

«СОГЛАСОВАНО»

Директор департамента технического и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан

Муханбетов А. Г.

2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГП на ПХВ

«Национальный центр
тестирования» МНВО РК

Абдрасилов Б. С.

2025 г.

Спецификация теста
по дисциплине «Технология приготовления пищи»
для Оценки знаний педагога

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 10130300 - Организация питания для квалификации 3W10130301 – Кондитер-оформитель; 3W10130302 - Повар; 4S10130303 – Технолог.

№	Тема	№	Подтема
01	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	01	Тепловая обработка продуктов
02	Супы	02	Заправочные супы Пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие супы
03	Блюда и гарниры из овощей и соусы	03	Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и соусы
04	Блюда из рыбы	04	Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушенной и запеченной рыбы Блюда из рубленой рыбы
05	Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы	05	Блюда из мяса и птицы
06	Блюда из яиц и творога	06	Блюда из яиц и творога
07	Холодные блюда и закуски	07	Бутерброды и закуски Салаты и винегреты
08	Сладкие блюда	08	Холодные и горячие сладкие блюда и напитки
09	Виды тесто и его использование	09	Дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него
10	Основы лечебного питания	10	Особенности технологии приготовления блюд из различных диет

Контекстные задания(текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д).

4. Характеристика содержания заданий:

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Тепловая обработка продуктов.

Супы. Характеристика ассортимента прозрачных, пюре образных и заправочных супов. Технология приготовления, требования к качеству.

Блюда и гарниры из овощей и соусы. Пищевая ценность и химический состав овощей, рациональные методы обработки овощей. Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Блюда из рыбы. Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы. Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Блюда из яиц и творога. Значение в питании, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Холодные блюда и закуски. Значение в питании, ассортимент, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Сладкие блюда. Значение в питании, классификация, технология приготовления, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Виды теста и его использование. Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование.

Основы лечебного питания. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.

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 действия 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, изд. центр «Академия» 2015 г.

2. Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» Москва 2010 г.

3. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья. Учебное пособие. Астана, 2018 г.

4. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. Учебное пособие. Астана, 2018 г.

Куликов

—

Куликов

Куликов