

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова приймальної комісії
Уманського НУС

О. О. Непочатенко

12 » 03 2021 р.

ПРОГРАМА

додаткового фахового вступного випробування для здобуття ступеня вищої освіти «магістр» зі спеціальності 203 «Садівництво та виноградарство» на основі ступеня бакалавра, магістра та освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю (напрямом підготовки)

Голова фахової атестаційної комісії


Н.В. Воробйова
(ПІБ)

Умань – 2021

Укладачі: к. с.-г. н., доцент Воробйова Н.В.; Фоменко О.О.; к. с.-г. н., доцент Чапlouцький А.М.; д. с.-г. н., професор Заморський В.В. - (гарант освітньої програми).

Схвалено вченою радою факультету плодoовочівництва, екології та захисту рослин (протокол № 5 від 25 лютого 2021 р.).

Схвалено науково-методичною комісією факультету плодoовочівництва, екології та захисту рослин (протокол № 2 від 28 січня 2021 р.).

ВСТУП

Програма додаткового фахового вступного випробування призначена для осіб, які вступають до Уманського національного університету садівництва для здобуття ступеня магістра зі спеціальності 203 «Садівництво та виноградарство» на основі ступеня бакалавра, магістра та освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю (напрямом підготовки). Вступ таких осіб можливий за умови успішного проходження додаткового фахового вступного випробування з урахуванням середнього бала відповідного диплома.

Додаткове фахове вступне випробування проводиться на комп'ютерах у формі тестового контролю знань, має кваліфікаційний характер та передують фаховому вступному випробуванню та вступному іспиту з іноземної мови. Загальна кількість тестових завдань становить 150, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Результати додаткового фахового вступного випробування оцінюються за двобальною шкалою – склав/не склав. Вступник склав додаткове фахове вступне випробування, якщо він дав вірну відповідь на 25 і більше тестових завдань. Особи, які вірно відповіли менше, ніж на 25 тестових завдань вважаються такими, що не склали додаткове фахове вступне випробування та позбавляються права участі в конкурсному відборі.

Для проведення додаткового фахового вступного випробування норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

За результатами відповіді оцінюється загальний рівень володіння програмним матеріалом і приймається рішення про допуск його до складання вступного фахового випробування та вступного іспиту з іноземної мови для здобуття ступеня магістра зі спеціальності 203 «Садівництво та виноградарство».

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ДОДАТКОВЕ ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. ПЛОДІВНИЦТВО

- 1. Закладання інтенсивних насаджень.** Особливості вибору місця під інтенсивний сад. Підготовка площі та ґрунту. Садіння рослин. Встановлення опор чи шпалери. Післясадивний догляд за ґрунтом та рослинами.
- 2. Утримання ґрунту в інтенсивних плодкових і ягідних насадженнях.** Обґрунтування способу та системи утримання ґрунту в насадженнях інтенсивного типу. Утримання ґрунту в пристовбурних смугах. Гербіцидний пар. Утримання ґрунту в інтенсивних ягідниках.
- 3. Удобрення рослин в інтенсивних садах та ягідниках.** Особливості мінерального живлення та удобрення інтенсивних насаджень. Види і форми традиційних та нових добрив (кристалон, растворин, мастер тощо). Удобрення з поливною водою (фертигація). Позакореневе підживлення. Система удобрення

інтенсивних насаджень. Особливості удобрення сечовиною (карбамідом).

4 Догляд за урожаєм та його регулювання в інтенсивних насадженнях. Захист від заморозків. Запобігання розвитку функціональних захворювань плодів. Засоби покращення товарної якості плодів (проріджування зав'язі, літнє обрізування тощо). Проріджування зав'язі. Хімічне проріджування. Комплекс заходів проріджування зав'язі яблуні і груші. Причини надмірного осипання зав'язі. Запобігання передзбиральному осипанню плодів.

5. Методи збирання врожаю та післязбиральна обробка плодів і ягід. Способи і техніка збирання й транспортування плодів. Потоковий метод. Особливості товарної обробки плодів. Методи зберігання плодів, у т.ч. в регульованому газовому середовищі

2. ОВОЧІВНИЦТВО

1. Виробничо-біологічна класифікація овочевих рослин. Назвіть представників і характерні ознаки рослин групи плодових. Назвіть представників і характерні ознаки рослин групи капустяних, зеленних і багаторічних овочевих рослин. Назвіть представників і характерні ознаки рослин групи коренеплідних і цибулинних овочевих рослин. В чому полягає життєвий цикл однорічних, дворічних та багаторічних овочевих рослин?

2. Вимоги овочевих рослин до умов навколишнього середовища. Які є способи регулювання температурного режиму у відкритому і закритому ґрунті? Як регулюють відносну вологість повітря у відкритому і закритому ґрунті? На які групи за вимогливістю до інтенсивності освітлення поділяються овочеві рослини? На які групи поділяються овочеві рослини за вимогливістю до вологи?

3. Технологічні прийоми вирощування овочевих культур. Вкажіть види утепленого ґрунту. Які накривні матеріали використовують за влаштування різних видів утепленого ґрунту? Яке призначення парників? Як поділяють парники за конструктивними особливостями і будовою покриття? Як класифікують зимові теплиці ангарного типу за виробничим призначенням? Які матеріали використовують при будівництві зимових теплиць блокового типу? Назвіть основні елементи конструкцій теплиць блокового типу? Як поділяють плівкові теплиці за призначенням? Охарактеризуйте типи плівки для накриття теплиці. Вкажіть основні елементи конструкції плівкових теплиць аркового типу. Які теплиці належать до плівкових блоково-аркових? Вимоги до розсадно-овочевих плівкових блоково-аркових теплиць? Які матеріали використовують при будівництві плівкових блоково-аркових теплиць?

4. Характеристика видів капусти, їх морфологічні та біологічні особливості. Назвіть, які ви знаєте види капуст. Які продуктові органи утворюють різні види капусти? Назвіть календарні строки висаджування розсади капусти білоголової ранньостиглої в різних ґрунтово-кліматичних зонах вирощування. За якими схемами висаджують розсаду капусти білоголової ранньостиглої? Строки і норми сівби насіння за вирощування розсади капусти білоголової пізньостиглої у холодних грядках. За якими схемами розміщують рослини капусти пізньостиглої і середньостиглої після проріджування?

5. Характеристика основних представників родини Пасльонові. Назвіть морфологічні ознаки рослин помідора. Морфологічні ознаки рослин перцю і баклажана. Вкажіть календарні строки висаджування розсади і сівби насіння помідора у відкритому ґрунті залежно від ґрунтово-кліматичної зони України. Вкажіть схеми розміщення рослин помідора і норму висіву насіння. У які строки висаджують рослини перцю солодкого у відкритий ґрунт? Вкажіть строки сівби насіння баклажана на розсаду і строк садіння розсади у відкритий ґрунт.

6. Біологічна та морфологічна характеристики основних овочевих рослин групи Коренеплідні. Назвіть види овочевих культур які належать до групи коренеплідів. До яких ботанічних родин належать види рослин групи коренеплідів? Вкажіть яка тривалість життєвого циклу у овочевих рослин групи коренеплідів. Назвіть складові зовнішньої будови коренеплоду. Схеми розміщення та густота рослин моркви столової.

7. Біологічна та морфологічна характеристика основних цибулевих овочевих рослин. Назвіть, які ви знаєте овочеві рослини групи цибулеві. Вкажіть тривалість життєвого циклу овочевих рослин групи цибулеві. Сівба насіння цибулі ріпчастої (схема, строк, норми висіву, глибина загортання насіння). Вкажіть схему широкорядкового, широкосмугового і багаторядкового стрічкового способу сівби насіння цибулі ріпчастої на сіянку. На які фракції за діаметром цибулини сортують сіянку після збирання? Назвіть норму висіву сіянки залежно від схеми сівби і розміру фракції. Назвіть строки сівби і схеми розміщення рослин озимого і ярого часнику.

3. ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

1. Загальні властивості плодів, овочів і картоплі як об'єктів зберігання. Хімічний склад плодоовочевої продукції значення окремих речовин для її зберігання й переробки. Загальні морфологічні і фізіологічні особливості об'єктів зберігання. Загальні процеси, які відбуваються у масі плодоовочевої продукції під час зберігання.

2. Режими і способи зберігання плодоовочевої продукції. Характеристика режимів зберігання. Способи зберігання плодоовочевої продукції. Технологічні особливості простих сховищ — буртів і траншей.

3. Характеристика комплексів для зберігання продукції. Обладнання для приймання та розвантаження продукції. Характеристика стаціонарних сховищ. Системи вентиляції. Характеристика сховищ-холодильників. Сховища-холодильники з регульованим чи модифікованим газовим середовищем. Підготовка сховищ до сезону зберігання.

4. Зберігання картоплі. Вплив факторів вирощування на якість бульб. Збирання і післязбиральна обробка бульб. Характеристика картоплі як об'єкта зберігання. Диференційований режим зберігання бульб. Способи зберігання бульб картоплі різного цільового призначення.

5. Зберігання коренеплідних овочів. Вплив умов вирощування на лежкість коренеплідів. Зберігання моркви. Зберігання столових буряків. Зберігання коренеплідів інших культур.

6. Зберігання капусти. Характеристика капусти як об'єкта зберігання. Збирання і зберігання капусти.

ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

Плодівництво:

Зерняткові культури – це:

- А. Груша, слива, алича, яблуна
- Б. Мушмула, глід, яблуна, груша
- В. Яблуна, маслина, агрус, айва
- Г. Слива, смородина, суниця, груша

Овочівництво:

Латинська назва перцю солодкого:

- А. *Solanum tuberosum* L.
- Б. *Capsicum annuum* L.
- В. *Lycopersicum esculentum* L.
- Г. *Solanum melongena* L.

Технологія зберігання та переробки плодів та овочів:

1. Який мінімальний вміст амілопектину у крохмалі картоплі?
 - А. 20 %
 - Б. 43 %
 - В. 58 %
 - Г. 75 %

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Додаткове фахове вступне випробування проводиться на комп'ютерах у формі тестового контролю знань, має кваліфікаційний характер та передуює фаховому вступному випробуванню та вступному іспиту з іноземної мови. Загальна кількість тестових завдань становить 150, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Результати додаткового фахового вступного випробування оцінюються за двобальною шкалою – склав/не склав. Вступник склав додаткове фахове вступне випробування, якщо він дав вірну відповідь на 25 і більше тестових завдань. Особи, які вірно відповіли менше, ніж на 25 тестових завдань вважаються такими, що не склали додаткове фахове вступне випробування та позбавляються права участі в конкурсному відборі.

Для проведення додаткового фахового вступного випробування норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

Структура оцінки

Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінка	Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінка
0	не склав	25	склав
1		26	
2		27	
3		28	
4		29	
5		30	
6		31	
7		32	
8		33	
9		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16		41	
17		42	
18		43	
19		44	
20		45	
21		46	
22		47	
23		48	
24		49	
		50	

У випадку, якщо вступник не склав додаткове вступне випробування, він не допускається до складання фахового вступного випробування та вступного іспиту з іноземної мови і втрачає право брати участь у конкурсному відборі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Власюк С.Г., Бондаренко А.О. Садівництво і виноградарство: Навч. посібник. – К.: Вища шк., 1990. – С. 205–214.
2. Карпенчук Г.К. Частное плодоводство. – К.: Вища шк., 1984. – 295 с.
3. Куян В.Г. Плодівництво. – К.: Аграрна наука, 1998. – С. 421–437.
4. Куян В.Г. Спеціальне плодівництво. Підручник. – К.: Світ, 2004. – 464 с.
5. Омельченко І.К. Культура яблуні в Україні. – К.: Урожай, 2005. – С. 286–291.
6. Лихацький В.І. Овочівництво /Практикум/ В.І. Лихацький, О.І. Улянич, З.І. Ковтунюк, Г.Я. Слободяник, С.В. Щетина і ін. – К., 2012. – 380 с.
7. Лихацький В.І. Овочівництво / В.І. Лихацький, Ю.Є. Бургарт, В.Д. Васянович. – К.: Урожай, 1996, частина І. – 298 с.
8. Лихацький В.І. Овочівництво / В.І. Лихацький, Ю.Є. Бургарт, В.Д. Васянович. – К.: Урожай, 1996, частина ІІ. – 357 с.
9. Барабаш О.Ю. Овочівництво. – К.: Вища школа, 1994. – 373 с.
10. Барабаш О.Ю. Біологічні основи овочівництва / О.Ю. Барабаш, З.Д. Сич, Л.К. Тараненко. – К.: Арістей, 2005. – 344 с.
11. Колтунов В.А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. Ч. 1. Якість і збереженість картоплі та овочів: монографія / В.А. Колтунов. – К.: Київ.нац. торг. – екон. ун-т, 2004. – 568 с.
12. Подпрятів Г.І. Технологія виробництва борошна, крупи та олій: навч. посіб. / Г.І. Подпрятів, Скалецька Л.Ф. – К.: Видавництво НАУ, 2000 – 202 с.
13. Подпрятів Г.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва/ [Подпрятів Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І.]. – Луцьк: Терен, 2011. – 752 с.
14. Подпрятів Г.І. Стандартизація та контроль якості продукції рослинництва: практикум / [Подпрятів Г.І., Скалецька Л.Ф., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М.]. – Луцьк: Терен, 2012. – 448 с.
15. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. посіб. / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятів. – К.: Центр інформаційних технологій, 2010. – 288 с.
16. Скалецька Л.Ф. Товарознавство продукції рослинництва: навч. посіб. / – Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятів, В.І. Войцехівський. – К.: Арістей, 2005. – 496 с.