

**«Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша  
Ұлттық біліктілік тестілеуге арналған тест спецификациясы**

**1. Мақсаты:** Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарында жұмыс істейтін педагогтарды аттестаттау барысында Ұлттық біліктілік тестілеуге арналған тест тапсырмаларын әзірлеу үшін құрастырылған.

**2. Міндеті:** Педагогтардың біліктілік деңгейінің біліктілік талаптарға сәйкестігін анықтау.

**3. Мазмұны:** **10130300** - «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы, **3W10130301** – Кондитер-безендіруші; **3W10130302** - Аспазшы; **4S10130303** – Технолог біліктіліктеріне арналған «Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша педагогтарды аттестациялауға арналған тест.

№	Тақырыбы	№	Тақырыпша
01	Тағамдық азықтарды аспаздық өңдеудің тәсілдері	01	Өңдеудің химиялық, биохимиялық, микробиологиялық тәсілдері
		02	Азықтарды жылумен өңдеу
02	Сорпалар	03	Асқатық сорпалар
		04	Езбе тәрізді, мөлдір сорпалар
		05	Суық сорпалар
		06	Тәтті сорпалар
03	Көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер және тұздықтар	07	Суда, буда піскен, қуырылған, бұқтырылған және қақтап піскен көкөністерден дайындалған тағамдар
04	Балықтан жасалған тағамдар	08	Суда, буда піскен, қуырылған, бұқтырылған және қақтап піскен балықтан дайындалған тағамдар. Туралған балықтан дайындалған тағамдар
05	Ет пен ауыл шаруашылық құс етінен жасалған тағамдар	09	Суда піскен, қуырған, бұқтырылған еттен дайындалған тағамдар.
		10	Туралған еттен дайындалған тағамдар
		11	Қуырылған құс етінен дайындалған тағамдар.
06	Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар	12	Жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдар
07	Суық тағамдар мен тіскебасарлар	13	Наннан дайындалған бутербродтар мен тіскебасарлар
		14	Салаттар мен винегреттер
08	Тәтті тағамдар	15	Желе тәрізді тәтті тағамдар
		16	Ыстық тәтті тағамдар
09	Қамыр түрлері мен оларды қолдану	17	Ашытқы қосылған қамыр
		18	Ашытылмаған қамыр және одан жасалған өнімдер
10	Емдік тамақтанудың негіздері	19	Түрлі диетаға арналған тағамдарды дайындау технологиясының ерекшелігі
Мәтінмәндік тапсырмалар (мәтін, кесте, сызба, статистикалық мәліметтер, сурет және т.б.).			

**4. Тапсырма мазмұнының сипаттамасы:**

**Тағамдық азықтарды аспаздық өңдеудің тәсілдері.** Өңдеудің химиялық, биохимиялық, микробиологиялық тәсілдері. Азықтарды жылумен өңдеу.

**Сорпалар.** Мөлдір, езбе тәрізді және асқатық сорпа түрлерінің сипаттамасы. Дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар.

**Көкөністен жасалған тағамдар мен гарнирлер және тұздықтар.** Көкөністердің азықтық құндылығы мен химиялық құрамы, көкөністерді өңдеудің дұрыс әдістері. Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

**Балықтан жасалған тағамдар.** Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

**Ет пен ауыл шаруашылық құс етінен жасалған тағамдар.** Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

**Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар.** Тамақтанудағы маңызы, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

**Суық тағамдар мен тіскебасарлар.** Тамақтанудағы маңызы, түрлері, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

**Тәтті тағамдар.** Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

**Қамыр түрлері мен оларды қолдану.** Шикізаттың сипаттамасы және оны дайындау. Қамырды ашыту тәсілдері. Қамыр түрлері мен оларды қолдану.

**Емдік тамақтанудың негіздері.** Түрлі диетаға арналған тағамдарды дайындау технологиясының ерекшелігі.

**5. Тесттің бір нұсқасындағы тест тапсырмаларының қиындығы:** тест тапсырмаларының қиындығы 3 деңгейде беріледі: базалық деңгейде (А) – 25 %; орташа деңгейде (В) – 50 %; жоғары деңгейде (С) – 25 %.

**Базалық деңгейдегі** тест тапсырмалары қарапайым білім мен дағдыларын пайдалануға, түсушінің ең төменгі дайындық деңгейіне баға беруге, белгілі бір нұсқаулардың көмегімен әрекеттерді орындауға, қарапайым дәлелдер мен ұғымдарды пайдалануға негізделген.

**Орташа деңгейдегі** тест тапсырмалары негізгі білім мен дағдыларын дұрыс пайдалануға, жаңа жағдайларда қарапайым модельдерді тануға, деректерді талдау мен салыстыруға, жүйелеуге, дәлелдерді қолданып, ақпаратты жалпылау мен қорытынды жасау қабілеттерін бағалауға негізделген.

**Жоғары деңгейдегі** тест тапсырмалары неғұрлым күрделі білім мен дағдыларын пайдалануды, тапсырмалардың күрделі модельдерін тануды, мәселелерді шешу үшін білім мен дағдыларын біріктіруді, күрделі ақпаратты немесе деректерді талдауды, пайымдауды, тұжырымдарды негіздеуге бағытталған.

**6. Тест тапсырмаларының формалары:** Бір дұрыс жауапты және бір немесе бірнеше дұрыс жауапты таңдауға арналған жабық формадағы тест тапсырмалары.

**7. Тест тапсырмаларын орындау уақыты:**

Бір тапсырманы орындаудың орташа ұзақтығы 1,5 – 2 минутты құрайды.

**8. Бағалау:**

Аттестация кезінде тестілеудің жиынтық балы есептелінеді.

Бес жауап нұсқасынан бір дұрыс жауап таңдалған тапсырма үшін – 1 балл, дұрыс орындалмаған тапсырмаға – 0 балл алады.

Бірнеше жауап нұсқасынан барлық дұрыс жауаптар үшін – 2 балл, жіберілген бір қате үшін – 1 балл, екі және одан көп қате жауап үшін – 0 балл беріледі.

**9. Ұсынылған әдебиеттер тізімі:**

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. «Кулинария», Л.Л. Татарская М. Экономика 2005г
2. Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» Москва 1999г
3. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»