красную книгу. | Виды питания грибов, произрастающих в окружающей среде.  Съедобные и несъедобные грибы нашего края из Красной книги. | 2/- |
| 4. Методы выращивания грибов | Подбор штаммов грибов для конкретных условий региона | 2/- |
| Технологии культивирования в закрытом и открытом грунте съедобных и лекарственных грибов: шампиньон. | 6/- |
| Технологии культивирования в закрытом и открытом грунте съедобных и лекарственных грибов: зимний гриб. | 2/- |
| Технологии культивирования в закрытом и открытом грунте съедобных и лекарственных грибов: сморчки и строчки (обсуждение в группе). | 2/2 |
| Технологии культивирования в закрытом и открытом грунте съедобных и лекарственных грибов: аурикулярия. | 2/2 |
| Технологии культивирования в закрытом и открытом грунте съедобных и лекарственных грибов: любые грибы, произрастающие на территории СК | 4/- |
| 5. Переработка и хранение грибов | Сроки хранения грибов и грибной продукции. Способы переработки и хранения: сушка, замораживание, маринование, засолка, изготовление порошков | 2/2 |