ЗАТВЕРДЖЕНО:
Ректор
ДЗ «Луганський національний
університет імені Тараса Шевченка»
_____ С. В. Савченко

Програма
фахових вступних випробувань
для спеціальності – 015.17 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
освітній ступінь – магістр

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 дидактичний принципів навчання.
7. Форми організації навчального процесу у ПТНЗ.
8. Форми організації навчально-виробничої діяльності учнів ПТНЗ.
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 виробництв.
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 двигуну.
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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Артемова Л. В. Історія педагогіки України: Підручник для студ вищих пед. навч. закладів. Київ: Либідь, 2006. 419 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. 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. Никитина Н. Н., Железнякова О. М., Петухов М. А. Основы профессионально-педагогической деятельности. Москва: Мастерство, 2002. 288 с.
15. Педагогика профессионального образования: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Е. П. Белозерцев, А. Д. Гонеев, А. Г. Пашков: под ред. В. А. Сластёнина. Москва: Издательский центр «Академия», 2008. 368 с.
16. Педагогічна книга майстра виробничого навчання: под ред. Н. Г. Ничкало. Київ: Вища шк., 1992. 334 с.
17. 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.
18. Подпрятов Г. І., Рожко В. І., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. Київ: Аграрна освіта, 2014. 393 с.
19. Поперечний А. М. (ред.), Черевко О. І. Процеси та апарати харчових виробництв: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 304 с.
20. П'ятницька Н. О. Обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ: Київ. Нац. Торг. – екон. Ун-т., 2005. 632 с.
21. Сажко В. А. Електричне та електронне обладнання автомобілів: навч. посіб. для ВНЗ. – Київ: Каравела, 2004. 304 с.
22. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львов: Афиша, 2008. 297 с.
23. Сборник рецептур блюл 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.
24. Сирота В. І., Сахно В. П. Автомобіль. Основи конструкції, теорія: навч. посіб. Київ: Арістей, 2011. 310 с.
25. Теорія і методика професійної освіти: за ред. З. Н. Курлянд. Київ: Знання, 2012. 390 с.
26. Теслюк В. М., Лузан П. Г. Основи педагогічної майстерності : навчальний посібник. Київ: НАКККіМ, 2011. 304 с.

27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. Украинец А. И. (ред) Технология пищевых продуктов. Київ: Аскания, 2008. 736 с.
31. Форнальчик Є. Ю., Оліскевич М. С., Мастикаш О. Л., Пельо Р. А. Технічна експлуатація та надійність автомобілів. Львів: Афіша, 2004. 492 с.
32. Электрооборудование автомобилей. Справочник: под ред. Ю. П. Чижкова. Москва: Транспорт, 1993. 353 с.
33. 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.
34. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ: Кондор, 2003. 504 с.