

**«Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша
Педагогтердің білімін бағалауға арналған
тест спецификациясы**

1. Мақсаты: Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарында жұмыс істейтін педагогтерді аттестаттау барысында Педагогтердің білімін бағалауды өткізу мақсатында құрастырылған.

2. Міндеті: Педагогтердің біліктілік деңгейінің біліктілік талаптарға сәйкестігін анықтау.

3. Тест мазмұны: «Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша, 07211300-Тағам өндірісінің Технологиясы мамандығына арналған «3W07211301 Тамақтандыру кәсіпорындарының өнімдерін дайындау, мұздату және регенерациялау жабдықтарының операторы, 3W07211302 - Тағамдық жартылай өнімдер дайындау желісінің операторы; 4S07211303 – Техник-технолог біліктіліктеріне арналған педагогтерге арналған тест.

№	Тақырып	№	Тақырыпша
1	Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу және жартылай өнімдер дайындау	1	Көкөніс цехының жұмысын ұйымдастыру
		2	Түйнекжемістілерді және тамыржемістілерді өңдеу
		3	Қырыққабатты, пиязды және жемісті көкөністерді өңдеу
		4	Көкөністерді фарш салуға дайындау. Көкөністерден жартылай өнімдер дайындау
		5	Саңырауқұлақты өңдеу
2	Балық және балық емес су шикізатын өңдеу	6	Балық цехының жұмысын ұйымдастыру. Балықты механикалық аспаздық өңдеу
		7	Балықты жібіту. Тұздалған балықты жібіту
		8	Қабыршақты және қабыршақсыз балықты өңдеу
		9	Балықтың кейбір түрлерін, бекіре балықтарын өңдеу ерекшеліктері
		10	Балық жартылай өнімдерін дайындау. Балықты фарш салуға дайындау
		11	Балық котлет массасын және одан жартылай өнімдер дайындау
3	Ет және ет өнімдерін өңдеу	12	Ет цехының жұмысын ұйымдастыру. Сиыр ұшасын аспаздық бөлшектеу және сүйектен бөлу

		13	Ет жартылай өнімдерін дайындау
		14	Қой, шошқа ұшасын аспаздық бөлшектеу және сүйектен бөлу
		15	Қой, шошқа етінен жартылай өнімдер
		16	Еттен шабылған, котлет массасын және жартылай өнімдер дайындау
4	Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттыларды өңдеу	17	Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттыларды механикалық аспаздық өңдеу
		18	Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттылардан жартылай өнімдер
		19	Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттылар субөнімдерін өңдеу
5	Қамырдан өнімдер	20	Қамыр өнімдерінің өндірісін ұйымдастыру
		21	Қамырды қопсыту әдістері. Шикізатты дайындау
		22	Ашытқылы қамыр және одан жасалған бұйымдар. Құймаққа арналған қамыр
		23	Ашытқысыз (тұщы) қамыр
		24	Әрлеу жартылай өнімдердің дайындау Фаршты дайындау
Мәнмәтіндік тапсырмалар (мәтін, таблица, графика, статистикалық ақпараттар, және т.б).			
Тестінің бір нұсқадағы тапсырмалар саны			

4. Тапсырма мазмұнының сипаттамасы:

Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу. Көкөністерді өңдеуге қойылатын жалпы талаптар. Көкөніс цехының жұмысын ұйымдастыру. Түйнек жемістілерді және тамыржемістілерді өңдеу. Қырыққабатты, пиязды және жемісті көкөністерді өңдеу. Көкөністерді фарш салуға дайындау. Көкөністерден жартылай өнімдер дайындау. Саңырауқұлақтарды өңдеу. Көкөністердің сапасына қойылатын талаптар және сақтау мерзімі. Көкөністердің қалдықтары және оларды пайдалану.

Балық пен балық емес су шикізатын өңдеу. Балыққа қойылатын жалпы талаптар. Балық цехының жұмысын ұйымдастыру. Балықты механикалық өңдеу. Балықты еріту. Тұзды балықты жібіту. Қабыршақты, қабыршақсыз балықты өңдеу. Балықтың кейбір түрлерін, бекіре балықтарын өңдеу ерекшеліктері. Балық жартылай өнімдерін дайындау. Балықты фарш салуға дайындау. Балық котлет массасын және одан жартылай өнімдер дайындау. Азық-түлік балық қалдықтарын өңдеу және пайдалану. Жартылай өнімдердің сапасына қойылатын талаптар және сақтау мерзімі. Теңіз өнімдерін өңдеу.

Ет және ет өнімдерін өңдеу. Ет цехының жұмысын ұйымдастыру. Сиыр етінің жартылай ұшасын аспаздық бөлшектеу және сүйектен бөлу. Ет жартылай өнімдерін дайындау. Қой мен шошқа етінің ұшасын аспаздық бөлшектеу және сүйектен бөлу. Қой мен шошқа етінен жасалған жартылай өнімдер. Еттен шабылған, котлет массасын және жартылай өнімдер дайындау. Ет сапасына және еттен жасалған жартылай өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар.

Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттыларды механикалық аспаздық өңдеу. Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттылардан жартылай өнімдер. Құс пен жабайы құсты

(қалталау) жинау. Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттылар субөнімдерін өңдеу. Құс пен жабайы құстан даярланған жартылай өнімдеріне қойылатын талаптар және олардың сақталу мерзімі.

Қамырдан жасалған бұйымдар. Қамыр өнімдерінің өндірісін ұйымдастыру. Қамырды қопсыту әдістері. Шикізатты дайындау. Ашытқылы қамыр және одан жасалған бұйымдар. Құймаққа арналған қамыр. Дайын жартылай өнімдерді дайындау. Фаршты дайындау технологиясы.

5. Тест тапсырмаларының қиындығы тесттің бір нұсқасында: тест 3 қиындық деңгейінен тұрады: базалық деңгей (А) – 25 %, орташа деңгей (В) – 50 %, жоғары деңгей (С) – 25 %.

Негізгі деңгейі Қиындықтың қарапайым білім мен дағдылардың қайталануын сипаттайды, білім алушының минималды дайындық деңгейіне баға беруге, белгілі бір нұсқауларды қолдана отырып қарапайым әрекеттерді орындауға, қарапайым дәлелдер мен жаратылыстану ұғымдарын қолдануға мүмкіндік береді.

Орташа деңгейі қиындықтың негізгі білім мен дағдылардың дұрыс қайталануын, жаңа жағдайларда қарапайым модельдерді тануды, деректерді талдау, салыстыру, жалпылау және жүйелеу, дәлелдерді қолдану, ақпаратты жалпылау және тұжырымдау қабілеттерін сипаттайды.

Жоғары деңгейі қиындықтың неғұрлым күрделі білім мен дағдыларды жаңғыртуды, күрделі тапсырма үлгілерін тануды, білімді, дағдыларды біріктіруді, күрделі ақпаратты немесе деректерді талдауды, пайымдауды, негіздеуді және тұжырымдауды сипаттайды.

6. Тест тапсырмаларының формалары: Бір дұрыс жауапты және бір немесе бірнеше дұрыс жауапты таңдауға арналған жабық формадағы тест тапсырмалары.

7. Тест тапсырмаларын орындау уақыты:

Бір тапсырманы орындаудың орташа ұзақтығы 1-1,5 минутты құрайды.

8. Бағалау:

Аттестация кезінде тестілеудің жиынтық балы есептелінеді.

Төрт жауап нұсқасынан бір дұрыс жауап таңдалған тапсырма үшін – Балл, дұрыс орындалмаған тапсырмаға – 0 балл алады.

9. Ұсынылған әдебиеттер тізімі:

1. Кокимбекова Г.Д. «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру». Алматы 2017 ж.
2. Н.А.Анфимова «Аспаздық» Москва «Академия» баспа орталығы 2016 ж.