

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД
„ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

«Затверджено»

Голова приймальної комісії
ДЗ „Луганський національний
університет імені Тараса Шевченка”

 проф. О. Караман

" 21 " березня 2022 р.



ПРОГРАМА

**фахового вступного випробування для вступу на навчання за першим
(бакалаврським) рівнем вищої освіти
спеціальності 015.37 Професійна освіта за спеціалізацією «Аграрне
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові
технології»**

**на основі ОКР «молодший спеціаліст» та «фаховий молодший бакалавр»
зі скороченим та нормативним терміном навчання**

ЗМІСТ

I. Загальні положення	3
II. Організаційно-методичні рекомендації	3
III. Перелік питань для вступних випробувань	4
IV. Приклад тестового завдання	5
V. Перелік рекомендованої літератури	6

I. Загальні положення

Програма вступних випробувань з циклу професійно-орієнтованих дисциплін для вступу за ступенем бакалавра за спеціальністю 015 «Професійна освіта» за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» є засобом перевірки якості теоретичної та практичної підготовки молодших спеціалістів, фахових молодших бакалаврів.

Вступні випробування проводяться з метою визначення рівнів сформованості знань абітурієнтів щодо основних понять, концепцій, принципів, методик і технологій наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».

Програма вступних випробувань дозволяє систематизувати теоретичні знання абітурієнтів з методики професійної освіти, складних спеціалізованих задач та вирішення практичних проблем у професійній освіті та виробничій діяльності згідно до спеціалізації «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)».

Для програми вступних випробувань включені питання з фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін навчального плану молодших спеціалістів та фахових молодших бакалаврів, а саме «Методика професійного навчання», «Педагогіка», «Технологія приготування кулінарної продукції», «Основи агрономії» та інші. Це дозволить перевірити стан діяльності, виявити їхнє вміння самостійно поповнювати свої знання, орієнтуватись у швидкому потоці наукової інформації з професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери послуг, вміти на практиці їх використовувати та показати високу професійну підготовленість для здобуття освітнього рівня бакалавр.

II. Організаційно-методичні рекомендації

Комплексне вступне випробування проводиться з метою виявлення вступників, які досягли відповідного професійного рівня та отримали необхідні знання для подальшого вдосконалення професійної діяльності в галузі професійної освіти, аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Під час випробування абітурієнт повинен знати:

- положення чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації);
- поняттєво-термінологічний апарат циклу фундаментальних і професійно-орієнтованих дисциплін;
- принципи, форми, методи і тенденції професійної освіти;

- основи педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук на рівні, необхідному для досягнення певних результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою;
- основи стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти;
- будову і принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).

Під час випробування абітурієнт повинен уміти:

- застосовувати аналітичні прийоми опрацювання інформації;
- обирати оптимальну комунікаційну стратегію;
- аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення;
- аналізувати, узагальнювати та прогнозувати результати власної педагогічної і виробничої діяльності;
- визначати і застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі;
- обирати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації);
- організовувати і забезпечувати функціонування технологічних процесів переробки сировини і виробництва продукції (відповідно до спеціалізації);
- творчо застосовувати знання при вирішенні нестандартних практичних завдань;
- в комплексі вирішувати технічну, технологічну та економічну задачі при розв'язанні конкретних проблем в галузі.

Фахове вступне випробування складається з 50 тестових завдань з професійно-орієнтованих дисциплін і проводиться з метою виявлення рівня професійної підготовки абітурієнтів. На виконання тесту відведено 60 хвилин.

Оцінка за вступне випробування виставляється за 200-бальною шкалою оцінювання. Мінімальна кількість набраних балів складає 100.

III. Перелік питань для вступних випробувань

1. Будова двигуна внутрішнього згорання.
2. Основні механізми двигуна внутрішнього згорання.

3. Робочі процеси в чотиритактному двигуні.
4. Визначення об'єму циліндра та літражу двигуна.
5. Призначення, будова та робота кривошипно-шатунного механізму.
6. Особливості регулювання теплового режиму двигуна.
7. Будова та робота системи охолодження.
8. Основні експлуатаційні показники машини.
9. Технічне обслуговування електрообладнання тракторів та автомобілів.
10. Види добрив.
11. Характеристика ґрунтів.
12. Види зернових культур.
13. Обробіток ґрунту.
14. Рослинність й умови їхнього життя.
15. Утримання худоби.
16. Види з'єднань.
17. Національні страви української кухні.
18. Оцінка якості страв та кулінарних виробів у ресторанному господарстві.
19. Технологічні способи обробки страв і кулінарних виробів.
20. Товарознавча характеристика плодів та овочів.
21. Національна кухня.
22. Загальна технологія харчових виробництв.
23. Основи інженерної графіки
24. Основи економіки.
25. Теплотехніка, основні поняття.
26. Гідравліка, основні поняття.
27. Процеси та апарати харчових виробництв.
28. Організація ресторанного господарства.
29. Сучасні тенденції, форми, методи і технології професійної освіти.
30. Основи педагогіки.

IV. Приклад тестового завдання.

Яка з перелічених страв належить до української національної кухні?

- а) вареники
- б) плов
- в) шашлик
- г) ростбіф

З запропонованих 4 варіантів відповідей одна вірна.

V. Перелік рекомендованої літератури

1. Агротехнічні вимоги та оцінка якості обробітку ґрунту: навч. посібник / М. С. Чернілевський, Ю. А. Білявський, Р. Б. Кропивницький, Л. І. Ворона. Житомир: Вид-во «Житомирський національний агроєкологічний університет», 2012. 84 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані 2-ге видання: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
3. Беседа О. О., Маслійов С. В. Сільськогосподарські машини. Частина І. Ґрунтообробні, посівні та садильні машини: навч. посіб. для студ. спец. «Професійна освіта» напряму підготовки «Технологія виробництва і переробка продуктів сільського господарства» усіх форм навчання. Луганськ: ТОВ «Віртуальна реальність», 2014. 188 с.
4. Волкова Н. П. Педагогіка : навч. посіб. Київ: Академвидав, 2012. 615 с.
5. Ґрунтознавство: підручник / Д. Г. Тихоненко, М. О. Горін, М. І. Лактіонов та ін.; за ред. Д. Г. Тихоненка. Київ: Вища освіта, 2005. 703 с.
6. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий питания. Справочник в 3-х. частях часть 1, 2, 3. Харьков: «Мир техники и технологии», 2002-2003.
7. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів: Підручник / за ред. д-ра техн. наук, проф. А. І. Українця. Київ: НУХТ, 2003. 572 с.
8. Дудченко О. А. Технічне обслуговування і ремонт автомобілів. Підручник. Київ: Знання, 2004. 478 с.
9. Землеробство з основами ґрунтознавства і агрохімії / за ред. В. П. Гудзя. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 408 с.
10. Зязюн І. А. Педагогіка добра ідеали і реалії : наук.- метод. посіб. Київ: МАУП, 2000. 309 с.
11. Кондратюк О. П. Система виховної роботи в професійно-технічному навчальному закладі : Навчально-методичний посібник. К.: Кондор, 2006. 216 с.
12. Мельник Г. М. Методика професійного навчання: Навч. посіб. Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2007. 332 с.
13. Механізація, електрифікація та автоматизація сільськогосподарського виробництва: підруч. у 2 т: Т 2 / А. В. Рудь, І. М. Бендера, Д. Г. Войтюк та ін.; за ред. А. В. Рудя. Київ: Агроосвіта, 2012. 434 с.
14. Перцевий В. Ф. та ін. Технологія продукції харчових виробництв Навчальний посібник / Перцевий Ф. В., Камсуліна Н. В., Колеснікова М. Б., Янчева М. О., Гурський П. В., Тішенко Л. М. Харків: ХДУХТ, 2006. 318 с.

15. Поперечний А. М., Черевко О. І. Процеси та апарати харчових виробництв Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 304 с.
16. Практикум з ґрунтознавства: навчальний посібник / за ред. Д. Г. Тихоненка, В. В. Дегтярьова. Харків: Майдан, 2009. 448 с.
17. Ремонт машин та обладнання: підручник / за ред. проф. О. І. Сідашенка, О. А. Науменка. Київ: Агроосвіта, 2014. 665 с.
18. Сільськогосподарські машини: навч. посіб. / Войтюк Д. Г., Аніскевич Л. В., Волянський М. С., Мартишко В. М., Гуменюк Ю. О. Київ: Агроосвіта, 2017. 180 с.
19. Слюсар з ремонту автомобілів. Електротехніка. Матеріалознавство. Слюсарна справа і технічні вимірювання. Київ: Науково-методичний центр державної служби зайнятості України, 2000. 88 с.
20. Теорія і методика професійної освіти : за ред. З. Н. Курлянд. К.: Знання, 2012. 390 с.
21. Технічний сервіс в агропромисловому комплексі: навчальний посібник / Коновалюк О. В., Кіяшко В. М., Колісник М. В. Київ: Аграрна освіта, 2013. 404 с.
22. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня / Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
23. Трактори і автомобілі: Навчальний посібник. Київ: Аграрна освіта, 2008. 331 с.
24. Трактори та автомобілі. Ч. 3. Шасі: Навч. посібник / А. Т. Лебедев, В. М. Антощенков, М. Ф. Бойко та ін.; За ред. проф. А. Т. Лебедева. Київ: Вища освіта, 2004. 336 с.
25. Українець А. И. Технология пищевых продуктов. Киев: Аскания, 2008. 736 с. — ISBN 978-966-96847-0-7.
26. Фіцула М. М. Педагогіка: навч. посіб. Вид. третє, перероб. і допов. – Тернопіль: Навчальна книга-Богдан, 2013. 230 с.
27. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ: Кондор, 2003. 504 с.
28. Ягупов В. В. Педагогіка: навч. посіб. Київ: Либідь, 2002. 559 с.

Зав. кафедри
технологій виробництва і професійної освіти
БУРДУН

Віктор