



«БЕКІТЕМІН»

ҚР ҰЖБМ «Ұлттық тестілеу орталығы» РМҚК директоры

Р.Т.Емелбаев

2023 ж.

**«Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша
Педагогтердің білімін бағалауға арналған
тест спецификациясы
(2023 жылдан бастап қолдану үшін)**

- 1. Мақсаты:** Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарында жұмыс істейтін педагогтарды аттестаттау барысында педагогтердің білімін бағалауға арналған тест тапсырмалырын әзірлеу.
- 2. Міндеті:** Педагогтардың біліктілік деңгейінің біліктілік талаптарға сәйкестігін анықтау.
- 3. Мазмұны:** 10130300 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының, 3W10130301 – Кондитер-безендіруші; 3W10130302 - Аспазшы; 4S10130303 – Технолог біліктіліктері үшін педагог қызметкерлерді аттестаттауға арналған «Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша тест.

№	Тақырыбы	№	Тақырыпша
01	Тағамдық азықтарды аспаздық өндеудің тәсілдері	01	Азықтарды жылумен өндеу
02	Көжелер	02	Асқатық көжелер. Езбе тәрізді, мөлдір, суық, тәтті көжелер
03	Көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер және тұздықтар	03	Қайнатылған, аз мөлшерлі суда қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған және қыздырып пісірілген көкөністерден тағамдар
04	Балық тағамдары	04	Қайнатылған, аз мөлшерлі суда қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған және қыздырып пісірілген балық тағамдары. Туралған балықтан дайындалған тағамдар
05	Ет және ауыл шаруашылық құс етінен тағамдар	05	Еттен және тауық етінен тағамдар
06	Жұмыртқа мен сүзбе тағамдары	06	Жұмыртқа мен сүзбеден тағамдар
07	Суық тағамдар мен тіскебасарлар	07	Бутербродтар мен наннан тіскебасарлар. Салаттар мен винегреттер
08	Тәтті тағамдар	08	Желелік тәтті тағамдар. Ыстық тәтті тағамдар
09	Қамыр түрлері мен оларды қолдану	09	Ашытқы қосылған қамыр. Тұщы қамыр және одан жасалған өнімдер
10	Емдік тамақтанудың негіздері	10	Түрлі диетаға арналған тағамдарды дайындау технологиясының ерекшелігі

Мәнмәтіндік тапсырмалар (мәтін, кесте, графика, статистикалық деректер, сурет және т.б.).

4. Тапсырма мазмұнының сипаттамасы:

Тағамдық азықтарды аспаздық өндеудің тәсілдері. Өндеудің химиялық, биохимиялық, микробиологиялық тәсілдері. Азықтарды жылумен өндеу.

Көжелер. Мөлдір, езбе тәрізді және асқатық сорпа түрлерінің сипаттамасы. Дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар.

Көкөністен жасалған тағамдар мен гарнирлер және тұздықтар. Көкөністердің азықтық құндылығы мен химиялық құрамы, көкөністерді өңдеудің дұрыс әдістері. Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

Балықтан жасалған тағамдар. Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

Ет пен ауыл шаруашылық құс етінен жасалған тағамдар. Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар. Тамақтанудағы маңызы, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

Суық тағамдар мен тіскебасарлар. Тамақтанудағы маңызы, түрлері, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

Тәтті тағамдар. Тамақтанудағы маңызы, жіктелуі, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережелері, сақтау жағдайлары мен мерзімі.

Қамыр түрлері мен оларды қолдану. Шикізаттың сипаттамасы және оны дайындау. Қамырды ашыту тәсілдері. Қамыр түрлері мен оларды қолдану.

Емдік тамақтанудың негіздері. Түрлі диетаға арналған тағамдарды дайындау технологиясының ерекшелігі.

5. Тесттің бір нұсқасындағы тест тапсырмаларының қиындығы: тест тапсырмаларының қиындығы 3 деңгейде беріледі: базалық деңгейде (А) – 25 %; орташа деңгейде (В) – 50 %; жоғары деңгейде (С) – 25 %.

Базалық деңгейдегі тест тапсырмалары қарапайым білім мен дағдыларын пайдалануға, түсушінің ең төменгі дайындық деңгейіне баға беруге, белгілі бір нұсқаулардың көмегімен әрекеттерді орындауға, қарапайым дәлелдер мен ұғымдарды пайдалануға негізделген.

Орташа деңгейдегі тест тапсырмалары негізгі білім мен дағдыларын дұрыс пайдалануға, жаңа жағдайларда қарапайым модельдерді тануға, деректерді талдау мен салыстыруға, жүйелеуге, дәлелдерді қолданып, ақпаратты жалпылау мен қорытынды жасау қабілеттерін бағалауға негізделген.

Жоғары деңгейдегі тест тапсырмалары неғұрлым күрделі білім мен дағдыларын пайдалануды, тапсырмалардың күрделі модельдерін тануды, мәселелерді шешу үшін білім мен дағдыларын біріктіруді, күрделі ақпаратты немесе деректерді талдауды, пайымдауды, тұжырымдарды негіздеуге бағытталған.

6. Тест тапсырмаларының формалары: Бір дұрыс жауапты таңдауға арналған жабық формадағы тест тапсырмалары.

7. Тест тапсырмаларын орындау уақыты: Бір тапсырманы орындаудың орташа ұзақтығы 2-2,5 минутты құрайды.

8. Бағалау: Аттестация кезінде тестілеудің жиынтық балы есептелінеді.

Төрт жауап нұсқасынан бір дұрыс жауап таңдалған тапсырма үшін 1 балл, дұрыс орындалмаған тапсырмаға 0 балл алады.

9. Ұсынылған әдебиеттер тізімі:

1. Анфимова Н.А. Татарская Л. «Кулинария», Л.Л. Татарская М. Экономика 2005г
2. Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Деловая литература, Омега-Л, Москва, 2005г
3. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»
4. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина «Кулинария» контрольные материалы, Москва, Издательский центр «Академия», 2008
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» практикум, Москва Издательский центр «Академия», 2016

«КЕЛІСІЛДІ»

Қазақстан Республикасы
Оқу-ағарту министрлігінің
Техникалық және кәсіптік
білім департаменті

«_____» _____ (Т.А.Ә)
_____ 202_ ж.

Қазақстан