**«Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы»**

**пәні бойынша магистратураға түсуге арналған кешенді тестілеудің**

**ТЕСТ СПЕЦИФИКАЦИЯСЫ**

(2022 жылдан бастап қолдану үшін бекітілген)

**1. Мақсаты:** Қазақстан Республикасы жоғары оқу орнынан кейінгі білімнің білім беру бағдарламаларын iске асыратын бiлiм беру ұйымдарында студенттердің оқуды жалғастыра алу қабілетін анықтау.

**2. Міндеті:** Келесі білім беру бағдарламалары тобы үшін түсушінің білім деңгейін анықтау:

|  |  |
| --- | --- |
| **M111**  *Білім беру бағдарламалары*  *тобының нөмірі* | **Тамақ өнімдерін өндіру**  *Білім беру бағдарламалары*  *тобының атауы* |

**3. Тест мазмұны:** Тестіге «Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы» пәні бойынша типтік оқу жоспары негізіндегі оқу материалы келесі бөлімдер түрінде енгізілген:

| **№** | **Тақырыптың мазмұны** | **Қиындық деңгейі** | **Тапсырмалар саны** |
| --- | --- | --- | --- |
|
| 1 | Ет және балық өнімдерінің жалпы технологиясы | А -1  В -1  С -2 | 4 |
| 2 | Сүт және сүт өнімдерінің жалпы технологиясы | А -1  С -1 | 2 |
| 3 | Қоғамдық тамақтану мен арнайы бағыттағы өнімдердің жалпы технологиясы | В -1 | 1 |
| 4 | Консервілер және тағамдық концентраттардың жалпы технологиясы | В -1  С -1 | 2 |
| **5** | Өсімдік майлары мен майлардыңжалпы технологиясы | С -1 | 1 |
| 6 | Ұн, жарма және жармалық концентраттардың жалпы технологиясы | А -1  В -1 | 2 |
| 7 | Наубайханалық ашытқы, нан және нан бөлішке өнімдерінің жалпы технологиясы | А -1  В -1 | 2 |
| 8 | Макарон өнімдерінің жалпы технологиясы | А -1  В -1  С -1 | 3 |
| 9 | Қант өндірудің жалпы технологиясы | В -1  С -1 | 2 |
| 10 | Кондитер өнімдерінің жалпы технологиясы | А -1  В -1  С -1 | 3 |
| 11 | Крахмал және крахмалөнімдерінің жалпы технологиясы | А -1 | 1 |
| 12 | Уыт және уытты экстрактілердің жалпы технологиясы | В -1 | 1 |
| 13 | Тағамдық дәмдік өнімдердің жалпы технологиясы: ауыз су, алкогольсіз сусындар, сыра, квас, этил спирті және ликерарақ сусындары, жүзім шараптары | А -1  В -1  С -1 | 3 |
| 14 | Тағамдық дәмдік өнімдердің жалпы технологиясы: шай, кофе, шай және кофе сусындары | А -1  В -1 | 2 |
| 15 | Тағамдық қышқыл және сірке қышқылының жалпы технологиясы | В -1 | 1 |
| **Тестінің бір нұсқасында тапсырмалар саны** | | **30** | |

Тапсырмалар оқыту тілінде (қазақша) ұсынылған.

**4. Тапсырма мазмұнының сипаттамасы**

Тест тапсырмалары студенттердің тамақ өндірісінің жалпы технологиясының теориялық негіздері бойынша білімдерін анықтауға мүмкіндік береді.

**5. Тапсырманың орташа орындалу уақыты**

Бір тапсырманың орындалу уақыты – 2,0 минут.

Тест орындалуының жалпы уақыты – 60 минут

**6. Тестінің бір нұсқасындағы тапсырмалар саны**

Тестінің бір нұсқасында – 30 тапсырма.

Қиындық деңгейі бойынша тест тапсырмаларының бөлінуі:

* жеңіл (A) – 9 тапсырма (30%);
* орташа (B) – 12 тапсырма (40%);
* қиын (C) – 9 тапсырма (30%).

**7. Тапсырманың формасы.**

Тест тапсырмалары жабық формада беріледі. Ұсынылған бес жауап нұсқасынан бір жауапты таңдау керек.

**8. Тапсырманың орындалуын бағалау.**

Дұрыс орындалған әр тапсырма үшін студентке 1 балл береді, одан басқа жағдайда - 0 балл беріледі.

**9. Ұсынылатын әдебиеттер тізімі:**

1. [Введение в технологии продуктов питания [Текст/Электронный ресурс] / Под ред.: А.П.Нечаева. - М : ДеЛи плюс, 2013. - 720с. - ISBN 978-5-905170-31-7 http://library.atu.kz/files/63509.pdf](file:///C:\\Users\\Evrika\\Downloads\\Введение%20в%20технологии%20продуктов%20питания%20%5bТекст\\Электронный%20ресурс%5d%20\\%20Под%20ред.:%20А.П.Нечаева.%20-%20М%20:%20ДеЛи%20плюс,%202013.%20-%20720с.%20-%20ISBN%20978-5-905170-31-7%20%20http:\\library.atu.kz\\files\\63509.pdf)
2. [Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Текст/Электронный ресурс] : оқу құралы. - Алматы : Эверо, 2016. - 216 б. - ISBN 978-601-310-809-4 http://library.atu.kz/files/43651.pdf](Тамақ%20өндірістерінің%20жалпы%20технологиясы%20%5bТекст/Электронный%20ресурс%5d%20:%20оқу%20құралы.%20-%20Алматы%20:%20Эверо,%202016.%20-%20216%20б.%20-%20ISBN%20978-601-310-809-4%20%20%20http://library.atu.kz/files/43651.pdf%20%20%20)
3. [Омаров Р.С. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва : Агрус, 2016. - 94.](file:///C:\Users\Компьютер%20№20\Downloads\Омаров%20Р.С.%20Общая%20технология%20мясной%20отрасли%20%5bЭлектронный%20ресурс%5d%20:%20Учебное%20пособие.%20-%20Москва%20:%20Агрус,%202016.%20-%2094.%20https:\znanium.com\catalog\document%3fid=314656)  <https://znanium.com/catalog/product/976462>
4. [Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - М : Инфра-М, 2015. - 410 с. - ISBN 978-985-475-709-4. - ISBN 978-5-16-010304-4. - ISBN 978-5-16-102244-3](file:///C:\Users\Evrika\Downloads\Карпеня,%20М.М.%20Технология%20производства%20молока%20и%20молочных%20продуктов%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20:%20учебное%20пособие.%20-%20М%20:%20Инфра-М,%202015.%20-%20410%20с.%20-%20ISBN%20978-985-475-709-4.%20-%20ISBN%20978-5-16-010304-4.%20-%20ISBN%20978-5-16-102244-3%20%20http:\library.atu.kz\files\42560.pd)  <https://library.atu.kz/files/42560.pdf>
5. [Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Текст/ Электронный ресурс] : учебное пособие. - М. : Инфра-М, 2017. - 443 с.- ISBN 978-5-16-010051-7.- ISBN 978-5-16-101751-7](file:///C:\Users\Компьютер%20№20\Downloads\Бредихин%20С.А.%20Технология%20и%20техника%20переработки%20молока%20%5bТекст\%20Электронный%20ресурс%5d%20:%20учебное%20пособие.%20-%20М.%20:%20Инфра-М,%202017.%20-%20443%20с.-%20ISBN%20978-5-16-010051-7.-%20ISBN%20978-5-16-101751-7%20%20%20https:\new.znanium.com\read%3fid=309157)  <https://library.atu.kz/files/42577.pdf>
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - M. : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 : 4716.00.
7. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / Под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - M. : Дашков и К, 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03095-6 : 3816.00.
8. Технология консервирования растительного сырья [Текст] : Учебник для вузов. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-165-2
9. [Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Текст/Электронный ресурс] / М. К. Алимарданова. - Алматы : Альманахъ, 2020. - 276 б. - ISBN 978-601-7021-89-4](file:///C:\Users\Evrika\Downloads\Балалар%20тамақтану%20өнімдерінің%20технологиясы%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20\%20М.%20К.%20Алимарданова.%20-%20Алматы%20:%20Альманахъ,%202020.%20-%20276%20б.%20-%20ISBN%20978-601-7021-89-4%20)  <https://library.atu.kz/files/86104.pdf>
10. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5428-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140727>
11. Общая технология отрасли. Технология мяса и мясопродуктов [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - Алматы : Эверо, 2020. - 220 с. - ISBN 978-601-327-793-6 <https://library.atu.kz/files/85934.pdf>
12. [Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Текст/Электронный ресурс] : Оқулық. - Алматы : Эверо, 2020. - 412 бет. - ISBN 978-601-235-021-0](file:///C:\Users\Компьютер%20№20\Desktop\Исабаева,%20Г.М.%20Азық-түлік%20өнімдері%20салаларының%20технологиясы%20%5bТекст\Электронный%20ресурс%5d%20:%20Оқулық.%20-%20Алматы%20:%20Эверо,%202020.%20-%20412%20бет.%20-%20ISBN%20978-601-235-021-0%20http:\library.atu.kz\files\85931.pdf)  <https://library.atu.kz/files/85931.pdf>