Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Ставропольский государственный аграрный университет»

Кафедра *агрохимии и физиологии растений*

**Темы докладов по дисциплине *Грибоводство***

1. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и интенсивная технология культивирования гриба Вёшенка.

Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и экстенсивная технология культивирования гриба Вёшенка.

1. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и интенсивная технология культивирования гриба Шампиньон двуспоровый.

Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и экстенсивная технология культивирования гриба Шампиньон двуспоровый.

1. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и интенсивная технология культивирования гриба Шиитаке.
2. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и экстенсивная технология культивирования гриба Шиитаке.
3. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Шимеджи.
4. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Эринги (Белый степной гриб).
5. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Соломенного гриба.
6. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Зимнего гриба.
7. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Муэр (Древесный гриб).
8. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Грифола курчавая.
9. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Спарассис (Грибная капуста).
10. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Намеко.
11. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Королевский опёнок (Чешуйчатка золотистая).
12. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Мацутакэ (Сосновый гриб).
13. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования грибов Лисички.
14. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Маслёнок.
15. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Сморчок.
16. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Сыроежка.
17. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Мун (Древесный гриб).
18. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Портобелло.
19. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования гриба Вольвариелла.
20. Биологические особенности, использование в кулинарии и медицине и технология культивирования Экзотических грибов (*по выбору студента*).

**При** **подготовке доклада** следует придерживаться следующего плана изложения материала:

План доклада

1. Описание гриба (морфология, биологические особенности, ареал и местообитание).
2. Полезные свойства и применение в медицине.
3. Вредные свойства и противопоказания.
4. Использование в кулинарии.
5. Технология культивирования.

Полное время выступления — не более 5 минут, поэтому при подготовке доклада из текста работы выбирается самое главное. В докладе должно быть кратко изложено и проиллюстрировано основное содержание всех глав и разделов исследовательской работы. Для ответов на дополнительные вопросы отводится также не более 5 минут.

**Критерии оценки:**

**5 баллов (максимальное количество)** - соблюдены все требования к написанию материала и выступлению с докладом: обозначена проблема и обоснована её актуальность, лаконично анализируются различные точки зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Презентация соответствует теме, информативна, не перегружена текстом.

**4 балла** – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; имеются нарушения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы либо презентация соответствует теме, информативна, но перегружена текстом.

**3** **балла** – имеются существенные отступления от требований к оформлению доклада: тема освещена частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод, заключение либо презентация не полностью соответствует теме, не информативна, перегружена текстом.

**2** **балла** – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, презентация не соответствует требованиям.

**0 баллов** – доклад студентом не представлен.

**Обязательные требования к оформлению реферата, доклада и презентации для получения высшей отметки (баллов)**

1. Название каждой главы следует начинать с новой страницы.
2. Абзац должен включать в себя не менее 2-х предложений.
3. В тексте допускаются только общепринятые сокращения, или сокращения латинских наименований, аббревиатур, которые необходимо при первоначальном употреблении термина расшифровать.
4. Каждая цитата, фото, рисунок должны иметь ссылку на источник информации. Если цитата или иллюстрация являются авторскими, тогда это необходимо отразить в сноске.
5. Сноски оформляются в соответствии с действующими ГОСТ.
6. Каждый рисунок, фото, таблица, график, формула в тексте и в презентации должны иметь подпись с наименованием.
7. Работа может быть предоставлена как в рукописном виде (почерк читаемый, разборчивый), так и в напечатанном. Размер шрифта - 14, через 1,5 интервала. Вся работа должна быть напечатана одним видом шрифта, если это не смысловое выделение по тексту.
8. Список использованной литературы и других источников составляется в следующей последовательности:

- Законы, постановления правительства.

- Нормативные акты, инструктивные материалы, официальные справочники.

- Специальная литература.

- Периодические издания.

При составлении списка использованной литературы указываются все реквизиты книги: фамилия и инициалы автора, название книги, место издания, название издательства и количество страниц.

Для статей, опубликованных в периодической печати, следует указывать наименование издания, номер, год, а также занимаемые страницы.

Литературные источники должны быть расположены в алфавитном порядке по фамилиям авторов, в случае, если количество авторов более трех, то по названию книги, остальные материалы - в хронологическом порядке. Сначала должны быть указаны источники на русском, затем - на иностранных языках.

**Структура реферата:**

1) титульный лист;

2) план с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);

3) введение;

4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;

5) заключение;

6) список использованной литературы;

7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Для достижения максимальной оценки выполненного реферата необходимо придерживаться указанных критериев:

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Показатели |
| 1. Новизна реферированного  текста | - актуальность проблемы и темы;  - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;  - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений. |
| 2. Степень раскрытия  сущности проблемы | - соответствие плана теме реферата;  - соответствие содержания теме и плану реферата;  - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;  - обоснованность способов и методов работы с материалом;  - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;  - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. |
| 3. Обоснованность выбора  источников | - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;  - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.). |
| 4. Соблюдение требований  к оформлению | - правильное оформление ссылок на используемую литературу;  - грамотность и культура изложения;  - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;  - соблюдение требований к объему реферата;  - культура оформления: выделение абзацев. |
| 5. Грамотность | - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;  - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;  - литературный стиль. |

Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. Ю. Лобанкова

(подпись)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018\_ г.