

ТЕМАТИЧЕСКИМ ПЛАН
 лекций по учебной дисциплине Частное овощеводство
 для студентов агротехнологического факультета специальности
 6-05-0811-01 Производство продукции растительного происхождения
 Курс __ Группа __ Семестр __ уч. год 20__/20__

№ п.п	Тема	Кол-во часов
1	<p>Экономическое и социальное значение овощеводства. Введение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Народнохозяйственное значение овощеводства. 2. История, современное состояние и задачи развития отрасли. 3. Овощеводство как отрасль растениеводства и научная дисциплина. 4. Современное состояние овощеводства в Беларуси. 	2
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Динамика производства овощей в РБ. 2. Методы производства овощей (рассадная и безрассадная культуры, использование защищенного грунта, выгонка, консервация и доращивание, повторные и уплотненные посевы). 3. Задачи овощеводства. 	2
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ботаническая классификация овощных растений. 2. Классификация по продолжительности жизни. 	2
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Происхождение и классификация овощных растений 2. Центры происхождения овощных растений. 3. Рост и развитие овощных культур. 4. Классификация овощных культур по ботаническим семействам. 	4
5	<p>Капустные.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 хранения. 	4
6	<p>Корнеплоды.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
7	<p>Луковые растения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	4
8	<p>Тыквенные.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность огурца. 2. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 	2

	3. Биология и технология выращивания, сорта огурца в открытом грунте. 4. Пищевая ценность, происхождение, биологические особенности и особенности агротехники кабачка, тыквы, патиссона, арбуза.	
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.	4
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	Зеленые однолетние овощные культуры 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания, сорта.	2
12	Зеленые многолетние овощные культуры 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания, сорта.	2
13.	Малораспространенные овощные культуры 1. Происхождение, химический состав и пищевая ценность. 2. Биология и технология выращивания, сорта.	2
Итого:		36

СОСТАВИЛ доцент каф плодоовощеводства _____ Н.В. Максименко
_____ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ г., протокол № ____
Зав. кафедрой _____ Н. Л. Почтовая

