

«СОГЛАСОВАНО»

Директор департамента технического
и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан

Муханбетов А. Г.

2025 г.



Директор РГП на ПХВ
«Национальный центр
тестирования» МНВО РК

Абдрасилов Б. С.
2025 г.

**Спецификация теста по дисциплине «Специальная технология»
для Оценки знаний педагогов**

1. Цель: Разработка тестовых заданий для Оценки знаний педагогов в ходе аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования.

2. Задача: Определить соответствие уровня знаний педагогов квалификационным требованиям.

3. Содержание: Тест по дисциплине «Специальная технология» для аттестации педагогов по специальности 07210100 —«Производство мяса и мясных продуктов» для квалификаций 3W07210101- Мясник, 3W07210102- Оператор линий по производству мясной продукции, 4S07210103 –Техник-технолог.

№	Тема	№	Подтема
01	Транспортировка, приемка и предубойное содержание	01	Транспортировка скота Приемка всех видов скота, птицы и кроликов Предубойное содержание скота и птицы
02	Первичная переработка сельскохозяйственных животных	02	Оглушение Обескровливание Процесс забеловки и съемка шкур Распиловка туш
03	Первичная переработка сельскохозяйственных птицы и кролика	03	Убой и обескровливание Снятие оперения с тушек Потрошение тушек Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка
04	Разделка мясных туш	04	Разделка туш и полутуш на отруба Процесс обвалки и жиловки Сортировка мяса
05	Обработка продуктов убоя	05	Обработка кишок Обработка субпродуктов
06	Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов	06	Виды холодильной обработки мясного сырья Хранение Размораживание мяса и мясопродуктов Способы размораживания

07	Производство соленостей и ветчинных изделий	07	Посол Копчение Варка Запекание
08	Производство колбасных изделий	08	Подготовка сырья и вспомогательных материалов Посол сырья для производства колбас и соленых изделий Составление фарша Формовка и вязка колбасных изделий Тепловая обработка колбасных изделий Охлаждение Хранение и упаковка колбасных изделий
09	Производство полуфабрикатов	09	Технологический процесс производства натуральных полуфабрикатов Технологический процесс производства рубленых и панированных полуфабрикатов
10	Производство мясных баночных консервов	10	Классификация консервов Виды сырья, его подготовка Виды тары Порционирование и закладка сырья Техника стерилизации консервов Охлаждение Дефекты консервов Условия хранения
Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.).			

4. Характеристика содержания заданий:

Транспортировка, приемка и предубойное содержание

Транспортировка сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов. Сопроводительные документы при перевозке сельскохозяйственных животных и птицы. Процесс приемки всех видов скота, птицы и кроликов. Режимы предубойной выдержки.

Первичная переработка сельскохозяйственных животных

Технологический процесс убоя скота. Виды оглушения. Применяемые параметры электрического тока. Обескровливание. Процесс забеловки и съемка шкур. Извлечение внутренних органов. Ветеринарный осмотр. Распиловка туш, техника разделки туш на полутуши, требования к качеству.

Первичная переработка сельскохозяйственных птицы и кролика

Убой и обескровливание. Снятие оперения с тушек. Потрошение тушек. Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка. Убой и обескровливание. Снятие оперения с тушек. Потрошение тушек. Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка.

Разделка мясных туш

Состав, свойства, пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины, птицы. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жиловки. Сортная характеристика мяса. Роль соединительнотканых белков в питании. Основные и побочные продукты разделки, обвалки и жиловки. Особенности состава. Пищевая ценность, технологическая значимость, рациональное использование.

Обработка продуктов убоя

Продукты убоя животных и их первичная переработка. Технология обработки кишок: разборка, обезжиривание, очистка, охлаждение, сортировка и формовка. Консервирование и

хранение кишок. Обработка всех видов субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль и товарная оценка субпродуктов.

Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов

Виды холодильной обработки мясного сырья. Классификация мяса по термическому состоянию. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Обоснование параметров охлаждения мяса. Понятие об усушке мяса, при холодильной обработке и хранении. Замораживание сырья. Альтернативные способы и условия замораживания мясного сырья. Быстрое замораживание. Подмораживание мяса. Цель и режимы подмораживания. Изменения, происходящие в мясе в условии ограниченного льдообразования. Размораживание мяса и мясопродуктов. Цель размораживания. Способы размораживания. Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.

Производство соленостей и ветчинных изделий

Виды сырья используемое при производстве соленых и копченых изделий. Сущность посола, требования предъявляемые к сырью и готовой продукции. Посолочные ингредиенты. Техника посола. Виды посола. Температурные режимы процессов копчения, варки и запекания.

Производство колбасных изделий

Виды сырья используемое при производстве колбасных изделий. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Приготовление фарша. Структура рецептур и принципы их построения. Измельчение соленого мяса и составление фарша для различных видов колбас.

Шприцевание и формовка. Виды оболочек и покрытий. Подготовка оболочек.

Технологические режимы. Обработка мясопродуктов дымом. Свойство копильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктом.

Режимы и техника сушки. Охлаждение. Цель, способы и режимы. Аэрозольное, воздушное, водяное охлаждение. Упаковка колбасных изделий. Режимы и сроки их хранения и реализации. Дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения.

Производство полуфабрикатов

Ассортимент полуфабрикатов. Структура ассортимента. Требования к сырью для производства полуфабрикатов. Разделка мяса для производства полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов. Упаковка и хранение полуфабрикатов.

Производство мясных баночных консервов

Классификация консервов. Нормативно-техническая документация. Виды сырья. Требования к сырью. Общая характеристика технологического процесса. Виды тары. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов. Порционирование, герметизация банок. Стерилизация консервов. Санитарный режим производства. Техника стерилизации. Сортировка. Эtiquетирование и упаковка консервов. Дефекты.

5. Тест тапсырмаларының формалары: Бір дұрыс жауапты жабық формадағы 50 тест тапсырмасы.

Тест екі блоктан тұрады:

Б1 бөлігі - бір дұрыс жауабы бар (1/4) 40 тапсырма;

Б2 бөлігі - екі мәнмәтінге бір дұрыс жауабы бар 10 тапсырма.

Тестке негізгі бөлімдердің материалдары енгізілді.

6. 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.

7. Тест тапсырмаларын орындау уақыты: Бір тапсырманы орындаудың орташа ұзақтығы 1-1,6 минутты құрайды. Тестілеудің толық орындалу уақыты – 80 минут.

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. Ұсынылатын әдебиеттер тізімі:

1. И. А. Рогов, Технология мяса и мясных продуктов : учеб. для вузов /А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2009. -Кн. 2: Технология мясных продуктов. - 2009. - 712 с.

2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. — Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. — 600 с.

3. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий. СПб.: Профессия, 2006. — 224 с., ил. ISBN 5-93913-036-4.

4. Теория и практика переработки мяса Автор: Лисицын А.Б. и др. Описание: 308 стр., 2008, ISBN: 978-5-9901348-2-9.