

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ім. В.В. ДОКУЧАЄВА



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Харківського національного  
аграрного університету ім. В. В. Докучаєва  
професор *[Signature]* О. УЛЬЯНЧЕНКО

« 19 » *[Month]* 2019 р.

**ПРОГРАМА**

**додаткового фахового вступного випробування за другим  
(магістерським) рівнем (для вступників на основі диплома бакалавра,  
спеціаліста, магістра)  
зі спеціальності 203 «САДІВНИЦТВО ТА ВИНОГРАДАРСТВО»**

**ПРОГРАМА**  
**додаткового фахового вступного випробування «Садівництво та виноградарство»**

**ОВОЧІВНИЦТВО**

**Тема.** Технологія вирощування овочевих культур родини Капустяні. Білоголова капуста. Капуста цвітна і броколі. Капуста червоноголова, савойська, брюссельська, кольрабі, пекінська. Біологічні особливості та відношення до факторів навколишнього середовища. Сортове різноманіття. Способи вирощування. Технологія вирощування.

**Тема.** Плодові овочеві культури родини Гарбузових. Огірок, гарбуз, кабачок, патисон, кавун і диня.

**Тема.** Плодові овочеві культури родини Бобових. Кукурудза, горох овочевий, квасоля, біб, кукурудза цукрова.

**Тема.** Зеленні овочеві культури. Салат, гірчиця листкова, крес-салат, шпинат і мангольд. Кріп.

**Тема.** Багаторічні овочеві культури. Ревінь, щавель, хрін, катран, цибуля багаторічна.

**САДІВНИЦТВО**

**Тема.** Технологія вирощування плодових культур (зерняткові, кісточкові, горіхоплідні, ягідні).

- *зерняткові* - яблуна, груша, айва, горобина, аронія чорноплідна, глід.
- *кісточкові* - вишня, черешня, слива, тернослива, терен, алича, абрикос, персик, кизил.
- *горіхоплідні* – волоський горіх, ліщина, каштан їстівний, мигдаль звичайний, фісташка справжня.
- *ягідні* – суниця, полуниця, смородина, порічна, малина, ожина, актинідія, виноград.

**Тема.** Закономірності росту, розвитку й плодоношення плодових і ягідних культур. Основні етапи росту і розвитку плодових культур. Вікові періоди росту і плодоношення. Закономірності плодоношення.

**Тема.** Вплив умов навколишнього середовища на ріст і розвиток плодових і ягідних культур. Вимоги рослин до світла, тепла, Поживного, повітряного і водного режимів. Відношення плодових і ягідних культур до кислотності, лужності та засолення ґрунтів.

**Тема.** Виноградарство. Історія, стан і перспективи розвитку. Класифікація родини Виноградових. Розмноження винограду. Закладання виноградників і догляд за насадженнями. Ремонт і реконструкція виноградників.

**ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Тема.** *Особливості картоплі, як об'єкта зберігання.* Зміни вуглеводного комплексу бульб картоплі. Характеристика режиму зберігання картоплі. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання бульб.

**Тема.** *Особливості капусти, як об'єкта зберігання.* Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання капусти.

**Тема.** *Особливості коренеплодів, як об'єкта 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.

**Тема.** *Особливості цибулі, як об'єкта 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.

**Тема. Особливості плодів зерняткових порід, як об'єкта зберігання.** Анатомо морфологічні зміни в плодах під час зберігання. Вплив умов вирощування на збереженість плодів зерняткових порід.

**Тема. Фізичні та фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання плодів гарбузових рослин.** Гарбузові овочі як об'єкт зберігання. Вплив умов вирощування на формування якості та збереженості плодів. технологія зберігання гарбузових овочів. Технологія зберігання дині, кавунів, кабачків.

**Тема. Плодові овочі як об'єкт зберігання.** Технологія зберігання томатів, залежно від ступеня стиглості. Зберігання плодів у РГС, МГС, в охолодженому стані. Технологія зберігання перцю солодкого, баклажанів.

**Тема. 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. 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.

**Тема. Зберігання продукції в охолодженому стані, обґрунтування режиму зберігання.** Загальна характеристика режимів зберігання картоплі, овочів, фруктів. Техніка та технологія зберігання ягід, фруктів, овочів у холодильниках з регульованим газовим середовищем.

**Тема. Вплив температури на дозрівання овочів та фруктів.** Фактори, які впливають на якість і тривалість зберігання овочів, фруктів, картоплі. Матеріально-технічна база зберігання фруктів та овочів.

#### СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Барабаш О.Ю. Овочівництво: **підручник**/О.Ю. Барабаш. – К.: Вища шк., 1994. – 374 с.
2. Барабаш О.Ю. Овочівництво і плодівництво: **підручник**/ О.Ю. Барабаш, О.М. Цизь, О.П. Леонтєв, 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: **підручник**/А.О. Грицаєнко. – К.: Урожай, 2000. – 430 с.
5. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. **Підручник**/ Г.П. Жемела, В.І. Шемавн'юв, О.М. Олексюк. – 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. Удобрення овочевих та баштанних культур: **Монографія**/ С.І. Корнієнко, В.Ю. Гончаренко, Л.П. Ходєєва, Р.П. Гладкіх, Т.В. Парамонова, О.В. Куц, Т.К. Горова, С.М. Кормош, І.М. Гордієнко, В.А. Котунов, В.Ф. Пащенко, Г.Я. Іллюшенко:[за ред. докторів с.-г. наук В.Ю. Гончаренка і С.І. Корнієнка]. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2014. – 370 с.
9. Куян В.Г. Плодівництво: **підручник**/ В.Г. Куян.К.: Аграрна наука, 1998. – 467 с.
10. Куян В.Г. Спеціальне плодівництво: **підручник**/ В.Г. Куян. –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. Технологія зберігання плодів, овочів і винограду. **Навчальний посібник** /Л.М. Пузік, І.М. Гордієнко.- Харків, Майдан, 2011. – 336 с.
13. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки зерна. **Навчальний посібник** / Л.М. Пузік, В.К. Пузік.- Харків, Точка, 2013. – 311 с.
14. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. **Лабораторний практикум.** / Л.М. Пузік. - Харків, 2013 – 150 с.
15. 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.
16. Пузік Л.М. Насіннева продуктивність капусти білоголової пізньостиглої за використання добрив. **Монографія.** / Л.М. Пузік, Т.А. Романова, Л.М. Пузік, О.В. Романов, Г.І. Яровий та ін. Стиль Издат, Харків, 2016, 173
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.

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

### **Структура та критерії оцінки вступного випробування**

Вступник має надати відповіді на три питання, які оцінюються як «зараховано» або «незараховано». Підсумкова оцінка «зараховано» виставляється за результатами трьох відповідей за умови, що кожна з них оцінена як «зараховано».

«Зараховано» одержують абітурієнти, які:

– всебічно, систематично і глибоко володіють матеріалом, вміють самостійно виконувати завдання, передбачені програмою, засвоїли основну й ознайомлені з додатковою літературою, що рекомендована програмою. Розуміють взаємозв'язки основних понять дисципліни для професії, яку вони набувають. Проявляють нахили до наукової роботи;

– в загальному роботу виконали, але з певною кількістю помилок. Опанували навчально-програмний матеріал, успішно виконали завдання, передбачені програмою, засвоїли основну літературу, що рекомендована програмою;

– знають основний навчально-програмний матеріал в обсязі, необхідному для подальшого навчання і використання його у майбутній професії, виконують завдання непогано, але із значною кількістю помилок, ознайомлені з основною літературою, яка рекомендована програмою.

«Незараховано» одержують абітурієнти, які погано оволоділи навчально-програмним матеріалом, допускають велику кількість помилок під час виконання завдань, передбачених програмою та не можуть продовжувати навчання без додаткових знань з певної дисципліни.

## **ПИТАННЯ**

### **додаткового фахового вступного випробування «Садівництво та виноградарство»**

#### **ОВОЧІВНИЦТВО**

1. Овочівництво, як галузь сільськогосподарського виробництва.
2. Класифікація овочевих рослин.
3. Вимоги овочевих рослин до тепла.
4. Вимоги овочевих рослин до світла.
5. Розмноження овочевих рослин.
6. Особливості підготовки ґрунту під овочеві культури.
7. Удобрення овочевих рослин.
8. Сівба насіння та висаджування розсади овочевих рослин.
9. Сівозміни в овочівництві.
10. Заходи по догляду за овочевими рослинами.
11. Фази стиглості овочевих рослин та методи збирання врожаю.
12. Технологія вирощування капусти білоголової ранньостиглої.
13. Технологія вирощування помідора.
14. Технологія вирощування огірка.
15. Технологія вирощування боба.
16. Технологія вирощування кукурудзи.
17. Технологія вирощування цибуля ріпчастої.
18. Технологія вирощування часнику.
19. Технологія вирощування зеленних овочевих культур.
20. Технологія вирощування багаторічних овочевих культур.

#### **САДІВНИЦТВО**

21. Походження, класифікація, виробничо-біологічна й технологічна характеристика плодових, ягідних і горіхоплідних рослин.
22. Екологічні фактори в життєдіяльності плодових рослин.
23. Проектування і закладання плодових насаджень.
24. Морфологічна й анатомічна будова плодових рослин.
25. Закономірності росту й розвитку плодових рослин.
26. Способи регулювання росту і плодоношення та системи формування крон.
27. Технології вирощування зерняткових культур (яблуна, груша, айва, горобина, аронія, глід).
28. Технології вирощування кісточкових культур ( вишня, черешня, слива, тернослива, терен, алича абрикос, персик, кизил).
29. Технології вирощування кущових ягідних культур (малина, смородина, порічка, агрус, обліпиха).
30. Технології вирощування суниці.
31. Технології вирощування горіхоплідних, рідкісних і малопоширених культур (волоський горіх, ліщина, каштан їстівний, мигдаль звичайний, фісташка справжня).
32. Морфологія плодоносних утворень і типи плодоношення.
33. Розбивка площі та садіння дерев і кущів та виноградників.
34. Системи формування крон плодових дерев, засоби і техніка обрізування.
35. Класифікація родини Виноградових.
36. Історія, стан і перспективи розвитку виноградарства.
37. Складання плану збирання врожаю.
38. Особливості формування і обрізування зерняткових культур.
39. Особливості формування і обрізування кісточкових культур.
40. Особливості формування і обрізування горіхоплідних культур.
41. Особливості формування і обрізування кущових ягідних і малопоширених культур.

#### **ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

42. Технологія зберігання картоплі.
43. Технологія зберігання капусти білокачанної.

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

Розглянуто та схвалено вченою радою агрономічного факультету  
протокол № 7 від «19» лютого 2019 р.

Голова фахової атестаційної комісії



Г. ЯРОВИЙ