

**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 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 | Химические, биохимические, микробиологические способы обработки                               |
|   |  | 02 | Тепловая обработка продуктов  |
| 02  | Супы   | 03 | Заправочные супы  |
|   |  | 04 | Пюреобразные, прозрачные супы   |
|   |  | 05 | Холодные супы   |
|   |  | 06 | Сладкие супы  |
| 03  | Блюда и гарниры из овощей и соусы              | 07 | Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей                          |
| 04  | Блюда из рыбы                                  | 08 | Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы.<br>Блюда из рубленой рыбы |
| 05  | Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы     | 09 | Блюда из отварного, жареного, тушеного мяса.  |
|   |  | 10 | Блюда из рубленого мяса   |
|   |  | 11 | Блюда из жареной птицы.   |
| 06  | Блюда из яиц и творога                         | 12 | Блюда из яиц и творога  |
| 07  | Холодные блюда и закуски                       | 13 | Бутерброды и закуски из хлеба   |
|   |  | 14 | Салаты и винегреты  |
| 08  | Сладкие блюда                                  | 15 | Желированные сладкие блюда  |
|   |  | 16 | Горячие сладкие блюда   |
| 09  | Виды тесто и его использование                 | 17 | Дрожжевое тесто   |
|   |  | 18 | Пресное тесто и изделия из него   |
| 10  | Основы лечебного питания                       | 19 | 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 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. 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»