

**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 другим
(магістерським) рівнем вищої освіти
спеціальності 015.37 «Професійна освіта» за спеціалізацією «Аграрне
виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові
технології»
на основі здобутих рівнів вищої освіти бакалавра, спеціаліста та
магістра**

ЗМІСТ

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

I. Загальні положення

Програма вступних випробувань з циклу професійно-орієнтованих дисциплін для вступу за ступенем магістра 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 бакалаврів.

Вступні випробування проводяться з метою визначення рівнів сформованості знань абітурієнтів щодо основних понять, концепцій, принципів 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 теорій і методів та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності згідно до спеціалізації «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».

Для програми вступних випробувань включені питання з фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін навчального плану бакалаврів, а саме «Теорія та методика професійної освіти», «Сучасні освітні технології у професійній освіті», «Основи аграрного виробництва», «Машини, обладнання та їх використання в агропромисловому виробництві», «Технології харчових і переробних виробництв», «Обладнання харчових і переробних виробництв» та інші. Це дозволить перевірити наявні знання абітурієнтів, вміння застосовувати їх на практиці та показати високу професійну підготовленість для здобуття освітнього рівня магістр.

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.

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);
- особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах;

- основи психології, 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;
- будова і принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації);
- соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі;
- основи управління персоналом і ресурсами, принципи планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.

Під час випробування абітурієнт повинен уміти:

- обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні;
- аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення;
- планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих;
- аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності;
- застосовувати 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);
- мати навички ефективного господарювання;
- творчо застосовувати знання при вирішенні складних професійних завдань.

Фахове вступне випробування складається з 50 тестових завдань з фундаментальних і 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. Зміст професійно-технічної освіти України.
2. Система професійно-технічної освіти України.
3. Державний стандарт професійно-технічної освіти.
4. Функції професійної освіти.
5. Тенденції розвитку професійної освіти.
6. Характеристика дидактичних принципів навчання.
7. Форми організації навчального процесу у ЗПТО.
8. Форми організації навчально-виробничої діяльності учнів ЗПТО.
9. Професійна компетентність сучасного викладача, майстра виробничого навчання.
10. Педагогіка.
11. Історія педагогіки.
12. Педагогічна майстерність.
13. Асортимент і технологія перших страв
14. Асортимент і технологія других страв
15. Асортимент і технологія кулінарної продукції з овочів і грибів.
16. Асортимент і технологія кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів.
17. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса і субпродуктів.
18. Асортимент і технологія кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів і ракоподібних.
19. Асортимент і технологія холодних страв і закусок.
20. Асортимент і технологія солодких страв.
21. Асортимент і технологія солодких гарячих і прохолоджуючих напоїв.
22. Асортимент і технологія борошняних страв.
23. Технологія борошномельного і круп'яного виробництва.
24. Технологія макаронних виробів.
25. Технологія виробництва рослинних олій.
26. Способи рафінації харчових олій і жирів.
27. Технологія м'ясних і ковбасних виробів.
28. Технологія молока і кисломолочних продуктів.
29. Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства, їх характеристика.
30. Організація виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства
31. Технологія страв національної Української і закордонних кухонь.
32. Особливості технічного процесу ремонту машин.
33. Технічний стан та працездатність транспортних засобів.
34. Робочі процеси чотирьохтактного двигуна.
35. Конструктивні особливості деталей циліндро-поршневої групи.
36. Призначення поточного ремонту машини.
37. Основи теорії корозії металу.

38. Призначення двигуна внутрішнього згорання.
39. Основні поняття технологічного процесу ремонту машини.
40. Будова двигуна внутрішнього згорання.
41. Складові частини кривошипно-шатунного механізму.
42. Показники роботи, характеристика та обслуговування акумуляторної батареї.
43. Експлуатаційні показники роботи машини.
44. Технологія переробки сільськогосподарської продукції.

IV. Приклад тестового завдання

Яка функція професійної освіти спрямована на придбання учнями знань, вмінь та навичок як основ професійної діяльності?

- а) когнітивна
- б) розвитку особистості
- в) культурно-гуманістична
- г) технологічна

З запропонованих 4 варіантів відповідей одна вірна.

V. Перелік рекомендованої літератури

1. Артемова Л. В. Історія педагогіки України: Підручник для студ вищих пед. навч. закладів. Київ: Либідь, 2006. 419 с.
2. Архипов 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. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
4. Волков В. П. Теорія експлуатаційних властивостей автомобіля: навч. посібник. Харків: ХНАДУ, 2003. 292 с.
5. Волкова Н. П. Педагогіка: Навчальний посібник. 2-ге видання, перероб., доп. Київ: Академвидав, 2007. 616 с.
6. 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.
7. Зайченко І. В. Педагогіка: Навчальний посібник для студ. вищих навчальних закладів. Київ: Освіта України, 2008. 528 с.
8. Кисликов В. Ф., Лущик В. В. Будова й експлуатація автомобілів: підручник. Київ: Либідь, 2007. 400 с.
9. Коваленко О. Е. Методика професійного навчання: підручник для студ. вищ. навч. закл. – Харків: Вид-во НУА, 2005. 360 с.

10. Кондратюк О. П. Система виховної роботи в професійно-технічному навчальному закладі: Навчально-методичний посібник. Київ: Кондор, 2006. 216 с.
11. Лудченко О. А., Лудченко Я. О. Технічна експлуатація і обслуговування автомобілів: Організація, планування і управління: підручник. 2-ге вид. перероб. Київ: Логос, 2014. 464 с.
12. Мельник Г. М. Методика професійного навчання: навч. посіб. Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2007. 332 с.
13. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: Навч. посібник / О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, Ю. П. Рогач, М. М. Сердюк. Київ: Вища освіта. 2006. 479 с.
14. Педагогічна книга майстра виробничого навчання: под ред. Н. Г. Ничкало. Київ: Вища шк., 1992. 334 с.
15. Перцевий В. Ф., Камсуліна Н. В., Колеснікова М. Б., Янчева М. О., Гурський П. В., Тішенко Л. М. Технологія продукції харчових виробництв Навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2006. 318 с.
16. Подпрятков Г. І., Рожко В. І., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. Київ: Аграрна освіта, 2014. 393 с.
17. Поперечний А. М. (ред.), Черевко О. І. Процеси та апарати харчових виробництв: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 304 с.
18. П'ятницька Н. О. Обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ: Київ. Нац. Торг. – екон. Ун-т., 2005. 632 с.
19. Сажко В. А. Електричне та електронне обладнання автомобілів: навч. посіб. для ВНЗ. – Київ: Каравела, 2004. 304 с.
20. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львов: Афіша, 2008. 297 с.
21. Сборник рецептур блюе и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ: ООО «Издательство Арий», Москва: ИКТЦ «Лада», 2009. 680 с.
22. Сирота В. І., Сахно В. П. Автомобіль. Основи конструкції, теорія: навч. посіб. Київ: Арістей, 2011. 310 с.
23. Теорія і методика професійної освіти: за ред. З. Н. Курлянд. Київ: Знання, 2012. 390 с.
24. Теслюк В. М., Лузан П. Г. Основи педагогічної майстерності : навчальний посібник. Київ: НАКККиМ, 2011. 304 с.
25. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: Навчальний посібник / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздєв та ін. / За редакцією О. В. Дацишина. Вінниця: Нова книга, 2008. 488 с.
26. Технологія і механізація переробки молока і виробництва молочних продуктів: Підручник / О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, Н. П. Загорко, Т. О. Шпиганович. За ред. к.т.н. О. В. Гвоздєва. Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2013. 464 с.

27. 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.

28. Українець А. И. (ред) Технология пищевых продуктов. Київ: Асканія, 2008. 736 с.

29. Фіцула М. М. Педагогіка: навч. посіб. Вид. третє, перероб. і допов. – Тернопіль: Навчальна книга-Богдан, 2013. 230 с.

30. Форнальчик Є. Ю., Оліскевич М. С., Мастикаш О. Л., Пельо Р. А. Технічна експлуатація та надійність автомобілів. Львів: Афіша, 2004. 492 с.

31. Хрестоматія з української класичної педагогіки: К. Ушинський, С. Русова, А. Макаренко, Г. Ващенко, В. Сухомлинський: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Уклад. В. П. Кравець, О. І. Мешко. Київ: Грамота, 2008. 768 с.

32. Ягупов В. В. Педагогіка: навч. посіб. Київ: Либідь, 2002. 559 с.

Зав. кафедри
технологій виробництва і професійної освіти
БУРДУН

Віктор