

ТЕМАТИЧЕСКИМ ПЛАН
 лекций по учебной дисциплине Овощеводство
 для студентов агротехнологического факультета специальности
 1-74 02 01 Агрономия
 Курс Семестр Уч. Год /

№ п.п	Тема	Кол-во часов
1	Экономическое и социальное значение овощеводства. 1. Народнохозяйственное значение овощеводства. 2. История, современное состояние и задачи развития отрасли. 3. Овощеводство как отрасль растениеводства и научная дисциплина. 4. Методы производства овощей (рассадная и безрассадная культуры, использование защищенного грунта, выгонка, консервация и доращивание, повторные и уплотненные посевы). 5. Задачи овощеводства.	4
2	Происхождение и классификация овощных растений Центры происхождения овощных растений. Рост и развитие овощных культур. Классификация овощных культур по ботаническим семействам.	4
3	Отношение овощных растений к комплексу внешних условий 1. Климатические, почвенные, биологические и антропогенные факторы. 2. Отношение растений к условиям среды: устойчивость, требовательность, отзывчивость. 3. Тепловой режим. 4. Световой режим. 5. Водный режим. 6. Воздушно-газовый режим. 7. Пищевой режим.	6
4	Метод рассады 1. Значение метода рассады в овощеводстве. 2. Забег в росте и развитии растений. 3. Преимущества и недостатки рассадного и безрассадного методов культуры растений. 4. Условия выращивания. Закалка. 5. Общие приемы ухода за растениями. 6. Севообороты с овощными культурами.	8
5	Защищённый грунт 1. Защищённый грунт, его значение. Классификация. 2. Способы обогрева. 3. Культурообороты. 4. Искусственные грунты. 5. Гидропоника. 6. Состав питательных растворов.	8
6	Капустные. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность белокочанной капусты. 2. Требования к условиям роста и развития белокочанной капусты. 3. Особенности технологии выращивания белокочанной капусты. 4. Безрассадная культура белокочанной капусты. 5. Требования к системе удобрений при выращивании продукции для	4

	хранения.	
7	Корнеплоды. 1. Морковь столовая. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Сорта, биология и технология возделывания моркови. 3. Свекла столовая. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 4. Сорта, биология и технология возделывания.	4
8	Луковые растения. 1. Лук репчатый. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания лука репчатого, сорта. 3. Способы выращивания лука репчатого. 4. Чеснок. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 5. Биология и технология выращивания чеснока, сорта.	6
9	Пасленовые. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность томата. 2. Биология и технология выращивания, сорта томата в открытом грунте. 3. Биология и технология выращивания, сорта томата в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники перца и баклажана.	6
10	Бобовые овощные культуры. 1. Фасоль овощная. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Сорта, биология и технология возделывания фасоли. 3. Горох, бобы овощные. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 4. Сорта, биология и технология возделывания.	6
11	Тыквенные. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность огурца. 2. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 3. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники кабачка, тыквы, патиссона, арбуза.	6
12	Зеленные многолетние и пряно-ароматические культуры 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания, сорта.	6
Итого:		68

СОСТАВИЛ доцент _____ А.В. Исаков _____ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ г., протокол № ____

Зав. кафедрой _____ Н. Л. Почтовая

ТЕМАТИЧЕСКИМ ПЛАН
 лекций по учебной дисциплине Овощеводство
 для студентов агротехнологического факультета специальности
 1-74 02 01 Агронмия (ССО)
 Курс Семестр Уч. Год /

№ п.п	Тема	Кол-во часов
1	Экономическое и социальное значение овощеводства. 1. Народнохозяйственное значение овощеводства. 2. История, современное состояние и задачи развития отрасли. 3. Овощеводство как отрасль растениеводства и научная дисциплина. 4. Методы производства овощей (рассадная и безрассадная культуры, использование защищенного грунта, выгонка, консервация и доращивание, повторные и уплотненные посевы). 5. Задачи овощеводства.	2
2	Происхождение и классификация овощных растений Центры происхождения овощных растений. Рост и развитие овощных культур. Классификация овощных культур по ботаническим семействам.	2
3	Отношение овощных растений к комплексу внешних условий 1. Климатические, почвенные, биологические и антропогенные факторы. 2. Отношение растений к условиям среды: устойчивость, требовательность, отзывчивость. 3. Тепловой режим. 4. Световой режим. 5. Водный режим. 6. Воздушно-газовый режим. 7. Пищевой режим.	4
4	Метод рассады 1. Значение метода рассады в овощеводстве. 2. Забег в росте и развитии растений. 3. Преимущества и недостатки рассадного и безрассадного методов культуры растений. 4. Условия выращивания. Закалка. 5. Общие приемы ухода за растениями. 6. Севообороты с овощными культурами.	4
5	Защищённый грунт 1. Защищённый грунт, его значение. Классификация. 2. Способы обогрева. 3. Культурообороты. 4. Искусственные грунты. 5. Гидропоника. 6. Состав питательных растворов.	4
6	Капустные. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность белокочанной капусты. 2. Требования к условиям роста и развития белокочанной капусты. 3. Особенности технологии выращивания белокочанной капусты. 4. Безрассадная культура белокочанной капусты. 5. Требования к системе удобрений при выращивании продукции для	4

	хранения.	
7	Корнеплоды. 1. Морковь столовая. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Сорта, биология и технология возделывания моркови. 3. Свекла столовая. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 4. Сорта, биология и технология возделывания.	4
8	Луковые растения. 1. Лук репчатый. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания лука репчатого, сорта. 3. Способы выращивания лука репчатого. 4. Чеснок. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 5. Биология и технология выращивания чеснока, сорта.	2
9	Пасленовые. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность томата. 2. Биология и технология выращивания, сорта томата в открытом грунте. 3. Биология и технология выращивания, сорта томат в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники перца и баклажана.	2
10	Бобовые овощные культуры. 1. Фасоль овощная. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Сорта, биология и технология возделывания фасоли. 3. Горох, бобы овощные. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 4. Сорта, биология и технология возделывания.	2
11	Тыквенные. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность огурца. 2. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 3. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники кабачка, тыквы, патиссона, арбуза.	2
12	Зеленные многолетние и пряно-ароматические культуры 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания, сорта.	2
Итого:		34

СОСТАВИЛ доцент _____ А.В. Исаков _____ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ г., протокол № ____

Зав. кафедрой _____ Н. Л. Почтовая

ТЕМАТИЧЕСКИМ ПЛАН
 лекций по учебной дисциплине **Овощеводство**
 для студентов агротехнологического факультета специальности
 1-74 02 02 Селекция и семеноводство
 Курс Семестр Уч. Год /

№ п.п	Тема	Кол-во часов
1	Экономическое и социальное значение овощеводства. 1. Народнохозяйственное значение овощеводства. 2. История, современное состояние и задачи развития отрасли. 3. Овощеводство как отрасль растениеводства и научная дисциплина. 4. Методы производства овощей (рассадная и безрассадная культуры, использование защищенного грунта, выгонка, консервация и доращивание, повторные и уплотненные посевы). 5. Задачи овощеводства.	2
2	Происхождение и классификация овощных растений Центры происхождения овощных растений. Рост и развитие овощных культур. Классификация овощных культур по ботаническим семействам.	2
3	Отношение овощных растений к комплексу внешних условий 1. Климатические, почвенные, биологические и антропогенные факторы. 2. Отношение растений к условиям среды: устойчивость, требовательность, отзывчивость. 3. Тепловой режим. 4. Световой режим. 5. Водный режим. 6. Воздушно-газовый режим. 7. Пищевой режим.	4
4	Метод рассады 1. Значение метода рассады в овощеводстве. 2. Забег в росте и развитии растений. 3. Преимущества и недостатки рассадного и безрассадного методов культуры растений. 4. Условия выращивания. Закалка. 5. Общие приемы ухода за растениями. 6. Севообороты с овощными культурами.	4
5	Защищённый грунт 1. Защищённый грунт, его значение. Классификация. 2. Способы обогрева. 3. Культурообороты. 4. Искусственные грунты. 5. Гидропоника. 6. Состав питательных растворов.	4
6	Капустные. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность белокочанной капусты. 2. Требования к условиям роста и развития белокочанной капусты. 3. Особенности технологии выращивания белокочанной капусты. 4. Безрассадная культура белокочанной капусты. 5. Требования к системе удобрений при выращивании продукции для	4

	хранения.	
7	Корнеплоды. 1. Морковь столовая. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Сорты, биология и технология возделывания моркови. 3. Свекла столовая. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 4. Сорты, биология и технология возделывания.	4
8	Луковые растения. 1. Лук репчатый. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания лука репчатого, сорта. 3. Способы выращивания лука репчатого. 4. Чеснок. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 5. Биология и технология выращивания чеснока, сорта.	2
9	Пасленовые. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность томата. 2. Биология и технология выращивания, сорта томата в открытом грунте. 3. Биология и технология выращивания, сорта томата в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники перца и баклажана.	2
10	Бобовые овощные культуры. 1. Фасоль овощная. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Сорты, биология и технология возделывания фасоли. 3. Горох, бобы овощные. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 4. Сорты, биология и технология возделывания.	2
11	Тыквенные. 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность огурца. 2. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 3. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники кабачка, тыквы, патиссона, арбуза.	2
12	Зеленные многолетние и пряно-ароматические культуры 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания, сорта.	2
Итого:		34

СОСТАВИЛ доцент _____ А.В. Исаков _____ 2023 г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ 2023 г., протокол № ____

Зав. кафедрой _____ Н. Л. Почтовая

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 лекций по учебной дисциплине Овощеводство
 для студентов специальности 1–74 02 01 Агрономия (заочное)
 Курс 3 Семестр 1 Уч. год 20 /20

Тема (содержание)	Кол-во часов
Экономическое и социальное значение овощеводства. 1. Народнохозяйственное значение овощеводства. 2. История, современное состояние и задачи развития отрасли. 3. Овощеводство как отрасль растениеводства и научная дисциплина. 4. Методы производства овощей (рассадная и безрассадная культуры, использование защищенного грунта, выгонка, консервация и доращивание, повторные и уплотненные посевы).	2
Знакомство с защищённым грунтом. 1. Защищённый грунт, его значение. Классификация. 2. Способы обогрева. 3. Культурообороты. 4. Искусственные грунты. 5. Гидропоника.	2
Технологии возделывания овощей в открытом грунте. 1. Капустные овощные растения. 2. Корнеплоды. 3. Луковые. 4. Пасленовые.	2
Итого	6

СОСТАВИЛ зав. кафедрой _____ Н.Л. Почтовая _____ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ г., протокол № ____.

Зав. кафедрой _____ Н.Л. Почтовая

