Конспект
Лозарство – УП - XI клас
Специалност „Лозаровинарство”

1. Морфологично устройство на корена. Наблюдение на първичното устройство на корена при лозата.
2. Наблюдение на вторичното устройство на корена при лозата.
3. Стъбло и многогодишни части при лозата. Видове пръчки.
4. Морфологичен и анатомичен строеж на лозовия летораст.
5. Видове пъпки при лозата-разпознаване и определяне.
6. Морфологично устройство на зимното око.
7. Морфологично устройство на лозовия лист. Определяне повърхността на листната петура.
8. Мустак при лозата – устройство и функции.

10.Устройство на съцветието и цвета при лозата. Видове цветове. Грозд, зърно и семка. 11.Устройство на грозда, големина, форма и плътност.

12.Устройство на лозовото зърно – големина, форма и ципа. Устройство на семката.

13.Определяне началото на първа и втора фаза на развитие на лозата. Наблюдения и основни агротехнически и растителнозащитни мероприятия.

14.Определяне началото на трета и четвърта фаза. Основни агротехнически и растителнозащитни мероприятия.

15.Определяне началото на пета фаза. Основни растителнозащитни и агротехнически мероприятия.

16.Определяне началото на шеста фаза. Наблюдения и основни агротехнически мероприятия.

17.Изчисляване на общата и активната температурна сума през вегетационния период и на хидротермичния коефициент.

18.Определяне мощността и механичния състав на почвата в учебно-опитното стопанство и влиянието им върху развитието на лозовите насаждения.

19.Характеристика на почвено-климатичните условия в отделните лозарски райони на България.

20.Изготвяне на карта на лозарските райони в България.

21.Сортове грозде за червени вина: Гъмза и Мавруд.

22.Сортове грозде за червени вина: Широка мелнишка лоза и Памид.

23.Сортове грозде за червени вина: Каберне совиньон и Мерло.

24.Сортове грозде за червени вина: Пино ноар и Букет.

25.Сортове грозде за червени вина: Рубин, Хеброс и Тракийска слава.

26.Сортове грозде за бели вина: Димят и Мискет червен.

27.Сортове грозде за бели вина: Ркацители и Юни блан.

28.Сортове грозде за бели вина: Ризлинг и Ризлинг италиански.

29.Сортове грозде за бели вина: Алиготе и Совиньон блан.

30.Сортове грозде за бели вина: Траминер розов и Шардоне.

31.Сортове грозде за бели вина: Мискет варненски и Ахелой.

32.Сортове грозде за десертни вина: Мискет Отонел, Тамянка и Пловдивска малага.

33.Десертни сортове лози: Плевен и Супер ран Болгар.

34.Десертни сортове лози: Мискет русенски и Надежда.

35.Десертни сортове лози: Брестовица и Алфонс Лавале.

36.Десертни сортове лози: Чауш и Италия.

37.Десертни сортове лози: Марица и Верея.

38.Десертни сортове лози: Царица на лозята.

39.Десертни сортове лози: Хамбургски мискет.

39.Безсеменни сортове: Безсеменен хибрид V-6, Русалка и Султанина.

40.Сортове грозде с повишена устойчивост: Молдова, Наслада, Дружба, Строгозия и Кондарев.

Литература: Ръководство за упражнения по Лозарство-С.Панделиев, Л.Машева, Ц.Миевска, Л.Иванова П.Ботянски. изд.Земя -1991г.