МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
В.о. ректора ДБТУ

_____ Руслан ТИХОНЧЕНКО
«13» травня 2022 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для здобуття ступеня освіти магістр
на основі ступенів освіти бакалавр, магістр/освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	203 Садівництво та виноградарство
Освітня програма	«Садівництво та виноградарство»

Харків 2022

ЗМІСТ

Загальні положення 2
1. Зміст фахового вступного випробування у розрізі дисциплін 4
2. Питання фахового вступного випробування 11
3. Критерії оцінювання фахового вступного випробування 13
4. Порядок проведення фахового вступного випробування 14
Рекомендована література 15
Додатки 16
Додаток А Зразок «Екзаменаційний білет» 17

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Фахове вступне випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутих раніше ступенів освіти, що передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми певного рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

На навчання за програмою підготовки магістра за спеціальністю 203 Садівництво та виноградарство (освітня програма Садівництво та виноградарство) можуть вступати особи, які отримали диплом бакалавра, магістра (спеціаліста) з відповідної або іншої спеціальності та продемонстрували достатній рівень знань з тем, перелік яких винесено для оцінювання підготовленості вступника для здобуття вищої освіти.

Для проведення конкурсних фахових вступних випробувань на навчання на здобутих раніш ступенів освіти бакалавр, магістр; освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, наказом ректора ДБТУ створюються фахові атестаційні комісії, діяльність яких регламентується Положенням про приймальну комісію вищого навчального закладу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 15 жовтня 2015 року № 1085 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 4 листопада 2015 року за № 1351/27796.

Фахове вступне випробування проводиться фаховою атестаційною комісією за програмою, затвердженою ректором ДБТУ.

Програма фахового вступного випробування складена для вступників, які вступають на навчання до Державного біотехнологічного університету за освітньо-професійною програмою магістр за спеціальністю 203 Садівництво та виноградарство та передбачає оцінку базових знань осіб, що мають здобутий освітній ступінь бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційнй рівень спеціаліста, за темами фахових дисциплін, які дають можливість оцінити загальний рівень підготовки вступників до навчання за спеціальністю 203 Садівництво та виноградарство.

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань вступників під час вступу на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю 203 Садівництво та виноградарство.

Мета вступного фахового випробування полягає в комплексній перевірці знань вступників, отриманих ними в результаті вивчення дисциплін та оцінці відповідності цих знань вимогам до навчання за ступенем магістр на спеціальність 203 Садівництво та виноградарство та допуску до участі у конкурсному відборі.

Умови проведення вступних випробувань. Фахові вступні випробування проводяться в усній формі, у вигляді іспиту, в підготовленій аудиторії. Іспит в усній формі проводиться не менше, ніж двома членами комісії з кожним вступником, яких призначає голова фахової комісії згідно з розкладом у день іспиту. Під час іспиту члени комісії відмічають правильність відповідей в аркуші усної відповіді, який по закінченні іспиту підписується вступником та членами відповідної комісії. Інформація про результати іспиту оголошується вступникові в день його проведення.

Змістовно-методичне забезпечення вступних випробувань здійснюють науково-педагогічні працівники профільних кафедр.

1. ЗМІСТ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ У РОЗРІЗІ ДИСЦИПЛІН

Програма фахового вступного випробування для зарахування на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю 203 Садівництво та виноградарство містить основні питання за наступними темами:

ОВОЧІВНИЦТВО

Тема. 1. Характеристика овочівництва як наукової дисципліни, її завдання, методи дослідів (польовий, вегетаційний, лабораторний, виробничий). Овочівництво – наукова дисципліна і галузь сільського господарства.

Тема. 2. Класифікація овочевих рослин за ботанічними ознаками, господарськими особливостями (продуктовими органами і спільністю технології вирощування), а також за тривалістю життя. Походження і класифікація овочевих рослин. Центри походження овочевих рослин за М.І. Вавіловим.

Тема. 3. Теплиці, парники і утеплений ґрунт. Види, конструкції і енергетичне забезпечення споруд. Класифікація споруд захищеного ґрунту. Особливості конструкцій овочевих і розсадних споруд. Світлопроникні матеріали для захищеного ґрунту.

Тема. 4. Обов'язкові прийоми підготовки і обробки насіння: перетирання і шліфування, сортування і калібрування, обеззаражування (протруювання), повітряно-тепловий обігрів, стратифікація (піскування). Передпосівна підготовка і обробка насіння. Бажані прийоми підготовки і обробки насіння: замочування і пророщування, барбатування, закалювання, яровизація (прохолоджування), дражування, збагачування поживними і біологічно активними речовинами, обробка бактеріальними добривами, інкрустування, фізичний вплив. Комплексна підготовка насіння.

Тема. 5. Переваги і недоліки розсадної культури в порівнянні з безрозсадною. Розсадний спосіб вирощування. Суть способу і його значення для одержання ранніх і високих урожаїв, вирощування тепловимогливих рослин в північних районах, більш інтенсивного використання землі, захисту рослин від шкідників і хвороб. Забіг в рості і розвитку рослин.

Шкілка сіянців та умови їх вирощування. Пересаджування (пікірування) сіянців, її значення і умови ефективного використання. Вирощування розсади без пересаджування сіянців. Площа живлення для розсади різних видів та віку. Підбирання субстратів, склад сумішей. Забезпечення оптимальних умов вирощування розсади для відкритого і захищеного ґрунту (тепло, світло, волога, повітряно-газовий режим, живлення). Гартування розсади для відкритого ґрунту. Захист розсади від шкідників і хвороб. Горщечкова розсада. Види горщечків. Матеріали для виготовлення горщечків та засипання пустих грунтосумішшю у спорудах захищеного ґрунту. Склад і фізико-хімічні властивості грунтосумішей. Сучасна технологія вирощування розсади. Вимоги для якості розсади. Вік і фаза розвитку стандартної розсади. Використання способу консервації розсади.

Тема. 6. Вирощування капусти білокачанної пізньостиглої розсадним способом. Морфологічна будова рослин та їх відношення до факторів навколишнього середовища. Сорти і гібриди, рекомендовані для вирощування в Україні. Строки вирощування розсадним і безрозсадним способом у відкритому ґрунті. Особливості вирощування розсади. Технологія вирощування капусти для ранньовесняного і пізньоосіннього споживання.

Тема. 7. Технологія вирощування часнику, цибулі ріпчастої із нсіння і арбажейки (сіянки). Морфологічна будова рослин та їх відношення до факторів навколишнього середовища. Сортимент цибулі ріпчастої. Технологія вирощування та збирання врожаю. Пакування, сортування та тимчасове зберігання цибулі та часнику.

Тема. 8. Технологія вирощування буряка столового і моркви. Морфологічна будова та його відношення до факторів навколишнього середовища. Сорти і гібриди, рекомендовані для вирощування в Україні. Строки вирощування. Особливості вирощування. Технологія вирощування буряка і моркви для пізньоосіннього споживання.

Тема. 9. Технологія вирощування томата безрозсадним способом. Морфологічна будова рослин та їх відношення до факторів навколишнього середовища. Сорти і гібриди, рекомендовані для вирощування в Україні. Строки вирощування безрозсадним способом у відкритому ґрунті. Особливості вирощування розсади. Технологія вирощування капусти для ранньовесняного і пізньоосіннього споживання.

Тема. 10. Технологія вирощування баклажана і перця. Морфологія та їх відношення до факторів навколишнього середовища. Сорти і гібриди, рекомендовані для вирощування в Україні. Строки вирощування. Особливості вирощування розсадним способом. Технологія вирощування для споживання.

Тема. 11. Сівба і садіння овочевих рослин. Строки сівби і садіння рослин. Ранньовесняні, весняні, пізньовесняні, літні, повторні, осінні (озимі), підзимні і зимові посіви. Конвеєрні посіви. Показники суми ефективних температур повітря при плануванні посівів. Способи сівби (садіння): розкидний (суцільний і мостовий), рядковий (вузькорядний, широкорядний, стрічковий) і гніздовий. Різноманітність способів сівби: стрічковий 2-9 рядний, пунктирний, вузькосмужковий, квадратно-гніздовий та ін. Схеми розміщення в залежності від виду рослин, способів вирощування і технічних засобів (колія трактора 140 і 180 см). Норма висіву насіння. Глибина загортання насіння, розсади та вегетативних органів рослин. Підготовка розсади до висаджування. Рівень застосування засобів механізації при різних способах і схемах розміщення рослин. Овочеві сівалки і садильні машини.

Тема. 12. Повторні, ущільнені та кулісні посіви і посадки овочевих рослин.Значення повторних і ущільнених (змішаних) посівів та посадок. Сумісне вирощування рослин, які розрізняються за тривалістю вегетаційного періоду і темпами росту та розвитку. Особливості застосування механізації при ущільнених посівах. Взаємний вплив рослин в ущільнених (змішаних) посівах. Поєднаність і непоєднаність рослин в посівах. Відлякуюча дія овочевих рослин на комах. Застосування куліс, тобто вирощування тепло вимогливих рослин між

холодостійкими, більш високорослими. Створення сприятливого мікроклімату для рослин. Типи куліс, кулісні рослини і розміщення їх з урахуванням механізації посівів, догляду за рослинами і збору урожаю.

ПЛОДІВНИЦТВО

Тема. 13. Зміст і завдання плодівництва. Плодівництво, як галузь виробництва і наукова дисципліна. Коротка історія плодівництва. Історія наукового плодівництва. Стан і перспективи розвитку плодівництва в Україні. Плодівництво за кордоном.

Тема. 14. Біологічна і виробнича характеристика плодових рослин. Ботанічна класифікація і характеристика плодових рослин. Ботанічна класифікація і характеристика плодових рослин. Походження плодових рослин. Біологічно-виробнича характеристика плодових рослин.

Тема. 15. Способи розмноження плодових рослин. Біологічні основи розмноження. Особливості статевого розмноження. Біологічні основи вегетативного розмноження. Способи вегетативного розмноження.

Тема. 16. Завдання і значення розсадників. Організація плодового розсадника. Структура (складові частини) розсадника. Вибір місця і організація території розсадника. Сівозміни і садозміни.

Тема. 17. Що таке окуліровка? Вирощування саджанців окуліруванням. Прискорені способи вирощування саджанців окуліруванням. Вирощування саджанців окуліруванням з інтеркаляром та штамбоутворювачем. Вирощування саджанців яблуні з проміжною вставкою.

Тема. 18. Вибір місця і ґрунту під сад. Закладання плодових насаджень. Проектування саду. Вибір місця. Вибір ґрунту під сад.

Тема. 19. Системи утримання ґрунту в плодоносних садах. Утримання ґрунту в садах. Утримання ґрунту в молодих садах. Обробіток ґрунту. Застосування гербіцидів Боротьба з ерозією ґрунту.

Тема. 20. Системи удобрення інтенсивних садів. Види і форми добрив. Системи удобрення. Визначення потреб плодових культур у добривах. Способи і строки внесення добрив. Удобрення молодих неплодоносних садів. Удобрення плодоносних садів. Удобрення ягідних культур. Ефективність удобрення.

Тема. 21. Технологія вирощування ягідних плодових рослин (суниця, малина, чорна смородина, аґрус). Вирощування розсади суниці. Вирощування саджанців малини, смородини, аґрусу. Вирощування безвірусних саджанців. Викопування, сортування, реалізація і зберігання саджанців.

Тема. 22. Ремонт плодового насадження. Інвентаризація саду. Реконструкція садів. Ремонт і захист безвірусного промислового саду від повторного ураження дерев.

Тема. 23. Підготовка саджанців плодових порід до садіння. Проектування саду. Вибір місця. Вибір ґрунту під сад.

Тема. 24. Технічні основи формування крон. Види і строки формування і обрізування різних конструкцій плодових насаджень. Завдання і значення формування. Біологічні основи формування крон. Теоретичні і практичні основи оптимізації обсягів і форм крон. Способи і строки формування крон. Основні типи крон, принципи і техніка її формування. Завдання і значення обрізування у

плодоносних садах. Біологічні основи обрізування плодоносних насаджень. Види, способи і строки обрізування. Обрізування крон зерняткових порід. Обрізування крон кісточкових порід. Обрізування горіхоплідних порід. Обрізування кущів ягідних культур. Ефективність формування і обрізування різних конструкцій плодових насаджень.

Тема. 25. Розподіл сортів-взаємозапилювачів у саду. Підбір і розміщення сортів-взаємозапилювачів для зерняткових порід. Вимоги для сортів-взаємозапилювачів. Розміщення дерев-взаємозапилювачів.

Тема. 26. Пошкодження морозами кореневої системи. Відновлення дерев, пошкоджених морозами. Пошкодження морозами надземної системи. Відновлення дерев, пошкоджених морозами.

Тема. 27. Системи розміщення і площі живлення плодових рослин. Способи розміщення і площі живлення плодових дерев. Співвідношення елементів живлення. Нормування добрив. Ґрунтова діагностика. Листкова діагностика. Визначення потреб плодових культур у добривах. Органо-мінеральна система.

Тема. 28. Конструкції насаджень. Конструкції інтенсивних садів. Сорти. Підщепи. Садивний матеріал і особливості його вирощування.

Тема. 29. Основні елементи терас. Передсадивна підготовка площі на рівнинах і схилах. Східчасті тераси.

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тема. 30. Особливості картоплі, як об'єкта зберігання. Анатомо морфологічні зміни в бульбах під час зберігання. Зміни вуглеводного комплексу бульб картоплі. Характеристика режиму зберігання картоплі. Технологія зберігання. Технологія зберігання картоплі. Особливості картоплі, як об'єкта зберігання. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання бульб. Способи зберігання картоплі.

Тема. 31. Особливості капусти, як об'єкта зберігання. Анатомо-морфологічні зміни в капусті під час зберігання.Технологія зберігання капусти білоголової. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання капусти. Вплив мінеральних добрив на лежкість капусти. способи зберігання капусти. характеристика режиму зберігання. збереженість капусти білоголової залежно від її якості.

Тема. 32. Особливості коренеплодів, як об'єкта зберігання. Анатомо морфологічні зміни в коренеплодах під час зберігання. Вплив умов вирощування коренеплодів на їх збереженість. Характеристика режиму зберігання коренеплодів. Технологія зберігання столових коренеплодів. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання бульб. Технологія зберігання. Способи зберігання коренеплодів.

Тема. 33. Особливості цибулі, як об'єкта зберігання. Анатомо морфологічні зміни в цибулині під час зберігання. Вплив умов вирощування на збереженість цибулі та часнику. Характеристика режиму зберігання цибулі і часнику, залежно від цільового призначення. Технологія зберігання. Технологія зберігання цибулі і часнику. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються

під час зберігання цибулі. Способи зберігання цибулі.

Тема. 34. Особливості плодів зерняткових порід, як об'єкта зберігання. Анатомо морфологічні зміни в плодах під час зберігання. Вплив умов вирощування на збереженість плодів зерняткових порід. Характеристика режиму зберігання. Технологія зберігання плодів зерняткових порід. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання яблук, груш. Технологія зберігання у МГС та РГС. Способи зберігання.

Тема. 35. Особливості плодів кісточкових порід, як об'єкта зберігання. Технологія зберігання плодів кісточкових порід. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання плодів. Характеристика режиму зберігання. Технологія зберігання у МГС та РГС. Способи зберігання.

Тема. 36. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання плодів гарбузових рослин. Технологія зберігання гарбузових овочів. Гарбузові овочі як об'єкт зберігання. Вплив умов вирощування на формування якості та збереженості плодів. технологія зберігання гарбузових овочів. Технологія зберігання огірків у РГС, МГС. в охолодженому стані. Технологія зберігання дині, кавунів, кабачків.

Тема. 37. Плодові овочі як об'єкт зберігання. Технологія зберігання плодових овочів. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання плодових овочів. Вплив умов вирощування на формування якості та збереженості плодів. Технологія зберігання томатів, залежно від ступеня стиглості. Зберігання плодів у РГС, МГС, в охолодженому стані. Технологія зберігання перцю солодкого, баклажанів.

Тема. 38. Фізичні методи консервування фруктів та ягід теплова стерилізація, сушіння плодів, ягід (повітряно-сонячне сушіння, теплова, вакуумна та сублімаційна сушка). Загальна характеристика способів консервування плодів та овочів. Заморожування овочів, фруктів та ягід. Мікробіологічні методи консервування. Принцип методу. Соління огірків, томатів, мочіння яблук, квашення капусти. Застосування хімічних консервантів. Сульфітація. Консервування Собіновою та бензойною кислотами.

Тема. 39. Вплив умов вирощування на якість овочів, фруктів та картоплі на якість плодів та їх зберігання. Основи формування лежкості плодоовочевої продукції. Вплив ґрунтово-кліматичних умов, утримання ґрунту, зрошення, добрив. Роль підщеп і віку дерев.

Тема. 40. Фізіологічні та біохімічні процеси, які відбуваються у картоплі, овочах, фруктах під час зберігання. Процеси, які відбуваються під час зберігання фруктів та овочів. Теоретичні основи зберігання. Класифікація рослинних об’єктів і біологічні основи лежкості.

Газообмін під час дихання. Взаємозв’язок дихання та ранових реакцій, які відбуваються у післязбиральний період. Фізіологічна та біохімічна, які відбуваються у післязбиральний період. Фізіологічна та біохімічна суть дозрівання, старіння овочів, фруктів під час зберігання. Шляхи регулювання цих процесів. Ступінь стиглості (технічна, споживна, біологічна). Способи подовження періоду спокою картоплі та інших овочів, попередження їх проростання під час зберігання. Фізіологічні розлади.

Мікробіологічні процеси, які відбуваються у картоплі, овочах та фруктах під час зберігання. Втрати, обумовлені розвитком нематод, кліщів та шкідників під час зберігання, а також мікробіологічними процесами. Шляхи, які попереджують ці втрати. Вплив сортових особливостей, імунітету, прийомів агротехніки, строків та технології збирання на збереженість партії картоплі, овочів, фруктів та ягід. Підготовка картоплі, овочів, фруктів до зберігання. Анатомо-морфологічні процеси.

Тема. 41. Зберігання овочів, фруктів, ягід у стаціонарних сховищах. Способи зберігання та розміщення продукції в них. Способи зберігання плодоовочевої продукції. Способи зберігання та розміщення картоплі, овочів та фруктів (стаціонарний та польовий). Вимоги до картопле, овоче-плодосховищ сучасного типу. Типові проекти сховищ. Підготовка сховищ до приймання нового урожаю.

Тема. 42. Зберігання солоно-квашеної продукції. Фактори, які впливають на якість консервованих плодів та овочів. Вимоги до якості сировини переробної промисловості. Економічне та соціальне значення прийомів соління, квашення, маринування овочів, фруктів та ягід у сільськогосподарських підприємствах.

Тема. 43. Зберігання продукції в охолодженому стані, обґрунтування режиму зберігання. Загальна характеристика режимів зберігання картоплі, овочів, фруктів. Зберігання у зміненому газовому середовищі. Зберігання ягід, фруктів та овочів у регульованому газовому середовищі. Характеристика цих середовищ. Техніка та технологія зберігання ягід, фруктів, овочів у холодильниках з регульованим газовим середовищем.

Тема. 44. Теплова стерилізація, суть методу. Виробництво овочевих натуральних і закусочних консервів. Фізичні методи консервування плодів та овочів. Виробництво томатного соку і концентрованих томат-продуктів на поточних механізованих лініях. Консервування фруктів та ягід цукром. Варення, джеми, повидло, конфітюр.

Виробництво освітлених та неосвітлених фруктових та ягідних соків. Первинна переробка винограду. Консервування фруктів та ягід цукром. Інші способи консервування сільськогосподарських продуктів (сульфітація, використовування Собінової кислоти). Безвідходна технологія переробки фруктів та ягід (одержання фруктових порошків із яблучних вичавок, олії з виноградних кісточок).

Тема. 45. Вплив температури на дозрівання овочів та фруктів. Фактори, які впливають на якість і тривалість зберігання фруктів та овочів. Фактори, які впливають на якість і тривалість зберігання овочів, фруктів, картоплі. Вологість середовища. Склад повітря. Рух повітря. Очищення повітря. Освітлення. Інші фактори, які впливають на зберігання овочів, фруктів, картоплі. Матеріально-технічна база зберігання фруктів та овочів.

Тема. 46. Використання антисептиків (сірчиста, сорбінова, бензойна кислоти та їх солі. Застосування хімічних консервантів для плодів та овочів. Препарати кальцію. Синтетичні антисептики.

Тема. 47. Технологія соління огірків, томатів, мочіння яблук, квашення капусти. Біохімічні методи консервування плодів та овочів. Принцип методу.

Тема. 48. Обґрунтування режимів зберігання. Режими зберігання плоодоовочевої продукції. Способи охолодження соковитої продукції. Активне вентилювання, призначення. Методи створення регульованого і модифікованого газового середовища. Холодильники з регульованим газовим середовищем.

Тема. 49. Технологічні схеми виробництва замороженої плодоовочевої продукції на поточних лініях у сільськогосподарських підприємствах. Консервування плодів і овочів швидким заморожуванням. Зберігання замороженої продукції.

2. ПИТАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

ОВОЧІВНИЦТВО

1. Овочівництво, як галузь сільськогосподарського виробництва. Народногосподарське значення овочів, хімічний склад і сучасний стан овочівництва.
2. Класифікація овочевих рослин, центри походження, тривалість життєвого періоду, періоди і фази росту і розвитку.
3. Вплив факторів зовнішнього середовища на ріст і розвиток рослин (тепло, світло, волога ґрунту і повітря, мінеральне живлення).
4. Зрошення овочевих рослин (дощування, краплинне зрошення).
5. Споруди закритого ґрунту. Теплиці, парники, утеплений ґрунт).
6. Способи підготовки насіння до сівби.
7. Обігрів споруд закритого ґрунту. Сонячний обігрів, біологічний, технічне опалення.
8. Вирощування розсади овочевих рослин. Розрахунок розсади для відкритого ґрунту, мікроклімат, догляд і вибирання.
9. Підготовка ґрунту для овочевих рослин в осінній період (основний обробіток ґрунту).
10. Весняний обробіток ґрунту, посів насіння і висаджування розсади.
11. Фази стиглості овочевих рослин та методи збирання врожаю.
12. Технологія вирощування помідора безрозсадним способом.
13. Технологія вирощування раннього помідора.
14. Технологія вирощування капусти ранньостиглої.
15. Технологія вирощування капусти цвітної.
16. Технологія вирощування капусти пізньостиглої розсадним способом.
17. Технологія вирощування перця солодкого і баклажана.
18. Технологія вирощування моркви столової.
19. Технологія вирощування буряка столового.
20. Технологія вирощування огірка у відкритому ґрунті.
21. Технологія вирощування огірка у спорудах закритого ґрунту (теплиця, парник, утеплений ґрунт).
22. Технології вирощування кавуна і дині.
23. Технології вирощування гарбуза, кабачка, патисона.
24. Технології вирощування зеленних і рослин з коротким вегетаційним періодом (редиска, салат, шпинат, кріп).
25. Технології вирощування багаторічних овочевих рослин (щавель, хрін, спаржа, ревінь, естрагон, багаторічні цибулі).

ПЛОДІВНИЦТВО

26. Походження, класифікація, виробничо-біологічна й технологічна характеристика плодових, ягідних і горіхоплідних рослин.
27. Екологічні фактори в життєдіяльності плодових рослин.
28. Проектування і закладання плодових насаджень.
29. Морфологічна й анатомічна будова плодових рослин.
30. Закономірності росту й розвитку плодових рослин.

31. Способи регулювання росту і плодоношення та системи формування крон.
32. Технології вирощування зерняткових культур (яблуня, груша, айва, аронія).
33. Технології вирощування кісточкових культур (слива, алича, вишня, черешня, абрикос, персик, кизил).
34. Технології вирощування кущових ягідних культур (малина, смородина, порічка, аґрус, обліпиха).
35. Технології вирощування суниці.
36. Технології вирощування горіхоплідних, рідкісних і малопоширених культур.
37. Морфологія плодоносних утворень і типи плодоношення.
38. Розбивка площі та садіння дерев і кущів.
39. Системи формування крон плодових дерев, засоби і техніка обрізування.
40. Формування веретеноподібних крон.
41. Літнє обрізування й зелені операції.
42. Складання плану збирання врожаю.
43. Особливості формування і обрізування зерняткових культур.
44. Особливості формування і обрізування кісточкових культур.
45. Особливості формування і обрізування горіхоплідних культур.
46. Особливості формування і обрізування кущових ягідних і малопоширених культур.

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

47. Технологія зберігання картоплі.
48. Технологія зберігання капусти білокачанної.
49. Технологія зберігання столових коренеплодів.
50. Технологія зберігання цибулі і часнику.
51. Технологія зберігання плодів зерняткових порід.
52. Технологія зберігання плодів кісточкових порід.
53. Технологія зберігання гарбузових овочів.
54. Технологія зберігання плодових овочів.
55. Загальна характеристика способів консервування плодів та овочів.
56. Консервування плодів і овочів тепловою стерилізацією.
57. Норми природних втрат картоплі, овочів, плодів під час зберігання.
58. Фізичні методи консервування плодів та овочів.
59. Застосування хімічних консервантів для плодів та овочів
60. Біохімічні методи консервування плодів та овочів.
61. Технологія сушіння плодів і овочів.
62. Фізіологічні процеси, що відбуваються у продукції під час зберігання.
63. Режими зберігання плодоовочевої продукції.
64. Способи зберігання плодоовочевої продукції.
65. Фактори, які впливають на якість і тривалість зберігання
66. Наукові принципи зберігання продуктів

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Результати фахового вступного випробування обчислюються (за шкалою від 100 до 200):

Р=П1+П2+П3,

де П1 – оцінка за перше питання (за школою 0-60).

П2 – оцінка за друге питання (за шкалою 0-60).

П3 – оцінка за третє питання (за шкалою 0-80).

Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів з урахування рівнів підготовки:

У разі отримання оцінки від 0 до 99 іспит вважається таким, який не складено і вступник до участі у конкурсному випробуванні не допускається.

Оцінювання рівня підготовки, тобто знань і умінь вступника, відбувається на підставі наступних критеріїв:

1. Правильність відповіді;
2. Ступінь усвідомлення програмного матеріалу;

Вміння користуватись засвоєним матеріалом.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту. Для проведення вступного випробування формуються окремі групи вступників в порядку надходження (реєстрації) документів. Список допущених до вступного випробування ухвалюється рішенням приймальної комісії, про що складається відповідний протокол.

Для проведення вступного випробування головами фахових атестаційних комісій попередньо готуються екзаменаційні білети відповідно до «Програми фахового вступного випробування». Програма фахового вступного випробування оприлюднюється на веб-сайті Університету.

Фахове вступне випробування проводиться у строки, передбачені Правилами прийому до ДБТУ.

На іспит вступник з'являється з документом, який посвідчує особу (паспорт громадянина України у вигляді книжечки, ID-картка), при пред'явленні якого він отримує екзаменаційний лист, завдання (екзаменаційний білет). Екзаменаційний білет містить завдання з тем, вказаних у програмі фахового вступного випробування. Тривалість іспиту – 2 астрономічні години. Користуватися при підготовці друкованими, електронними або іншими інформаційними засобами забороняється.

При підготовці відповіді використовуються листи відповіді, які зберігаються після випробування в особовій справі вступника.

Результати випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів за правилами, вказаними в розділі «Критерії оцінювання фахового вступного випробування» і відмічаються у «Листі усної відповіді». Рівень знань вступника за результатами іспиту заноситься також до екзаменаційної відомості і підтверджується підписами голови та членів комісії. Відомість оформляється одночасно з «екзаменаційним листом» вступника і передається до приймальної комісії в день складання фахового вступного випробування.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Барабаш О.Ю. Овочівництво. К.: Вища шк., 1994. 374 с.
2. Барабаш О.Ю. Овочівництво і плодівництво: підручник/ О.Ю. Барабаш, О.М. Цизь, О.П. Леонтьєв, В.Г. Гонтар. – Вища шк., 2000. – 503 с.
3. Гіль Л.С. Сучасні технології овочівництва закритого і відкритого ґрунту. Закритий ґрунт - підручник/ Л.С. Гіль, А.І. Пашковський, Л.Т. Суліма. – Вінниця: Нова книга, 2008. – Ч. 1. – 368 с.
4. Грицаєнко А.О. Плодівництво. К.: Урожай, 2000. 430 с.
5. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава, 2003. 419 с.
6. Жук О.Я. Насінництво овочевих культур: Навч. посібник/О.Я. Жук, З.Д. Сич. – Вінниця: Глобус-ПРЕС, 2011. – 450 с.
7. Кіщак О.А. Екологічні аспекти промислового вирощування черешні в Лісостепу України /О.А. Кіщак//Садівництво. – 2010. – Вип. 63. С. 98-1087.
8. Корнієнко С.І., Гончаренко В.Ю., Ходєєва Л.П. та ін.. Удобрення овочевих та баштанних культур. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2014. 370 с.
9. Куян В.Г. Плодівництво. К.: Аграрна наука, 1998. 467 с.
10. Куян В.Г. Спеціальне плодівництво. К.: Світ, 2004. 462 с.
11. Лихацький В.І. Овочівництво: практикум/ В.І. Лихацький, Ю.Є. Бургарт. – К.: Вища шк., 1994. – 366 с.
12. Пузік Л.М., Романова Т.А., Романов О.В., Яровий Г.І. та ін. Насіннєва продуктивність капусти білоголової пізньостиглої за використання добрив. Стиль Издат, Харків, 2016, 173
13. Пузік Л.М. Капустяні овочі. Технологія вирощування і зберігання. Монографія /Л.М. Пузік, В.А. Колтунов, А.В. Романов, В.А. Бондаренко Харків, ФОП Іванченко, 2015, 374 с.
14. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки зерна. Навчальний посібник / Л.М. Пузік, В.К. Пузік.- Харків, Точка, 2013. – 311 с.
15. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Лабораторний практикум. / Л.М. Пузік. - Харків, 2013 – 150 с.
16. Пузік Л.М., Гордієнко І.М. Технологія зберігання плодів, овочів і винограду. Харків, Майдан, 2011. 336 с.
17. Сич З.Д. Сортовивчення овочевих культур: Навчальний посібник/ З.Д. Сич, І.М. Бобось. – К.: Нілан-ЛТД, 2012. 578 с.
18. Шестопаль О.М. Промислове садівництво України: ретроспектива, сучасний стан та перспективні напрямки розвитку/ О.М. Шестопаль// Садівництво. – 2007. – Вип. 60. – С. 28-41.
19. Яровий Г.І. Наукові основи вирощування та захисту основних овочевих і баштанних культур від хвороб і шкідників. Монографія/ Г.І. Яровий. – ТОВ ВП «Плеяда», 2010 - 375 с.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Зразок «Екзаменаційний білет»

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії,
в.о. ректора ДБТУ

_____ Тихонченко Р.С.
«_____»_____2022 р.

Голова фахової атестаційної комісії

_____ проф. Г. І. Яровий

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1
фахового вступного іспиту
Ступінь освіти магістр
Спеціальність 203 „Садівництво та виноградарство”
Освітня програма Садівництво та виноградарство

1. Овочівництво, як галузь сільськогосподарського виробництва. Народногосподарське значення овочів, хімічний склад і сучасний стан овочівництва.
2. Походження, класифікація, виробничо-біологічна й технологічна характеристика плодових, ягідних і горіхоплідних рослин.
3. Технологія зберігання картоплі.