

УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГКП «Национальный
центр тестирования» МНВО РК

Емелбаев Р. Т.

2023 г.



Спецификация теста
по дисциплине «Специальная технология»
для Оценки знаний педагогов
(для использования с 2023 года)

- 1. Цель** Разработка тестовых заданий для Оценки знаний педагогов в ходе аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования.
- 2. Задача:** Определить соответствие уровня знаний педагогов квалификационным требованиям.
- 3. Содержание:** Тест по дисциплине «Специальная технология» для аттестации педагогических работников по специальности: 07210100 – «Производство мяса и мясных продуктов», квалификация: 3W07210101- Мясник, 3W07210102- Оператор линий по производству мясной продукции, 4S07210103 –Техник-технолог

№	Тема	№	Подтема
1	Транспортировка, приемка и предубойное содержание	1	Транспортировка скота Приемка всех видов скота, птицы и кроликов Предубойное содержание скота и птицы
2	Первичная переработка сельскохозяйственных животных.	2	Оглушение Обескровливание Процесс забеловки и съемка шкур Извлечение внутренних органов Распиловка туш
3	Первичная переработка сельскохозяйственных птицы и кролика.	3	Убой и обескровливание Снятие оперения с тушек Потрошение тушек Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка
4	Разделка мясных туш.	4	Разделка туш и полутуш на отруба Процесс обвалки и жиловки Сортировка мяса
5	Обработка продуктов убоя	5	Обработка кишок Обработка субпродуктов
6	Холодильная обработка и хранение мяса и	6	Виды холодильной обработки мясного сырья. Хранение Размораживание мяса и мясопродуктов Способы размораживания

	мясопродуктов.		
7	Производство соленостей и ветчинных изделий.	7	Посол Копчение Варка Запекание
8	Производство колбасных изделий.	8	Подготовка сырья и вспомогательных материалов Посол сырья для производства колбас и соленых изделий Составление фарша Формовка и вязка колбасных изделий Тепловая обработка колбасных изделий Охлаждение Хранение и упаковка колбасных изделий
9	Производство полуфабрикатов	9	Технологический процесс производства натуральных полуфабрикатов Технологический процесс производства рубленых и панированных полуфабрикатов
10	Производство мясных баночных консервов	10	Классификация консервов Виды сырья, его подготовка Виды тары Порционирование и закладка сырья Техника стерилизации консервов Охлаждение Дефекты консервов Условия хранения
Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.).			

4. Характеристика содержания заданий:

Транспортировка, приемка и предубойное содержание.

Транспортировка сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов.

Сопроводительные документы при перевозке сельскохозяйственных животных и птицы.

Процесс приемки всех видов скота, птицы и кроликов. Режимы предубойной выдержки.

Первичная переработка сельскохозяйственных животных.

Технологический процесс убоя скота. Виды оглушения. Применяемые параметры электрического тока. Обескровливание. Процесс забеловки и съемка шкур. Извлечение внутренних органов. Ветеринарный осмотр. Распиловка туш, техника разделки туш на полутуши, требования к качеству.

Первичная переработка сельскохозяйственных птицы и кролика.

Убой и обескровливание. Снятие оперения с тушек. Потрошение тушек. Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка. Убой и обескровливание. Снятие оперения с тушек. Потрошение тушек. Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка.

Разделка мясных туш.

Состав, свойства, пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины, птицы. Разделение твердых и мягкотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жиловки. Сортная характеристика мяса. Роль соединительнотканых белков в питании. Основные и побочные продукты разделки, обвалки и жиловки. Особенности состава. Пищевая ценность, технологическая значимость, рациональное использование.

Обработка продуктов убоя

Продукты убоя животных и их первичная переработка. Технология обработки кишок: разборка, обезжиривание, очистка, охлаждение, сортировка и формовка. Консервирование и хранение кишок. Обработка всех видов субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль и товарная оценка субпродуктов.

Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов.

Виды холодильной обработки мясного сырья. Классификация мяса по термическому состоянию. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Обоснование параметров охлаждения мяса. Понятие об усушке мяса, при холодильной обработке и хранении. Замораживание сырья. Альтернативные способы и условия замораживания мясного сырья. Быстрое замораживание. Подмораживание мяса. Цель и режимы подмораживания. Изменения, происходящие в мясе в условии ограниченного льдообразования. Размораживание мяса и мясопродуктов. Цель размораживания. Способы размораживания. Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.

Производство солений и ветчинных изделий.

Виды сырья используемое при производстве соленых и копченых изделий. Сущность посола, требования предъявляемые к сырью и готовой продукции. Посолочные ингредиенты. Техника посола. Виды посола. Температурные режимы процессов копчения, варки и запекания.

Производство колбасных изделий.

Виды сырья используемое при производстве колбасных изделий. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Приготовление фарша. Структура рецептур и принципы их построения. Измельчение соленого мяса и составление фарша для различных видов колбас.

Шприцевание и формовка. Виды оболочек и покрытий. Подготовка оболочек. Технологические режимы. Обработка мясопродуктов дымом. Свойство коптильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктом.

Режимы и техника сушки. Охлаждение. Цель, способы и режимы. Аэрозольное, воздушное, водяное охлаждение. Упаковка колбасных изделий. Режимы и сроки их хранения и реализации. Дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения.

Производство полуфабрикатов.

Ассортимент полуфабрикатов. Структура ассортимента. Требования к сырью для производства полуфабрикатов. Разделка мяса для производства полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов. Упаковка и хранение полуфабрикатов.

Производство мясных баночных консервов

Классификация консервов. Нормативно-техническая документация. Виды сырья. Требования к сырью. Общая характеристика технологического процесса. Виды тары. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов. Порционирование, герметизация банок. Стерилизация консервов. Санитарный режим производства. Техника стерилизации. Сортировка. Эtiquетирование и упаковка консервов. Дефекты.

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.

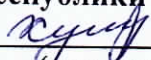
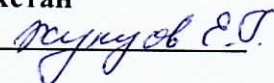
Для заданий с выбором одного варианта правильного ответа присуждается 1 балл, в остальных случаях – 0 баллов.

9. Рекомендуемая литература:

1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учеб. для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2009. -Кн. 2: Технология мясных продуктов. - , 2009. - 712 с. 2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. — Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. — 600 с.
3. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий. СПб.: Профессия, 2006. — 224 с., ил. ISBN 5-93913-036-4.
4. Теория и практика переработки мяса Автор: Лисицын А.Б. и др. Описание: 308 стр., 2008, ISBN: 978-5-9901348-2-9

«СОГЛАСОВАНО»

Департамент Технического
и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан

 
(подпись)

« » 2023 г.





