

Спецификация теста
по дисциплине «Технология приготовления пищи»
для Оценки знаний педагога

1.Цель: Разработка тестовых заданий для Оценки знаний педагога в ходе аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования.

2.Задача: Определение соответствия уровня квалификации педагогов квалификационным требованиям.

3. Содержание: Тест по дисциплине «Технология приготовления пищи» для аттестации педагогов 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 тесто 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 1-1,5 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