**САМОСТІЙНА РОБОТА з дисципліни «Плодоовочівництво»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість годин** |
| 1. | Способи розмноження овочевих культур. Тепловий режим. | 1 |
| 2. | Світловий та повітряно-газовий режим овочевих культур. | 1 |
| 3. | Водний та поживний режим овочевих культур.  | 1 |
| 4. | Світлопроникні матеріали, їх характеристика. | 1 |
| 5. | Способи обігріву споруд закритого ґрунту. Біопаливо. | 1 |
| 6. | Підготовка парників і теплиць до експлуатації. | 1 |
| 7. | Особливості вирощування середньої і пізньої капусти. | 1 |
| 8. | Особливості вирощування інших видів капусти.  | 1 |
| 9. | Особливості вирощування моркви та столових буряків на пучкову продукцію. | 1 |
| 10. | Цибулинні овочеві культури. | 1 |
| 11. | Вирощування огірків у закритому ґрунті. | 1 |
| 12. | Вирощування помідорів у закритому ґрунті. | 1 |
| 13. | Зеленні культури, особливості їх вирощування. | 1 |
| 14. | Багаторічні овочеві культури. |  1 |
| 15. | Особливості обробітку ґрунту під овочеві культури. | 1 |
| 16. | Енергозберігаючі технології вирощування овочевих культур. | 2 |
| 17. | Періоди вегетації та спокою, їх характеристика. | 1 |
| 18. | Підщепи для окремих плодових порід та їх характеристика. | 1 |
| 19. | Вирощування підщеп з насіння. | 1 |
| 20. | Техніка закладання крон в розсаднику. | 1 |
| 21. | Апробація, підготовка саджанців до викопування. | 1 |
| 22. | Вирощування підщеп і саджанців у закритому ґрунті. | 1 |
| 23. | Шляхи збільшення посадкового матеріалу з одиниці площі і зниження його собівартості. | 1 |
| 24. | Альтернативні технології, які використовуються при вирощуванні посадкового матеріалу плодових культур. | 2 |
| 25. | Передпосадкова підготовка площі під сад. | 1 |
| 26. | Омолодження плодоносних дерев. | 2 |
| 27. | Застосування різних прийомів при формуванні крон. | 2 |
| 28. | Догляд за врожаєм, збирання врожаю та товарна обробка плодів. | 2 |
| 29. | Смородина, порічки, аґрус. | 1 |
| 30. | Виноград. | 1 |
| ***Всього*** |  | ***35*** |