

«СОГЛАСОВАНО»

Директор департамента технического
и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан

Муханбетов А. Г.
2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГП на ДПХВ
«Национальный центр
тестирования» МНВО РК

Абдрасилов Б. С.
2025 г.

Спецификация теста по дисциплине
«Технология приготовления пищи» 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 «Технология приготовления пищи» для аттестации педагогов по специальности «07211300 Технология производства пищевых продуктов» для квалификаций 3W07211301 – «Оператор оборудования для приготовления, заморозки и регенерации продукции предприятий питания»; 3W07211302 – «Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов»; для квалификации 4S07211303 - Техник-технолог.

№	Тема	№	Подтема
01	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	01	Организация работы овощного цеха
		02	Обработка клубнеплодов, корнеплодов
		03	Обработка капустных и луковых, плодовых овощей
		04	Подготовка овощей для фарширования Полуфабрикаты из овощей
		05	Обработка грибов
02	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	06	Организация работы рыбного цеха Механическая кулинарная обработка рыбы
		07	Размораживание рыбы Вымачивание соленой рыбы
		08	Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы
		09	Особенности обработки некоторых видов рыб, осетровой рыбы
		10	Приготовление полуфабрикатов из рыбы Обработка рыбы для фарширования
		11	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
03	Обработка мяса и мясопродуктов	12	Организация работы мясного цеха Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши
		13	Приготовление мясных полуфабрикатов
		14	Кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туши
		15	Полуфабрикаты из баранины и свинины
04	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	16	Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее
		17	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи
		18	Полуфабрикаты из птицы и дичи

		19	Обработка субпродуктов птицы и дичи
05	Изделия из теста	20	Организация выпуска изделий из теста
		21	Способы разрыхления теста Подготовка сырья
		22	Дрожжевое тесто и изделия из него Тесто для блинов и оладий
		23	Пресное тесто
		24	Приготовление отделочных полуфабрикатов Приготовление фаршей
Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.).			

4. Характеристика содержания заданий:

Механическая кулинарная обработка сырья

Общие требования к обработке овощей. Организация работы овощного цеха. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка капустных и луковых, плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование.

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Общие требования к рыбе. Организация работы рыбного цеха. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб, осетровой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы для фарширования. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Обработка морепродуктов.

Обработка мяса и мясопродуктов

Организация работы мясного цеха. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туши. Полуфабрикаты из баранины и свинины. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи

Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Формование тушки птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Изделия из теста. Организация выпуска изделий из теста. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья. Дрожжевое тесто и изделия из него. Тесто для блинов и оладий. Пресное тесто. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление фаршей.

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. Анфимова Н.А., Кулинария – Москва: «Академия» 2010.
2. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – Москва: «Кнорус» 2013.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи, Москва: «Омега (Л)» 2003.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature