

Міністерство освіти і науки України
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Голова приймальної комісії

проф. Олександр БІЗІЦКИЙ



«13» 05 2022 р.



ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

«Спеціальні дисципліни (харчові технології) з методикою професійного навчання»

ОС магістр

*на основі ОС бакалавр, магістр, ОКР спеціаліст
з нормативним терміном навчання 1 р. 4 м*

Освітня програма: Професійна освіта (Харчові технології)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології (денна та заочна форми навчання)



Умань – 2022

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма вступного випробування складається з питань, які висвітлюють питання забезпечення освітньої, розвиваючої і виховної функції професійної підготовки учнів ПТНЗ; здійснення зв'язків техніко-технологічної і професійної підготовки учнів з основами наук, інтеграція знань учнів про обладнання, технологію харчової промисловості та способи організації громадського харчування; оволодіння змістом роботи майстра практичного (виробничого) навчання з організації, планування і матеріального забезпечення професійного навчання та виробничої праці учнів професійно-технічних навчальних закладів; підготовка і розробка необхідної документації для викладача спеціальної технології (товарознавства) майстра виробничого навчання. Дають можливість визначити рівень практичних вмінь і навичок з методики професійного навчання; розкриття змісту основних положень Державного стандарту професійно-технічної освіти; оволодіння майбутніми викладачами ПТНЗ теоретичними і методичними знаннями та вміннями проведення уроків виробничого навчання відповідно до нових тенденцій реформування освітньої галузі професійно-технічної освіти з використанням активних, інтерактивних методик, інформаційних засобів навчання.

Питання розроблені і включають перелік питань дисциплін: організація виробництва і менеджмент, проектування харчових підприємств, технологія продукції харчування, сучасні технології харчових виробництв, історія харчових виробництв, технологія виготовлення напівфабрикатів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ І ВМІНЬ ВСТУПНИКІВ

<i>Рівень</i>		<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Не склав		0 – 99	Вступник з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
Склав	Початковий	100	Вступник відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує з труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
		101 – 109	Вступник з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок.
		110 – 119	Вступник відтворює фрагменти навчального матеріалу та виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається незначних помилок.
	Середній	120 – 129	Вступник на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
		130 – 139	Вступник на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
		140 – 149	Вступник без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково

			виправити.
Достатній	150 – 159	Вступник самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить і недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
	160 – 169	Вступник самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
	170 – 179	Вступник володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	
Високий	180 – 189	Вступник уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь вступника повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані	

			<p>висновки з незначно консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Вступник самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>
		190 – 199	<p>Вступник володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь вступника повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно, у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>
		200	<p>Вступник володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь вступника повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>

СТРУКТУРА ОЦІНКИ

Питання екзаменаційного білета оцінюється за шкалою від 0 до 200 балів. Загальна оцінка за вступне випробування визначається як середнє арифметичне оцінок за кожне питання поділене на кількість питань екзаменаційного білету.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Модуль 1. Технологія виробництва продукції громадського харчування

Субмодуль 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах

Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів. Механічна та гідромеханічна обробка сировини. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі. Зберігання готової продукції. Організація споживання їжі.

Тема 2. Класифікація продукції ресторанів

Кулінарна продукція. Борошняні кондитерські та булочні вироби.

Тема 3. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів

Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти). Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів.

Тема 4. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства

Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для підприємств ресторанного господарства. Галузеві стандарти. Технічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства. Стандарт підприємства. Техніко-технологічні карти.

Субмодуль 2. Асортимент і технологія продукції загального призначення

Тема 1. Асортимент і технологія супів

Супи на бульйонах і відварах. Холодні супи. Солодкі супи. Технологія супів закордонної кухні.

Тема 2. Асортимент і технологія соусів

Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю. Нові напрямки в технології соусів

Тема 3. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів

Характеристика сировини. Виробництво гарячих закусок, страв і гарнірів.

Тема 4. Асортимент і технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів

Характеристика сировини. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів. Страви із круп. Страви на основі каш.

Тема 5. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів

Характеристика сировини. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. Виготовлення напівфабрикатів. Теплова кулінарна обробка м'ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції.

Тема 6. Асортимент і технологія страв з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика

Вимоги до якості сировини. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса птиці. Виробництво напівфабрикатів. Теплова кулінарна обробка напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика. Приготування готової кулінарної продукції.

Тема 7. Асортимент і технологія страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних

Кулінарна продукція з риби. Вимоги до якості сировини. Механічна та гідромеханічна обробка риби. Приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати з риби з кістковим скелетом. Напівфабрикати з риб із хрящовим скелетом. Напівфабрикати з нерибних морепродуктів. Закуски, страви і кулінарні вироби з риби і нерибних морепродуктів.

Тема 8. Асортимент і технологія кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру

Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини. Сир. Вимоги до якості сировини. Страви із сиру. Технологія гарячих страв закордонної кухні.

Тема 9. Асортимент і технологія холодних страв і закусок

Бутерброди. Салати й вінегрети. Холодні страви й закуски з овочів і грибів. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних продуктів морського промислу. Холодні страви й закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці. Холодні страви і закуски з яєць. Гарніри та соуси до холодних страв і закусок. Технологія окремих салатів і закусок закордонної кухні. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування, зберігання та реалізації холодних страв і закусок.

Тема 10. Асортимент і технологія солодких страв

Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди. Компоти. Желеподібні солодкі страви. Заморожені солодкі страви. Гарячі солодкі страви. Солодкі соуси та сиропи. Технологія окремих солодких страв закордонної кухні. Вимоги до якості солодких страв.

Тема 11. Асортимент і технологія гарячих і прохолодних напоїв

Гарячі напої. Холодні напої.

Субмодуль 3. Асортимент та технологія борошняних і кондитерських виробів

Тема 1. Технологічні вимоги до якості основної сировини для борошняних виробів

Види сировини. Асортимент і технологія борошняних та кондитерських виробів. Оздоблювальні напівфабрикати. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів. Нові технології оформлення тортів. Технологія борошняних і кондитерських виробів закордонної кухні.

Субмодуль 4. Управління якістю продукції ресторанного господарства

Тема 1. Якість ресторанної продукції

Складові якості. Основні поняття, терміни й визначення. Показники якості. Методи і показники оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції.

Тема 2. Організація контролю якості продукції

Економічна залежність працівника і якість. Контроль якості продукції па підприємствах. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями. Органолептичний контроль якості продукції. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу.

Модуль 2. Товарознавство харчових продуктів

Тема 1. Загальна частина

Споживні властивості харчових продуктів. Основні речовини харчових продуктів та їх властивості. Якість продовольчих товарів. Втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних продовольчих товарів. Зберігання продовольчих товарів в роздрібній торговельній мережі і вимоги до їх якості.

Тема 2. Зерноборошняні товари

Хімічний склад зерна. Світове виробництво зерна. Крупи. Борошно. Показники якості та дефекти крупів і борошна. Пакування, маркування, транспортування та зберігання крупів і борошна. Макаронні вироби. Хлібобулочні вироби.

Тема 3. Фруктоовочеві товари

Фактори, що впливають на хімічний склад та властивості фруктів і овочів. Харчова цінність фруктів і овочів. Фрукти свіжі. Овочі свіжі. Тара і пакування фруктів та овочів. Зберігання фруктів і овочів. Продукти переробки фруктів і овочів. Виробництво фруктів і овочів у світі та в Україні.

Тема 4. Крохмаль, цукор, мед і кондитерські товари

Крохмаль. Крохмалепродукти. Цукор. Світове виробництво і споживання цукру. Мед. Кондитерські товари. Фруктово-ягідні вироби. Карамельні вироби. Шоколад і шоколадні вироби. Цукерки. Ірис. Драже. Халва. Борошняні кондитерські вироби. Світове виробництво кондитерських виробів.

Тема 5. Смакові товари

Алкогільні напої. Світовий ринок алкогольних напоїв. Виноградні вина. Світове виробництво вина. Коньяки. Слабоалкогольні напої. Безалкогольні напої. Чай, кава і кавові напої. Світове виробництво і споживання кави. Прянощі. Приправи.

Тема 6. Жирові продукти

Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів. Олії. Тваринні топлені жири. Маргарин. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості. Майонези і продукти типу майонезу. Виробництво жирів у світі та Україні.

Тема 7. Молоко і молочні товари

Молоко. Питне коров'яче молоко. Світове виробництво коров'ячого молока. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Морозиво. Вершкове масло. Світове виробництво вершкового масла. Сичужні сири. Світове виробництво сирів.

Тема 8. М'ясо і м'ясні товари

Характеристика товарних якостей забійних тварин. Первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Розрубання туш забійних тварин. Субпродукти. М'ясо птиці. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати. Світове виробництво м'яса.

Тема 9. Яйця і яєчні товари

Яйця. Продукти переробки яєць. Виробництво і споживання яєць у світі.

Тема 10. Риба і рибні товари

Споживні властивості м'яса риби. Жива риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки. Солоні рибні товари. Копчені рибні товари. В'ялені і сушені рибні товари. Рибні консерви. Рибні пресерви. Світовий вилов риби і нерибних водних продуктів. Харчові концентрати.

Модуль 3. Технологія кондитерського виробництва

Тема 1. Посуд і пристосування, які використовуються при приготуванні кондитерських виробів

Дошки і качалки в кондитерському виробництві. Каструлі, тази, м'ясорубки. Дека і листи, які використовуються при виробництві кондвиробів. Різці і виїмки для тіста. Форми для випічки тіста. Відсаджувальні (кондитерські) мішки й трубочки. Кондитерські гребінці та їх призначення.

Тема 2. Підготовка кондитерської сировини до виробництва

Борошно й крохмаль. їх використання в кондитерському виробництві. Цукор, мед, патока, підсолоджуючі речовини. Яєчні продукти. Молочні продукти. Жири і масла. Горіхи і мак. Смакові і ароматичні речовини. Розпушувачі тіста, їх використання. Желеруючі речовини і загусники. Харчові барвники. Харчові лаки.

Тема 3. Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів

Процеси, що відбуваються при тепловій обробці продуктів. Заготівля фруктів і ягід для начинки і прикраси виробів. Начинки. Начинки з м'ясних продуктів. Начинки з рибних продуктів і раків. Начинки з круп'яних продуктів. Начинки з овочів, грибів, саго. Начинки з молочних продуктів. Начинки з фруктів. Начинки з різних продуктів. Праліне.

Тема 4. Цукристі заготовки в кондитерському виробництві

Варіння цукрових сиропів. Паленка, розпад цукру. Сиропи для промочування. Помади, їх призначення. Цукровий сироп для глазурування (тираж). Інвертний сироп (інверсія сахарози). Глазур. Желе. Карамель. Кандір і грильяж.

Тема 5. Креми, їх призначення в кондитерському виробництві

Санітарний режим приготування кремів. Основні масляні креми. Ароматизовані масляні креми. Білкові креми. Основні заварні креми. Ароматизовані заварні креми. Основні вершкові креми. Ароматизовані вершкові креми. Сметанні і вершково-сметанні креми. Різні креми.

Тема 6. Обробні напівфабрикати для виробництва тістечок і тортів. Способи обробки

Прикраси з крему. Зміст і завдання обробки кондитерських виробів. Прикраси з крему. Прикраси з глазури. Білкова рисувальна маса. Мереживо. Фруктова рисувальна маса. Борошняна рисувальна маса. Прикраси з желе. Прикраси з шоколаду. Прикраси з марципану. Прикраси з карамелі. Прикраси з (із) штрейзеля. Прикраси посилкою для торта. Прикраси фруктами і цукатами. Прикраси з цукрових мастик.

Тема 7. Заміс тіста і способи його розпушування при виробництві кондитерських виробів

Класифікація тіста. Суть процесів, що відбуваються при замісі тіста. Способи розпушування тіста.

Тема 8. Дріжджове тісто і вироби з нього

Процеси, що відбуваються при замісі і випічці дріжджового тіста. Дріжджове безопарне тісто. Дріжджове опарне тісто. Оброблення і випічка тіста. Вироби із звичайного безопарного дріжджового тіста. Вироби із здобного дріжджового безопарного тіста. Листкове дріжджове тісто і вироби з нього. Млинцеве тісто. Тісто для оладок.

Тема 9. Бездріжджове тісто і вироби з нього

Здобне прісне тісто. Вафельне тісто. Пряникове тісто. Пісочне тісто. Заварне тісто. Прісне листкове тісто. Повітряне тісто. Легкогоріхове тісто. Мигдалеве тісто. Локшинне тісто. Бісквітне тісто з підігрівом. Бісквітне тісто без підігріву. Масляний бісквіт.

Тема 10. Приготування тістечок в кондитерському цеху

Бісквітні тістечка. Заварні тістечка. Пісочні тістечка. Листкові тістечка. Мигдалеві тістечка. Крихтові тістечка. Повітряні тістечка.

Тема 11. Приготування тортів, особливості їх виробництва

Композиція тортів. Макети тортів. Приготування бісквітних тортів. Приготування пісочних тортів. Приготування листкових тортів. Приготування мигдалевих тортів. Приготування легкогоріхових тортів. Приготування повітряних тортів. Транспортування і зберігання тортів і тістечок.

Тема 12. Різновиди борошняних кондитерських виробів

Борошняні кондитерські вироби з|із|черствого хліба і сухарів. Хлібці. Сухарі. Крекер і галети. Східні солодоці. Виробництво дієтичних кондитерських виробів і виробів дитячого харчування.

Тема 13. Стандартизація і контроль якості продукції

Стандартизація, сертифікація і метрологія при виробництві борошняних кондитерських виробів. Види контролю виробництва і якості кондитерської продукції. Методи і завдання (задачі) лабораторного контролю. Прийоми випробувань сировини і готових виробів. Відбір середніх проб. Дослідження готових кондитерських виробів. Зміна якості виробів при зберіганні. Умови зберігання. Терміни придатності виробів.

Тема 14. Організація праці кондитера на підприємствах масового харчування

Організація роботи кондитерського цеху. Організація робочих місць у кондитерському цеху.

Тема 15. Охорона праці. Протипожежні заходи. Санітарні вимоги в кондитерському цеху

Охорона праці і безпека при експлуатації технологічного устаткування. Протипожежні заходи в цеху. Санітарія і гігієна. Вимоги до змісту кондитерського цеху. Мікробіологічний контроль. Санітарно-гігієнічний режим і контроль виробництва. Особиста гігієна працівників кондитерського цеху. Харчові інфекції і харчові отруєння. Дезинфекція, дезинсекція, дератизація. Технохімічний контроль виробництва кондитерських виробів.

Модуль 4. Методика професійного навчання

Тема 1. Цілеутворення змісту освіти і навчання в професійно-технічних навчальних закладах (ПТНЗ)

Сучасна Концепція розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні та дидактичні підходи до її реалізації. Основні категорії педагогічної системи та їх аналіз. Обґрунтування цілей освіти і навчання в ПТНЗ. Мета професійно-технічної освіти. Про Державний стандарт професійно-технічної освіти. Завдання професійно-технічної освіти. Критерії відбору змісту навчання в навчальних закладах професійно-технічної освіти.

Тема 2. Навчальний процес у професійно-технічних закладах

Поняття технології навчання. Принципи навчання в ПТНЗ. Характеристика принципів професійно-технічного навчання. Професійна спрямованість як принцип навчання в ПТНЗ. Системи виробничого навчання. Методи і прийоми навчання в ПТНЗ. Словесні методи навчання. Наочні методи навчання. Практичні методи навчання. Виконання лабораторно-практичних робіт на заняттях з виробничого навчання. Комплексне застосування методів навчання. Самостійне виконання учнями навчально-виробничих завдань. Проблемне навчання і розвиток технічного мислення на уроках виробничого навчання.

Тема 3. Наступність, інтеграція та диференціація змісту навчання в професійно-технічних закладах

Наступність трудового навчання в середній загальноосвітній школі та виробничого навчання в ПТНЗ. Цілі та завдання трудового і виробничого навчання. Наступність змісту трудового і виробничого навчання в школі і ПТНЗ. Наступність технологій трудового та виробничого навчання в школі та

ПТНЗ. Інтегративні тенденції розвитку змісту освіти і навчання в ПТНЗ. Взаємозв'язок суспільних, природничих і технічних наук як передумова інтеграції змісту навчання. Об'єктивні передумови здійснення взаємозв'язку теоретичного та виробничого навчання. Планування спільної роботи майстра виробничого навчання і викладача спеціальної технології. Прийоми здійснення взаємозв'язку теоретичного і виробничого навчання. Реалізація міжпредметних зв'язків під час виробничого навчання. Диференціація змісту навчання. Диференціація методів навчання. Диференціація організаційних форм навчання.

Тема 4. Інформаційно-предметне забезпечення навчального процесу в ПТНЗ

Класифікація дидактичних засобів навчання. Проблеми створення підручника для навчальних закладів профтехосвіти. Функції навчальної літератури. Відбір і структурування матеріалу підручника Структура підручника. Основні вимоги до блоків навчальної інформації. Реалізація наступнісних і міжпредметних зв'язків у навчальній літературі. Перевірка засвоєння інформації в навчальних книгах і навчальному процесі.

Тема 5. Упровадження інформаційно-комунікаційних технологій у навчально-виховний процес ПТНЗ

Можливості інформаційно-комунікаційних технологій у навчальному процесі. Головні види креативних технологій, їхня характеристика. Інтернет як засіб наукового та навчального спілкування. Використання локальних комп'ютерних мереж у навчальному процесі. Проблеми створення педагогічних програмних засобів. Інформаційно-комунікаційні технології в процесі вивчення спеціальних дисциплін. Дистанційне навчання – педагогічна технологія ХХІ століття Створення та використання дистанційних курсів. Модульне навчання на основі інформаційно-комунікаційних технологій. Перспективи використання нових інформаційно-комунікаційних технологій.

Тема 6. Зміст і технологія навчання в позаурочній роботі з учнями

Мета і завдання позаурочної роботи. Вимоги до позаурочної роботи з учнями. Формування пізнавального інтересу учнів у позаурочній роботі. Розвиток творчих здібностей учнів. Форми позаурочної роботи з учнями в ПТНЗ. Зміст позаурочної роботи в ПТНЗ. Індивідуальна діяльність учнів. Групові форми позаурочної роботи. Виховна робота в гуртках. Напрями роботи учнівських гуртків. Методи розвитку творчості учнів у гуртковій роботі. Методика проведення занять у гуртках. Підготовка та проведення навчальної і комплексної екскурсії з природничо-математичних дисциплін. Масові форми позаурочної роботи. Тематичні вечори міжпредметного характеру. Предметні тижні у ПТНЗ. Активізація позаурочної діяльності учнів ігровими засобами.

Модуль 5. Системи технологій

Тема 1. Вступ

Технологія та науково-технічний процес. Загальна характеристика харчового виробництва. Основні процеси харчового виробництва. класифікація харчових промисловостей.

Тема 2. Зберігання сировини і підготовка її до виробництва

Види втрат сировини при зберіганні. Сировина, як об'єкт зберігання. Процеси, що відбуваються в сировині при зберіганні. Режимми і способи зберігання. Підготовка сировини до переробки.

Тема 3. Переробка зерна

Характеристика зернових культур, будова і хімічний склад зерна. Помол зерна. Хімічний склад і якість борошна. Технологія крупи. Особливості технології міні-борошномельних комплексів.

Тема 4. Технологія виробництва хліба та хлібобулочних виробів

Сировина для виробництва хліба і її підготовка. Принципова технологічна схема хлібопекарського виробництва. Приготування хліба із житнього борошна.

Тема 5. Технологія виробництва хлібобулочних і макаронних виробів

Виготовлення бараночних виробів. Виробництво сухарів. Виготовлення здобних виробів. Технологія макаронних виробів.

Тема 6. Технологія хлібопекарських дріжджів

Технологічна схема одержання пресованих дріжджів. Одержання дріжджів на дріжджових заводах. Технологічна схема дріжджів. Одержання дріжджів на спиртових заводах.

Тема 7. Технологія жирів та олій

Сировина для виробництва олій. Технологічна схема виробництва олій. Виробництво саломасів. Технологія маргарину. Виробництво хлібопекарських, кондитерських і кулінарних жирів.

Тема 8. Технологія виробництва цукру

Технологічна схема одержання цукру-піску. Одержання цукру-рафінаду.

Тема 9. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів

Виробництво картопляного крохмалю. Виробництво кукурудзяного крохмалю. Використання відходів виробництва кукурудзяного крохмалю. Одержання і застосування модифікованих крохмалів. Виробництво крохмальної патоки. Виробництво глюкози і глюкозно-фруктозного сиропу.

Тема 10. Технологія кондитерських виробів

Характеристика сировини для виробництва кондитерських виробів. Технологія карамелі. Приготування начинок. Технологія шоколаду. Виробництво цукерок. Виробництво халви. Виробництво мармеладу і пастили. Виробництво зефіру.

Тема 11. Технологія солоду, пива, безалкогольних напоїв

Технологічна схема виробництва солоду. Виробництво спеціальних солодів. Технологічні стадії приготування пива. Технологія квасу і безалкогольних напоїв.

Тема 12. Технологія етилового спирту, лікєро-горілочаних виробів, вина

Технологічна схема виробництва спирту. Одержання горілок. Одержання лікєро-горілочаних виробів. одержання тихих виноградних вин. Виготовлення тихих вин. Обробка і витримка вина. Виробництво вин, що насичені діоксином

вуглецю. Виробництво коньяків. Використання вторинних матеріальних ресурсів.

Тема 13. Технологія консервування плодів та овочів

Методи консервування. Загальні технологічні прийоми, що використовуються при консервуванні плодів та овочів. Технологічна схема приготування овочевих консервів. Технологія приготування плодово-ягідних консервів. Плодово-ягідні соки.

Тема 14. Технологія молока і молочних продуктів

Технологія молока. Основні стадії виробництва кисломолочних продуктів. Технологічні стадії виробництва вершкового масла.

Тема 15. Технологія сирів

Загальна технологія сиру. Тверді сири з бродінням (чеддеризацією) сирної маси до пресування. М'які сичугові сири. Розсільні сири. Технологія виготовлення плавлених і делікатесних сирів. Вади сиру.

Тема 16. Технологія морозива та молочних консервів

Харчова та біологічна цінність морозива. Характеристика сировини. Технологічна схема. Вади морозива.

Тема 17. Технологія м'яса і м'ясопродуктів

Технологія отримання м'яса. Технологічний процес виробництва ковбас і солоних виробів. Виробництво консервів.

Тема 18. Технологія риби та рибопродуктів. Технологія рибних консервів

Сировина для виробництва рибних консервів. Підготовка до консервування. Виробництво рибних консервів, презервів. Солона, в'ялена, копчена риба.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навчальний посібник / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К. : Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник для учнів проф.-техн. закл. освіти / В.С. Доцяк. – Львів : Вид. «Оріяна-Нова», 1998. – 560 с.
3. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник : затв. МОН України для студ. ВНЗ / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО [та ін.] ; МОН України, Нац. технічний ун-т «Харківський політехнічний ін.-т». – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 831 с.
4. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / А.І. Українець, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, В.А. Домарецький, Л.М. Мельник, О.О. Василенко, П.Л. Шиян, Л.М. Хомічак. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
5. Коваленко О.Е. Методика професійного навчання : підручник / О.Е. Коваленко. – Х. : НУА, 2009. – 360 с.
6. Навчально-виховний процес у професійно-технічних закладах [Текст]: навч. посіб. : [рек. Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України як навч. посіб. для студ. ВНЗ] / Р.С. Гуревич, М.Ю. Кадемія, Л.С. Шевченко, Ю.В. Бадюк; [за ред. Р.С. Гуревича]. – Вінниця : [Планер], 2011. – 355 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – Київ : Лібра, 2000. – 368 с.
8. Старовойт Л.Я. Кулінарія : підручник / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. – К. : Вища школа, 1992. – 269 с.
9. Теорія і методика професійної освіти [Текст] : навч. посібник : рек. МОН України / З.Н. Курлянд, І.О. Бартенева, І.М. Богданова [та ін.] ; за ред. З. Н. Курлянд. – К. : Знання, 2012. – 390 с.
10. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : Навчальний посібник / В.С. Ростовський, О.В. Новікова. – К. : «Ліра-К», 2009. – 574 с.
11. Технологія приготування їжі : Практикум / А.М. Пластун, В.В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.
12. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посібник.: рек. МОН України як навч. посіб. для студентів ВНЗ / [О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко [та ін.]; МОН України, Донецький нац. ун-т економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. – К. : Кондор, 2010. – 729 с.
13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. пос. : реком. МОН України / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 504 с.

Затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями
Протокол № 15 від 12 травня 2022 р.

Голова фахової атестаційної комісії

Тамара КРАВЧЕНКО

