**спецификация ТЕСТА**

**по дисциплине «Общая технология пищевых производств»**

**комплексного тестирования в магистратуру**

(вступает в силу с 2024 года)

**1.  Цель составления:** Опреление способности студентов продолжать обучение в организациях образования, реализующих образовательные программы послевузовского образования Республики Казахстан.

**2.  Задачи:** Определение уровня знаний поступающего по следующей группе образовательных программ:

|  |  |
| --- | --- |
| **M111***Номер группы* *образовательных программ* | **Производство продуктов питания***наименование группы**образовательных программ* |

**3. Содержание теста:** Тест содержит учебный материал по дисциплине «Общая технология пищевых производств»в соответствии с типовым учебным планом по следующим темам.

| **№** | **Содержание темы** | **Уровень сложности** | **Количество заданий** |
| --- | --- | --- | --- |
|
| 1 | Общая технология мясных и рыбных продуктов | А -1В -1С -2 | 4 |
| 2 | Общая технология молока и молочных продуктов | А -1С -1 | 2 |
| 3 | Общая технология продуктов общественного питания и специального назначения | В -1 | 1 |
| 4 | Общая технология консервов и пищеконцентратов | В -1С -1 | 2 |
| **5** | Общая технология растительных масел и жиров | С -1 | 1 |
| 6 | Общая технология муки, круп, крупяных концентратов | А -1В -1 | 2 |
| 7 | Общая технология хлебопекарных дрожжей, хлеба и хлебобулочных изделий | А -1В -1 | 2 |
| 8 | Общая технология макаронных изделий | А -1В -1С -1 | 3 |
| 9 | Общая технология сахара | В -1С -1 | 2 |
| 10 | Общая технология кондитерских изделий | А -1В -1С -1 | 3 |
| 11 | Общая технология крахмала и крахмалопродуктов | А -1 | 1 |
| 12 | Общая технология солода, солодовых экстрактов | В -1 | 1 |
| 13 | Общая технология пищевкусовых продуктов: питьевая бутилированная вода, безалкогольные напитки, пиво, квас, этиловый спирт и ликероводочные напитки, виноградные вина | А -1В -1С -1 | 3 |
| 14 | Общая технология пищевкусовых продуктов: чай, кофе, чайные и кофейные напитки | А -1В -1 | 2 |
| 15 | Общая технология пищевых кислот и уксуса | В -1 | 1 |
| **Количество тестов в одном варианте** |  **30** |

Задания представлены на языке обучения (русский).

**4. Описание содержания заданий:** Тестовые задания позволяют определить у студенов уровень знаний по общей технологии пищевых производств

**5. Среднее время выполнения заданий:**

Продолжительность выполнения одного задания – 2,0 минуты.

Общее время выполнения одного варинат – 60 минут

**6. Количество заданий в одном варианте теста:**

В одном варианте теста – 30 заданий.

Распределение тестовых заданий по уровню сложности:

* легкие (A) – 9 заданий (30%);

- средние (B) – 12заданий (40%);

* сложные (C) – 9 заданий (30%).

**7. Форма задания:**

Тестовые задания представлены в закрытой форме, что требует выбора одного правильного ответа из пяти предложенных.

**8. Оценка выполнения заданий:**

При выборе правильного ответа претенденту присуждается 1 (один) балл, в остальных случаях – 0 (ноль) баллов.

**9. Список рекомендуемой литературы:**

1. [Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Текст/Электронный ресурс] : оқу құралы. - Алматы : Эверо, 2016. - 216 б. - ISBN 978-601-310-809-4 http://library.atu.kz/files/43651.pdf](file:///C%3A%5CUsers%5CEvrika%5CDesktop%5C%D0%90%D0%A2%D0%A3_%D0%A3%D0%9C%D0%9E_%D0%93%D0%A3%D0%9F_%D0%A1%D0%BF%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2_%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0%5C%D0%90%D0%A2%D0%A3_%D0%A3%D0%9C%D0%9E_%D0%93%D0%A3%D0%9F_%D0%A1%D0%BF%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2_%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0%5C%D0%9C111%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_2022%5C%D0%A2%D0%B0%D0%BC%D0%B0%D2%9B%20%D3%A9%D0%BD%D0%B4%D1%96%D1%80%D1%96%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%BD%D1%96%D2%A3%20%D0%B6%D0%B0%D0%BB%D0%BF%D1%8B%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%D1%81%D1%8B%20%5B%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%5C%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%20%3A%20%D0%BE%D2%9B%D1%83%20%D2%9B%D2%B1%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8B.%20-%20%D0%90%D0%BB%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D0%AD%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BE%2C%202016.%20-%20216%20%D0%B1.%20-%20ISBN%20978-601-310-809-4%20%20%20http%3A%5Clibrary.atu.kz%5Cfiles%5C43651.pdf)
2. [Омаров Р.С. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва : Агрус, 2016. - 94.](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D1%8C%D1%8E%D1%82%D0%B5%D1%80%20%E2%84%9620%5CDownloads%5C%D0%9E%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%A0.%D0%A1.%20%D0%9E%D0%B1%D1%89%D0%B0%D1%8F%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8%20%5B%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%20%3A%20%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5.%20-%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%90%D0%B3%D1%80%D1%83%D1%81%2C%202016.%20-%2094.%20https%3A%5Cznanium.com%5Ccatalog%5Cdocument%3Fid%3D314656)  <https://znanium.com/catalog/product/976462>
3. [Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - М : Инфра-М, 2015. - 410 с. - ISBN 978-985-475-709-4. - ISBN 978-5-16-010304-4. - ISBN 978-5-16-102244-3](file:///C%3A%5CUsers%5CEvrika%5CDownloads%5C%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D1%8F%2C%20%D0%9C.%D0%9C.%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%5B%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%5C%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5.%20-%20%D0%9C%20%3A%20%D0%98%D0%BD%D1%84%D1%80%D0%B0-%D0%9C%2C%202015.%20-%20410%20%D1%81.%20-%20ISBN%20978-985-475-709-4.%20-%20ISBN%20978-5-16-010304-4.%20-%20ISBN%20978-5-16-102244-3%20%20http%3A%5Clibrary.atu.kz%5Cfiles%5C42560.pd)  <https://library.atu.kz/files/42560.pdf>
4. [Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Текст/ Электронный ресурс] : учебное пособие. - М. : Инфра-М, 2017. - 443 с.- ISBN 978-5-16-010051-7.- ISBN 978-5-16-101751-7](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D1%8C%D1%8E%D1%82%D0%B5%D1%80%20%E2%84%9620%5CDownloads%5C%D0%91%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%85%D0%B8%D0%BD%20%D0%A1.%D0%90.%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B8%20%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%B0%20%5B%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%5C%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5.%20-%20%D0%9C.%20%3A%20%D0%98%D0%BD%D1%84%D1%80%D0%B0-%D0%9C%2C%202017.%20-%20443%20%D1%81.-%20ISBN%20978-5-16-010051-7.-%20ISBN%20978-5-16-101751-7%20%20%20https%3A%5Cnew.znanium.com%5Cread%3Fid%3D309157)  <https://library.atu.kz/files/42577.pdf>
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - M. : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 : 4716.00.
6. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / Под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - M. : Дашков и К, 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03095-6 : 3816.00.
7. Технология консервирования растительного сырья [Текст] : Учебник для вузов. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-165-2
8. Общая технология отрасли. Технология мяса и мясопродуктов [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - Алматы : Эверо, 2020. - 220 с. - ISBN 978-601-327-793-6 <https://library.atu.kz/files/85934.pdf>
9. [Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Текст/Электронный ресурс] : Оқулық. - Алматы : Эверо, 2020. - 412 бет. - ISBN 978-601-235-021-0](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D1%8C%D1%8E%D1%82%D0%B5%D1%80%20%E2%84%9620%5CDesktop%5C%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%D0%9C.%20%D0%90%D0%B7%D1%8B%D2%9B-%D1%82%D2%AF%D0%BB%D1%96%D0%BA%20%D3%A9%D0%BD%D1%96%D0%BC%D0%B4%D0%B5%D1%80%D1%96%20%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%8B%D0%BD%D1%8B%D2%A3%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%D1%81%D1%8B%20%5B%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%5C%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%20%3A%20%D0%9E%D2%9B%D1%83%D0%BB%D1%8B%D2%9B.%20-%20%D0%90%D0%BB%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D0%AD%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BE%2C%202020.%20-%20412%20%D0%B1%D0%B5%D1%82.%20-%20ISBN%20978-601-235-021-0%20http%3A%5Clibrary.atu.kz%5Cfiles%5C85931.pdf)  <https://library.atu.kz/files/85931.pdf>