

«СОГЛАСОВАНО»

Директор департамента технического
и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан»

Муханбетов А. Г

«06» 01 2025 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГП на ПХВ
«Национальный центр
тестирования» МНВО РК

Абдрасилов Б. С.

2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

«06» 01 2025 г.

Спецификация теста

по дисциплине «Сырье и материалы производства пива,
безалкогольных и спиртных напитков»
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 «Сырье и материалы производства пива, безалкогольных и спиртных напитков» для аттестации педагогов по специальности «07210600 Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» для квалификации 3W07210601-Оператор по производству винно-водочных изделий; 3W07210602-Оператор по производству пива; 3W07210603 - Оператор по производству безалкогольных напитков; 4S07210604-Техник- технолог.

№	Тема	№	Подтема
1	Сырье и материалы для производства пива	1	Ячмень Светлый солод Несоложеное сырье Специальные солода и вспомогательные материалы для корректировки вкуса и цветности пива
		2	Вода в пивоварении Хмель Пивные дрожжи Ферменты в пивоварении
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков	3	Подслащивающие компоненты Подкислители Ароматические вещества Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты Красители Натуральное растительное сырье
3	Сырье и материалы для производства спирта и спиртных напитков	4	Основное сырье для производства спирта Прием, хранение и транспортировка сырья Вспомогательные материалы спиртового производства Сырье и вспомогательные материалы для производства спиртных напитков Растительное сырье и их классификация Спиртованные соки Морсы Ароматный спирт
Контекстные задания (текст, таблица, графика, статические данные, картинка и т.д.)			

4. Характеристика содержания заданий:

Сырье и материалы для производства пива: Ячмень. Сорты пивоваренных ячменей. Химический состав ячменя. Качественная оценка ячменя для пивоварения. Органолептические и физико-химические методы анализа солода. Несоложеное сырье. Рис. Кукуруза. Ячмень. Пшеница. Нетрадиционные зерновые культуры в пивоварении. Незерновые материалы. Требования, предъявляемые к воде в пивоварении. Вода как вспомогательный материал в пивоварении. Химический состав хмеля. Сорты хмеля. Хмелевые препараты. Систематика дрожжей. Основные отличительные признаки дрожжей верхового и низового брожения. Классификация и номенклатура ферментов и ферментных препаратов.

Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков: Подслащивающие компоненты. Подкислители. Ароматические вещества. Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты. Красители. Натуральное растительное сырье. Усилители (модификаторы) вкуса и аромата, стабилизаторы. Виноматериалы, этиловый спирт и мед. Сыворотка молочная сгущенная и сухая. Биологические активные добавки. Консерванты. Диоксид углерода. Минеральные соли.

Сырье и материалы для производства спирта и спиртных напитков: Основное сырье для производства спирта. Крахмалосодержащее сырье. Сахаросодержащее сырье. Прием, хранение и транспортировка сырья. Вспомогательные материалы спиртового производства. Сырье и вспомогательные материалы для производства спиртных напитков. Растительное сырье и их классификация. Спиртованные соки. Морсы. Ароматный спирт.

5. Форма тестовых заданий:

50 тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа.

Тест состоит из двух блоков:

Блок (Б1) - 40 заданий с выбором одного правильного ответа (1/4);

Блок (Б2) - 10 заданий (с выбором одного правильного ответа) на два контекста.

В тест включены материалы основных разделов.

6. 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 действий 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.

7. Время выполнения тестовых заданий:

Продолжительность выполнения одного задания в среднем 1-1,6 минуты.

Время выполнения теста в целом – 80 минут.

8. Оценка:

При аттестации учитывается суммарный балл тестирования.

Для заданий с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных вариантов присуждается 1 балл, в остальных случаях 0 баллов.

9. Рекомендуемая литература:

1. Меледина Т.Б. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении. СПб.: Профессия, 2003.

2. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие.- СПб.: Лань, 2016.
3. Ильинич В.В. Технология спирта и спиртопродуктов.- Агропромиздат, 1987.
4. Яровенко В.Л., Маринченко В.А., Смирнов В.А., Технология спирта, – М.: Колос, 2002.
5. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств: учебное пособие.- К.: ИНКОС, 2004.
6. Байгазиева Г.И. Спирт және спирттік өнімдер технологиясы: оқулық.- А.: Эверо, 2017.
7. Байгазиева Г.И. Технология ликероводочного производства: лабораторный практикум.- А.: Эпиграф, 2016.

