



«БЕКІТЕМІН»
ҚР ҒЖБМ «Ұлттық тестілеу
орталығы» РМҚК директоры
Р. Емелбаев
2023 ж.

**«Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша
Педагогтердің білімін бағалауға
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 педагогтер мен оларға теңестірілген тұлғаларды аттестаттау барысында педагогтердің білімін бағалауды өткізу мақсатында құрастырылған.
- 2. Міндеті:** Педагогтердің білім деңгейінің біліктілік талаптарға сәйкестігін анықтау.
- 3. Мазмұны:**, 07211300-Тағам өндірісінің технологиясы мамандығы, «3W07211301 Тамақтандыру кәсіпорындарының өнімдерін дайындау, мұздату және регенерациялау жабдықтарының операторы, 3W07211302 - Тағамдық жартылай өнімдер дайындау желісінің операторы; 4S07211303 – Техник-технолог біліктіліктеріне арналған «Тағам дайындау технологиясы» пәні бойынша педагогтерге арналған тест.

№	Тақырып	№	Тақырыпша
1	Шикізатты аспаздық өндеудің және жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдістері. Көкөністерді, жемістер мен саңырауқұлақты өндеу.	1	Көкөністерді, жемістер мен саңырауқұлақты өндеу. Картопты механикалық өндеудің технологиялық үрдісі. Жартылай өнімдерді бүтін түйнектер түрінде және кесудің түрлі формасында дайындау, өлшемдері және картопты аспаздық қолдану Орамжапырақ, пияз, десерт көкөністері мен көк шөптерді өндеудің технологиялық үрдісі
2	Балықты және балық емес су шикізатын өндеу.	2	Шикізатқа сипаттама. Сүйек қаңқалы балықты өндеу Шеміршек қаңқалы балықты өндеу, ж/ө дайындау Балықты және балық емес су шикізатын өндеу. Балықтан жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдісі Балықтан котлет және кнель массаларын дайындаудың технологиялық үрдісі Балық жартылай өнімдерін орталықты өндіру.
3	Етті өндеу.	3	Шикізатқа сипаттама. Етті механикалық өндеу Етті механикалық өндеудің технологиялық кестесі Жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдісі (ірі кесекті, порциялы, майда кесекті) Майда мал ұшасын бөлудің технологиялық кестесі .

		<p>Еттен майдаланған табиғи жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Еттен жартылай өнімдерді орталықты өндіру.</p> <p>Субөнімдерді өңдеу. аспаздық қолданылуы.</p>
4	<p>Ауыл шаруашылық құсын, жабайы құс пен үй қоянын өңдеу</p>	<p>4</p> <p>Ауыл шаруашылық құсын, жабайы құс пен үй қоянын механикалық өңдеудің технологиялық үрдісі.</p> <p>Ауыл шаруашылық құсынан, жабайы құс пен үй қоянынан жартылай өнімдер өндірудің технологиялық үрдісі.</p> <p>Құстан, жабайы құс пен үй қоянынан котлет және кнель массаларын дайындаудың технологиялық үрдістері</p> <p>Құс етінен жартылай өнімдерді орталықты өндіру</p>
5	<p>Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің сапасын калыптастыратын үрдістер.</p>	<p>5</p> <p>Нәруыздардың өзгеруі</p> <p>Көмірсулардың өзгеруі</p> <p>Майлардың өзгеруі</p>
6	<p>Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері.</p> <p>Көжелер</p>	<p>6</p> <p>Тамақтануда көжелердің маңызы. Көжелердің жіктелуі.</p> <p>Қатықты көжелерді дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі</p> <p>Пюре көжелер сипаттамасы</p> <p>Мөлдір көжелер сипаттамасы, ассортименті, дайындау ерекшеліктері және ұсыну.</p> <p>Сүт, тәтті, салқын көжелерді дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі, ассортименті, дайындау ерекшеліктері.</p> <p>Дайындау ерекшеліктері. Сапасына қойылатын талаптар, тарату мерзімдері.</p> <p>Жартылай өнімдерден көжелер дайындау.</p>
7	<p>Тұздықтар</p>	<p>7</p> <p>Тұздықтардың тамақтанудағы маңызы.</p> <p>Тұздықтардың жіктелуі.</p> <p>Сүт және қаймақ тұздықтары Жұмыртқа-майлы тұздықтар</p> <p>Өсімдік майындағы тұздықтар</p> <p>Сірке суында тұздықтар дайындау. Майлы қоспалар.</p> <p>Өнеркәсіпте дайындалған тұздықтар</p>
8	<p>Көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлер.</p>	<p>8</p> <p>Көкөністен тағамдардың тамақтанудағы маңызы</p> <p>Қайнатылған және жіберіп пісірілген көкөністерден тағамдар мен гарнирлер дайындау және ұсынудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Қуырылған көкөністерден тағамдар мен гарнирлер дайындау және ұсынудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Саңырауқұлақтан тағамдар дайындаудың технологиялық</p>

			үрдісі. Сапасына қойылатын талаптар, тарату мерзімдері.
9	Жармадан, макарон және бұршақ өнімдерінен тағамдар.	9	Тамақтануда жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен тағамдардың маңызы. Бұршақтан тағамдар мен гарнирлерді дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі Макарон өнімдерін қайнатудың технологиялық үрдісі, макарон өнімдерінен тағамдарды ұсыну
10	Балықтан және балық емес су шикізатынан тағамдар.	10	Балық тағамдарының тамақтанудағы маңызы. Қайнатылған және жіберіп пісірілген тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі Қуырылған балықтан тағамдарды дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі. Майдаланған балықтан тағамда, қуыру ережесі. Балық емес су шикізатынан тағамдар.
11	Ет және ет өнімдерінен тағамдар	11	Тамақтануда ет тағамдарының маңызы. Еттен тағамдардың жіктелу. Қайнатылған және жіберіп пісірілген еттен тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері. Қуырылған және бұқтырылған еттен тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері. Қыздырып пісірілген еттен тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері. Табиғи майдаланған еттен және котлет массасынан тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдіст Жабайы аң етінен тағамдар, дайындау және ұсыну ерекшеліктері.
12	Ауыл шаруашылық құсынан, жабайы құс пен үй қоянынан тағамдар	12	Тағамдардың тамақтанудағы маңызы Қайнатылған және жіберіп пісірілген құс етінен тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері. Қуырылған және бұқтырылған ауыл шауашылық құсы мен жабайы құстан тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі Майдаланған құс етінен тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі. Ассортименті.
13	Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдар.	13	Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдардың тамақтанудағы маңызы. Шикізат сипаттамасы. Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдардың ассортименті. Ірімшіктен ыстық тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі
14	Салқын тағамдар мен басытқылар	14	Салқын тағамдар мен басытқылардың тамақтанудағы маңызы.

		<p>Салқын тағамдар мен басытқылар үшін гарнирлер мен тұздықтар дайындаудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Шикі және піскен көкөністерден салаттар өндірудің ерекшеліктері, ассортименті.</p> <p>Балықтан салқын тағамдар мен басытқылар, ассортименті.</p> <p>Еттен салқын тағамдар мен басытқылар, ассортименті.</p> <p>Жұмыртқадан салқын тағамдар және сырдан басытқылар дайындау және ұсыну.</p> <p>Балықтан, еттен, саңырауқұлақтан ыстық басытқыларды дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі.</p>
15	Тәтті тағамдар	<p>15</p> <p>Тәтті тағамдардың маңызы, жіктелуі. Желелік заттар сипаттамасы. Балғын және жылдам мұздатылған жеміс-жидектерден тағамдар ассортименті.</p> <p>Балғын, мұздатылған, кептірілген және консервіленген жеміс-жидектерден компот дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Желелі тәтті тағамдарды дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Ыстық тәтті тағамдарды дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі, ассортименті.</p>
16	Ыстық сусындар	<p>16</p> <p>Сусындардың тамақтанудағы маңызы. Какао, кофе және шоколад дайындаудың технологиялық үрдісі, ұсыну ережесі, ассортименті.</p>
17	Ұннан тағамдар мен өнімдер дайындаудың технологиясы	<p>17</p> <p>Тамақтануда ұннан тағамдар мен өнімдердің маңызы. Қамырдан тағамдар мен өнімдердің жіктелуі.</p> <p>Ашыған қамырды дайындаудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Ұннан тағамдар дайындаудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Үгілмелі, тұщы қабаттама қамыр және одан өнімдер дайындаудың технологиялық үрдісі.</p> <p>Қайнатпа қамырды дайындаудың технологиялық үрдісі. Бисквит қамырдан өнімдер ассортименті, пісіру режимдері.</p> <p>Әрлеу жартылай өнімдерін дайындау: помадкалар, сироптар, желе, цукаттар, кремдер.</p>
18	Қазіргі әлемдік асхана тағамдарын дайындау технологиясы	<p>18</p> <p>Европа асханасы</p> <p>Азия асханасы</p> <p>Шығыс асханасы</p>
19	Емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындаудың технологиясы	<p>19</p> <p>Қазіргі талаптар деңгейінде диеталық және емдік-профилактикалық тамақтандыруды дамытудың міндеттері.</p> <p>Емдік-профилактикалық тамақтандырудағы тағамдар ассортименті.</p>

20	Жалпы білім беретін, гимназия, лицей және техникалық, кәсіптік білім беретін оқу орындарының оқушылары үшін тағамдар дайындаудың технологиясы	20	Балалар тамақтандыруын ұйымдастыру. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі қағидалары. Тағамдарды іріктеу. Тағамдар ассортименті Салқын тағамдар мен басытқылар. Көжелер. Негізгі екінші тағамдар. Ұннан және тәтті тағамдар.
Мәнмәтіндік тапсырмалар (мәтін, кесте, графика, статистикалық ақпараттар, суреттер және т.б).			

4. Тапсырма мазмұнының сипаттамасы:

Шикізатты аспаздық өндеудің және жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдістері. Көкөністерді, жемістер мен саңырауқұлақты өңдеу.

Картопты механикалық өндеудің технологиялық үрдісі. Жартылай өнімдерді бүтін түйнектер түрінде және кесудің түрлі формасында дайындау Орамжапырақ, пияз, десерт көкөністері мен көк шөптерді өндеудің технологиялық үрдісі.

Балықты және балық емес су шикізатын өңдеу.

Балықты өндеудің технологиялық үрдісі; бөлу және аспаздық қолданылуына байланысты бөлу әдістері мен жартылай өнімдер дайындау. Балықтың кейбір түрлерін өңдеу ерекшеліктері.

Етті өңдеу

Етті механикалық өндеудің технологиялық кестесі: еріту, жуу, кептіру, ұшаны бөлу (жіліктерге бөлу), жіліктерді сүйегінен арылту, ірі кесекті жартылай өнімдерді бөлу. Жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдісі (ірі кесекті, порциялы, майда кесекті), оларды аспаздық қолдану (қайнату, қуыру, бұқтыру). Сапасына қойылатын талаптар, тарату мерзімдері.

Ауыл шаруашылық құсын, жабайы құс пен үй қоянын өңдеу.

Ауыл шаруашылық құсын, жабайы құс пен үй қоянын механикалық өндеудің технологиялық үрдісі: еріту, үйіту, басын, мойнын, аяқтарын, кесу, тазалау, жуу, жабайы құс пен үй қоянын өңдеу ерекшеліктері.

Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің сапасын қалыптастыратын үрдістер.

Өнімдердің жұмсаруы, формасының, көлемінің, салмағының, түсінің, тағамдық құндылығының, құрылымдық-механикалық сипаттамасының өзгеруі, өнімдерді жылулық өндеуде дәм мен хош иістің қалыптасуы.

Көжелер.

Тамақтануда көжелердің маңызы.

Көжелердің жіктелуі. Сорпа дайындаудың технологиясы, тағамдық құндылығы, қайнату кезінде дәм мен хош иістің қалыптасуы.

Тұздықтар.

Тұздықтардың жіктелуі. тұздық дайындау үшін шикізат пен жартылай өнімдер.

Ет тұздықтарын дайындаудың технологиялық үрдісі: негізгі қызыл тұздықтар және оның туындылары; ақ тұздық және оның туындылары.

Көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлер

Көкөністен тағамдардың тамақтанудағы маңызы. Ет пен балыққа көкөністен гарнирлерді іріктеу қағидалары. Технологиялық қасиетіне байланысты көкөністерді аспаздық қолдану.

Жармадан, макарон және бұршақ өнімдерінен тағамдар.

Тамақтануда жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен тағамдардың маңызы. Тағамдарға жармадан, макарон және бұршақ өнімдерінен гарнирлерді іріктеу қағидалары. Түрлі консистенциялы ботқалар пісірудің жалпы ережелері.

Балықтан және балық емес су шикізатынан тағамдар.

Балық тағамдарының тамақтанудағы маңызы. Жылулық өңдеу әдістерін ескеріп шикізатты тиімді қолдану. Қайнатылған және жіберіп пісірілген тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі. Бүтін, түйін түрінде, порция кесектерімен балықты қайнату ережелері (ассортиментін рецептура жинағы бойынша зерттейді). Қайнатылған және жіберіп пісірілген балыққа гарнирлер мен тұздықтар.

Сапасына қойылатын талаптар, сақтау және тарату мерзімдері.

Ет және ет өнімдерінен тағамдар.

Тамақтануда ет тағамдарының маңызы. Еттен тағамдардың жіктелуі. Ет тағамдарына гарнирлерді іріктеу қағидалары. Қайнатылған және жіберіп пісірілген еттен, субөнімдер мен ет гастрономиясынан тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері. Қайнату және жіберіп пісіру ережелері. Қайнатылған және жіберіп пісірілген еттен, субөнімдер мен ет гастрономиясынан тағамдар ассортименті (ассортиментін рецептура жинағы бойынша зерттейді). Гарнирлер мен тұздықтар. Сапасына қойылатын талаптар.

Ауыл шаруашылық құсынан, жабайы құс пен үй қоянынан тағамдар.

Тағамдардың тамақтанудағы маңызы. Ауыл шаруашылық құсынан, жабайы құс пен үй қоянынан тағамдардың жіктелуі. Қайнатылған құс етінен тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдістері. Құсты қайнату ережелері, порциялау, ассортименті (ассортиментін рецептура жинағы бойынша зерттейді). Гарнирлер мен тұздықтар. Сапасына қойылатын талаптар, тарату мерзімдері. Өнеркәсіптік әдіспен өндірілген аспаздық өнімдерді қолдану: брикет формасында қайнатылған құс етінің жұмсағы.

Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдар.

Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдардың тамақтанудағы маңызы. Шикізат сипаттамасы. Жылулық өңдеу кезінде өтетін үрдістер.

Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін өңдеу, оларды өзара ауыстыру. Жұмыртқадан тағамдар ассортименті, қолданылуы. Қуырылған жұмыртқадан тағамдар дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі (табиғи және түрлі өнімдермен қуырылған жұмыртқа; табиғи омлет, аралас және фаршталған).

Салқын тағамдар мен басытқылар.

Салқын тағамдар мен басытқылардың тамақтанудағы маңызы. Салқын тағамдар мен басытқыларды әсемдеуге қойылатын қазіргі талаптар.

Салқын тағамдар мен басытқылар үшін гарнирлер мен тұздықтар дайындаудың технологиялық үрдісі. Еттен және балықтан желе дайындаудың технологиялық үрдісі. Бір тағамға дәмдеуіштер мен көк шөптің (салат, петрушка, аскөк, көк пияз) салу нормасы. Өнеркәсіптік әдіспен маринадталған қызылша өндірісінің ерекшеліктері, қолданылуы.

Тәтті тағамдар.

Тәтті тағамдардың маңызы, жіктелуі. Тәтті тағамдар үшін жартылай өнімдер дайындаудың технологиялық үрдісі: сироптар, жеміс-жидек пюрелері, кілегей мен ақ уызды көпіршіту, жаңғақтарды дайындау. Желелік заттар сипаттамасы: крахмал, модификацияланған крахмал, желатин, агар-агар, пектин заттары, оларды дайындау және қолданылуы.

Тәтті тағамдарды дайындауда тағамдық бояғыштарды қолдану.

Ыстық сусындар.

Сусындардың тамақтанудағы маңызы. Ассортименті. Шай дайындаудың және ұсынудың технологиялық үрдісі, ұсыну ерекшеліктері. Сапасына, тарату жағдайлары мен мерзімдеріне қойылатын талаптар. Түрлі әдістермен кофе дайындаудың технологиялық үрдісі. Сапасына, тарату жағдайлары мен мерзімдеріне қойылатын талаптар.

Какао және шоколад дайындаудың технологиялық үрдісі, ұсыну ережесі, ассортименті. Сапасына, тарату жағдайлары мен мерзімдеріне қойылатын талаптар.

Ұннан тағамдар мен өнімдер дайындаудың технологиясы.

Тамақтануда ұннан тағамдар мен өнімдердің маңызы. Қамырдан тағамдар мен өнімдердің жіктелуі. Шикізат сипаттамасы және оны дайындау. Қамырды қопсыту әдістері. Қамыр түрлері және оны қолдану. Қамыр илеуде және одан өнімдерді пісіргенде өтетін үрдістер.

Қазіргі әлемдік асхана тағамдарын дайындау технологиясы.

Қазіргі әлемдік асхана технологиясының ерекшеліктері, тағамдық модель бойынша аспаздық дәстүрлердің жіктелуі. Ұлттық асхананың қалыптасуына ықпал ететін факторлар. Әлем халықтары

ұлттық асханасының технология ерекшеліктері мен ассортименти: орыс, итальян, француз, қытай және т.б. ХХІ ғасырда технология мен аспаздық өнердің қазіргі тенденциялары мен даму бағыттары.

Емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындаудың технологиясы
Жалпы білім беретін, гимназия, лицей және техникалық, кәсіптік білім беретін оқу орындарының оқушылары үшін тағамдар дайындаудың технологиясы

Балалар тамақтандыруын ұйымдастыру. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі қағидалары. Тағамдарды іріктеу.

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 тапсырмасын орындау уақыты: Бір тапсырманы орындау ұзақтығы орташа – 2-2,5 минут.

8. Бағалау: Аттестация кезінде тестілеудің жиынтық балы есептеледі.

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

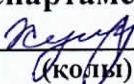
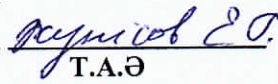
9. Ұсынылған әдебиеттер тізімі:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону: «Феникс» 2006 г.

2. Под редакцией Зуевой Т.В. Технологическое проектирование ПОП – Москва: «Экономика» 2012 г.

«КЕЛІСІЛДІ»

Қазақстан Республикасы
Оқу-ағарту министрлігінің
Техникалық және кәсіптік білім
департаменті

 
(қолы) Т.А.Ә

« _____ » 2023ж.





