

**Спецификация теста
по дисциплине «Технология приготовления пищи»
для Национального квалификационного тестирования**

1. Цель: Разработка тестовых заданий для Национального квалификационного тестирования в ходе аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные 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 «07211300 Технология производства пищевых продуктов» для квалификации 3W07211301 – «Оператор оборудования для приготовления, заморозки и регенерации продукции предприятий питания», 3W07211302 – «Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов», 4S07211303 – «Техник-технолог».

№	Тема	№	Подтема
1	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов Обработка овощей, плодов и грибов	1	Технологический процесс обработки овощей, плодов и грибов Технологический процесс механической обработки картофеля и корнеплодов Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различные формы нарезки Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени Приготовление полуфабрикатов из луковых и прочих овощей
2	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	2	Классификация рыбного сырья Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
3	Обработка мяса	3	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Классификация мясного сырья. Технологическая схема механической обработки мяса Технологический процесс приготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) Технологическая схема разделки туш мелкого скота Технологический процесс приготовления полуфабрикатов мясных мясных рубленых Централизованное производство мясных полуфабрикатов Обработка субпродуктов, кулинарное
4	Обработка	4	Технологический процесс механической обработки

	сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика		сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технологический процесс производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.
5	Процессы формирующие качество продукции общественного питания	5	Изменение белков Изменение углеводов Изменение жиров
6	Технологические процессы приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий Супы	6	Значение супов в питании. Классификация супов Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Характеристика супов-пюре. Общие приемы приготовления Характеристика прозрачных супов, ассортимент, особенности приготовления и отпуска Технологический процесс приготовления и отпуска молочных, сладких и холодных супов Требования к качеству, сроки реализации Приготовление супов из полуфабрикатов
7	Соусы	7	Значение соусов в питании. Классификация соусов Яично-масляные соусы. Соусы на растительном масле Приготовление соусов на уксусе Масляные смеси. Соусы промышленного производства
8	Блюда и гарниры из овощей и грибов	8	Значение овощных блюд в питании. Отварные и припущенные овощи Технологический процесс приготовления и отпуска гарниров и блюд из жареных овощей. Технологический процесс приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, сроки реализации
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	9	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий
10	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	10	Значение рыбных блюд в питании. Приготовление отварной и припущенной рыбы Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из запеченной рыбы Блюда из рубленой рыбы, правила жарки. Блюда из нерыбного водного сырья.
11	Блюда из мяса и мясных продуктов отпуска	11	Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеного мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска

			<p>блюд из запеченного мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из натурального и рубленого мяса и котлетной массы.</p> <p>Блюда из мяса диких животных.</p> <p>Особенности их приготовления</p>
12	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	12	<p>Значение блюд в питании.</p> <p>Приготовление и отпуск из отварной и припущенной птицы.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной сельскохозяйственной птицы и дичи</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска рубленой птицы. Ассортимент</p>
13	Блюда из яиц и творога	13	<p>Значение блюд из яиц и творога в питании.</p> <p>Характеристика сырья.</p> <p>Ассортимент блюд из яиц, использование</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога</p>
14	Холодные блюда и закуски	14	<p>Значение холодных блюд и закусок в питании.</p> <p>Технологический процесс приготовления гарниров</p> <p>Особенности производства салатов из сырья и варенных овощей, их ассортимент</p> <p>Технология приготовления закусок из овощей</p> <p>Холодные блюда и закуски из рыбы, ассортимент.</p> <p>Холодные блюда и закуски из мяса, ассортимент</p> <p>Приготовление и отпуск холодных блюд из яиц и закусок из сыра, мяса, рыбы, грибов</p>
15	Сладкие блюда	15	<p>Значение сладких блюд, классификация. Характеристика желирующих веществ</p> <p>Ассортимент блюд из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд, их ассортимент</p>
16	Горячие напитки	16	<p>Значение напитков в питании. Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао и шоколада.</p> <p>Особенности подачи</p>
17	Технология приготовления блюд и изделий из муки	17	<p>Значение мучных блюд и изделий в питании.</p> <p>Классификация блюд и изделий из теста</p> <p>Технологический процесс приготовления дрожжевого теста</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска мучных блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления песочного и слоеного теста</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитного и заварного теста</p> <p>Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов: помадки,</p>

			сиропы, желе, цукаты кремы
18	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	18	Европейская кухня Кухня Азии Восточная кухня
19	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания	19	Основы лечебного питания Особенности технологии приготовления блюд для различных диет Ассортимент блюд рекомендуемый в лечебно-профилактическом питании
20	Технология приготовления блюд для учащихся общеобразовательных школ, гимназий, лицеев и ТиПО	20	Особенности питания школьников. Ассортимент. Подбор блюд Холодные блюда и закуски. Супы. Вторые основные блюда Мучные блюда. Десерты
Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.).			

4. Характеристика содержания заданий:

Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов.

Обработка овощей, плодов и грибов

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом; способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от разделки и кулинарного использования.

Особенности обработки некоторых видов рыбы

Технологическая схема механической обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш (деление на отруба), обвалка отрубов, выделение крупнокусковых полуфабрикатов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, особенности обработки дичи и кролика.

Диффузия. Адгезия. Термомассоперенос,

Размягчение продуктов, изменения формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности, структурно-механической характеристики, а также формирование вкуса и аромата при тепловой обработке продуктов.

Классификация супов. Технология приготовления бульонов, их пищевая ценность, формирование вкуса, аромата в процессе варки.

Технологический процесс приготовления мясных и рыбных соусов.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей.

Принципы подбора гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каш различной консистенции.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, субпродуктов и мясной гастрономии.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, дичи и кролика. Правила тепловой обработки, порционирование, ассортимент Гарниры и соусы.

Блюда из яиц и творога

Блюда из яиц и творога. Характеристика сырья. Обработка яиц и яичных продуктов, их взаимозаменяемость.

Холодные блюда и закуски

Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам.

Сладкие блюда

Классификация. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд

Горячие напитки

Значение напитков в питании. Ассортимент. Технологический процесс приготовления чая, особенности подачи. Требования к качеству, сроки реализации. Технологический процесс приготовления кофе различными способами.

Технология приготовления блюд и изделий из муки

Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд и изделий из теста.

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

Блюда зарубежной кухни.

Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания в соответствии с требованиями диет.

Особенности питания школьников

Организация питания детей. Основные принципы организации питания. Подбор блюд.

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 и с одним или несколькими правильными ответами.

7. Время выполнения тестовых заданий:

Продолжительность выполнения одного задания в среднем 1,5-2 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.

Для заданий с выбором нескольких правильных вариантов ответа из нескольких предложенных: за все правильные ответы получает – 2 балла,

- за одну допущенную ошибку – 1 балл,

- за допущенные 2 и более ошибки – 0 баллов.

9. Рекомендуемая литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону: «Феникс» 2006 г.

2. Под редакцией Зуевой Т.В. Технологическое проектирование ПОП – Москва: «Экономика» 2012 г.

