**спецификация ТЕСТА**

**по дисциплине «Общая технология пищевых производств»**

**комплексного тестирования в магистратуру**

(вступает в силу с 2022 года)

**1.  Цель составления:** Опреление способности студентов продолжать обучение в организациях образования, реализующих образовательные программы послевузовского образования Республики Казахстан.

**2.  Задачи:** Определение уровня знаний поступающего по следующей группе образовательных программ:

|  |  |
| --- | --- |
| **M111**  *Номер группы*  *образовательных программ* | **Производство продуктов питания**  *наименование группы*  *образовательных программ* |

**3. Содержание теста:** Тест содержит учебный материал по дисциплине «Общая технология пищевых производств»в соответствии с типовым учебным планом по следующим темам.

| **№** | **Содержание темы** | **Уровень сложности** | **Количество заданий** |
| --- | --- | --- | --- |
|
| 1 | Общая технология мясных и рыбных продуктов | А -1  В -1  С -2 | 4 |
| 2 | Общая технология молока и молочных продуктов | А -1  С -1 | 2 |
| 3 | Общая технология продуктов общественного питания и специального назначения | В -1 | 1 |
| 4 | Общая технология консервов и пищеконцентратов | В -1  С -1 | 2 |
| **5** | Общая технология растительных масел и жиров | С -1 | 1 |
| 6 | Общая технология муки, круп, крупяных концентратов | А -1  В -1 | 2 |
| 7 | Общая технология хлебопекарных дрожжей, хлеба и хлебобулочных изделий | А -1  В -1 | 2 |
| 8 | Общая технология макаронных изделий | А -1  В -1  С -1 | 3 |
| 9 | Общая технология сахара | В -1  С -1 | 2 |
| 10 | Общая технология кондитерских изделий | А -1  В -1  С -1 | 3 |
| 11 | Общая технология крахмала и крахмалопродуктов | А -1 | 1 |
| 12 | Общая технология солода, солодовых экстрактов | В -1 | 1 |
| 13 | Общая технология пищевкусовых продуктов: питьевая бутилированная вода, безалкогольные напитки, пиво, квас, этиловый спирт и ликероводочные напитки, виноградные вина | А -1  В -1  С -1 | 3 |
| 14 | Общая технология пищевкусовых продуктов: чай, кофе, чайные и кофейные напитки | А -1  В -1 | 2 |
| 15 | Общая технология пищевых кислот и уксуса | В -1 | 1 |
| **Количество тестов в одном варианте** | | **30** | |

Задания представлены на языке обучения (русский).

**4. Описание содержания заданий:** Тестовые задания позволяют определить у студенов уровень знаний по общей технологии пищевых производств

**5. Среднее время выполнения заданий:**

Продолжительность выполнения одного задания – 2,0 минуты.

Общее время выполнения одного варинат – 60 минут

**6. Количество заданий в одном варианте теста:**

В одном варианте теста – 30 заданий.

Распределение тестовых заданий по уровню сложности:

* легкие (A) – 9 заданий (30%);

- средние (B) – 12заданий (40%);

* сложные (C) – 9 заданий (30%).

**7. Форма задания:**

Тестовые задания представлены в закрытой форме, что требует выбора одного правильного ответа из пяти предложенных.

**8. Оценка выполнения заданий:**

При выборе правильного ответа претенденту присуждается 1 (один) балл, в остальных случаях – 0 (ноль) баллов.

**9. Список рекомендуемой литературы:**

1. [Введение в технологии продуктов питания [Текст/Электронный ресурс] / Под ред.: А.П.Нечаева. - М : ДеЛи плюс, 2013. - 720с. - ISBN 978-5-905170-31-7 http://library.atu.kz/files/63509.pdf](file:///C:\Users\Evrika\Downloads\Введение%20в%20технологии%20продуктов%20питания%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20\%20Под%20ред.:%20А.П.Нечаева.%20-%20М%20:%20ДеЛи%20плюс,%202013.%20-%20720с.%20-%20ISBN%20978-5-905170-31-7%20%20http:\library.atu.kz\files\63509.pdf)
2. [Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Текст/Электронный ресурс] : оқу құралы. - Алматы : Эверо, 2016. - 216 б. - ISBN 978-601-310-809-4 http://library.atu.kz/files/43651.pdf](file:///C:\Users\Evrika\Desktop\АТУ_УМО_ГУП_Спецификация%20тестов_магистратура\АТУ_УМО_ГУП_Спецификация%20тестов_магистратура\М111%20Производство%20продуктов%20питания_2022\Тамақ%20өндірістерінің%20жалпы%20технологиясы%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20:%20оқу%20құралы.%20-%20Алматы%20:%20Эверо,%202016.%20-%20216%20б.%20-%20ISBN%20978-601-310-809-4%20%20%20http:\library.atu.kz\files\43651.pdf)
3. [Омаров Р.С. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва : Агрус, 2016. - 94.](file:///C:\Users\Компьютер%20№20\Downloads\Омаров%20Р.С.%20Общая%20технология%20мясной%20отрасли%20%5bЭлектронный%20ресурс%5d%20:%20Учебное%20пособие.%20-%20Москва%20:%20Агрус,%202016.%20-%2094.%20https:\znanium.com\catalog\document%3fid=314656)  <https://znanium.com/catalog/product/976462>
4. [Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - М : Инфра-М, 2015. - 410 с. - ISBN 978-985-475-709-4. - ISBN 978-5-16-010304-4. - ISBN 978-5-16-102244-3](file:///C:\Users\Evrika\Downloads\Карпеня,%20М.М.%20Технология%20производства%20молока%20и%20молочных%20продуктов%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20:%20учебное%20пособие.%20-%20М%20:%20Инфра-М,%202015.%20-%20410%20с.%20-%20ISBN%20978-985-475-709-4.%20-%20ISBN%20978-5-16-010304-4.%20-%20ISBN%20978-5-16-102244-3%20%20http:\library.atu.kz\files\42560.pd)  <https://library.atu.kz/files/42560.pdf>
5. [Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Текст/ Электронный ресурс] : учебное пособие. - М. : Инфра-М, 2017. - 443 с.- ISBN 978-5-16-010051-7.- ISBN 978-5-16-101751-7](file:///C:\Users\Компьютер%20№20\Downloads\Бредихин%20С.А.%20Технология%20и%20техника%20переработки%20молока%20%5bТекст\%20Электронный%20ресурс%5d%20:%20учебное%20пособие.%20-%20М.%20:%20Инфра-М,%202017.%20-%20443%20с.-%20ISBN%20978-5-16-010051-7.-%20ISBN%20978-5-16-101751-7%20%20%20https:\new.znanium.com\read%3fid=309157)  <https://library.atu.kz/files/42577.pdf>
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - M. : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 : 4716.00.
7. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / Под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - M. : Дашков и К, 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03095-6 : 3816.00.
8. Технология консервирования растительного сырья [Текст] : Учебник для вузов. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-165-2
9. [Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Текст/Электронный ресурс] / М. К. Алимарданова. - Алматы : Альманахъ, 2020. - 276 б. - ISBN 978-601-7021-89-4](file:///C:\Users\Evrika\Downloads\Балалар%20тамақтану%20өнімдерінің%20технологиясы%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20\%20М.%20К.%20Алимарданова.%20-%20Алматы%20:%20Альманахъ,%202020.%20-%20276%20б.%20-%20ISBN%20978-601-7021-89-4%20)  <https://library.atu.kz/files/86104.pdf>
10. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5428-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140727>
11. Общая технология отрасли. Технология мяса и мясопродуктов [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - Алматы : Эверо, 2020. - 220 с. - ISBN 978-601-327-793-6 <https://library.atu.kz/files/85934.pdf>
12. [Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Текст/Электронный ресурс] : Оқулық. - Алматы : Эверо, 2020. - 412 бет. - ISBN 978-601-235-021-0](file:///C:\Users\Компьютер%20№20\Desktop\Исабаева,%20Г.М.%20Азық-түлік%20өнімдері%20салаларының%20технологиясы%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20:%20Оқулық.%20-%20Алматы%20:%20Эверо,%202020.%20-%20412%20бет.%20-%20ISBN%20978-601-235-021-0%20http:\library.atu.kz\files\85931.pdf)  <https://library.atu.kz/files/85931.pdf>