



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГКП «Национальный центр тестирования» МНВО РК

Емелбаев Р.Т.

2023г.

**Спецификация теста**  
**по дисциплине «Технология приготовления пищи»**  
**для Оценки знаний педагога**  
(Для использования с 2023 года)

**1.Цель:** Разработка тестовых заданий для Оценки знаний педагога в ходе аттестации педагогических работников, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные программы технического и профессионального, послесреднего образования.

**2.Задача:** Определение соответствия уровня квалификации педагогических работников квалификационным требованиям.

**3. Содержание:** Тест по дисциплине «Технология приготовления пищи» для аттестации педагогических работников по специальности **10130300 - Организация питания** для квалификации **3W10130301 – Кондитер-оформитель; 3W10130302 - Повар; 4S10130303 – Технолог.**

№	Тема	№	Подтема
01	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	01	Тепловая обработка продуктов
02	Супы	02	Заправочные супы. Пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие супы.
03	Блюда и гарниры из овощей и соусы	03	Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и соусы
04	Блюда из рыбы	04	Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушенной и запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы
05	Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы	05	Блюда из мяса и птицы
06	Блюда из яиц и творога	06	Блюда из яиц и творога
07	Холодные блюда и закуски	07	Бутерброды и закуски. Салаты и винегреты
08	Сладкие блюда	08	Холодные и горячие сладкие блюда и напитки
09	Виды теста и его использование	09	Дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него
10	Основы лечебного питания	10	Особенности технологии приготовления блюд из различных диет

Контекстные задания(текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д).

**4. Характеристика содержания заданий:**

**Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.** Химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Тепловая обработка продуктов.

**Супы.** Характеристика ассортимента прозрачных, пюре образных и заправочных супов. Технология приготовления, требования к качеству.

**Блюда и гарниры из овощей и соусы.** Пищевая ценность и химический состав овощей, рациональные методы обработки овощей. Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

**Блюда из рыбы.** Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

**Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы.** Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

**Блюда из яиц и творога.** Значение в питании, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

**Холодные блюда и закуски.** Значение в питании, ассортимент, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

**Сладкие блюда.** Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

**Виды теста и его использование.** Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование.

**Основы лечебного питания.** Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.

**5. Трудность тестовых заданий в одном варианте теста.** тест состоит из 3-х уровней трудности: базовый уровень (А) – 25 %, средний уровень (В) – 50 %, высокий уровень (С) – 25 %.

**Базовый уровень** трудности характеризует воспроизведение простых знаний и навыков, позволяет провести оценки минимального уровня подготовленности обучающегося, выполнение простых действия с помощью определённых указаний, использование простых аргументов и естественнонаучных понятий.

**Средний уровень** трудности характеризует правильное воспроизведение основных знаний и навыков, распознавание простых моделей в новых ситуациях, умение анализировать, сравнивать, обобщать и систематизировать данные, использовать аргументы, обобщать информацию и формулировать выводы.

**Высокий уровень** трудности характеризует воспроизведение более сложных знаний и навыков, распознавание более сложных моделей заданий, интегрирование знаний, умений и навыков, анализ сложной информации или данных, проводить рассуждение, обосновывать и формулировать выводы, направлено на разграничение фактов и их последствий, определение значимости представленных фактов.

**6. Форма тестовых заданий:** тестовые задания закрытой формы с одним правильным ответом

**7. Время выполнения тестовых заданий:** Продолжительность выполнения одного задания в среднем 2-2,5 минуты.

**8. Оценка:** При аттестации учитывается суммарный балл тестирования.

Для заданий с выбором одного варианта правильного ответа присуждается 1 балл, в остальных случаях 0 баллов.

**9. Рекомендуемая литература:**

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» Москва, изд. центр «Академия» 2015г

2. Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» Москва 2010г

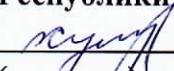
3. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья. Учебное пособие / Астана, 2018

4. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. Учебное пособие / Астана, 2018

«СОГЛАСОВАНО»

Департамент технического  
и профессионального  
образования

Министерства просвещения  
Республики Казахстан

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Кауфс;

