

I. ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН ЖАГСААЛТ

Д/д	Чадамжийн нэгжийн нэр	Код
Түвшин II		
1	Хоолны газрын тухай мэдлэг эзэмших	IF 5120-11-01-201
2	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах	IF 5120-11-02-201
3	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах	IF 5120-11-03-201
4	Ажлын байрны бэлтгэл хангах	IF 5120-11-04-201
5	Түүхий эд хүлээн авах, хадгалах	IF 5120-11-05-201
6	Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-06-201
7	Мах, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-07-201
8	Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-08-201
9	Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-09-201
10	Шөл гаргах	IF 5120-11-10-201
11	Хачир, шанз бэлтгэх	IF 5120-11-11-201

II. ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

Чадамжийн нэгжийн нэр: Шөл гаргах
Чадамжийн нэгжийн код: IF 5120-11-10-201

<p>Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт: ХАБЭА-н шаардлага хангасан ажлын байрыг зохион байгуулж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглан төрөл бүрийн шөлтэй хоол болон сүмсэнд зориулсан шөлийг технологийн дагуу бэлтгэх, тохирох нөхцөлд хадгалах мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшинэ.</p> <p>Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Түвшин II, ЧН-2, Ажлын байрны бэлтгэл хангах • Түвшин II, ЧН-6, Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх
--

Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Анги дүүргэлт: 15-18			
			Чадамжийн нэгжид ноогдох цаг: 58			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ноогдох цаг
	Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх				
1	Шөлний түүхий эд бэлтгэх	1.1 Шөл гаргах ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	4	12	18	34
		1.2 Шөл гаргах түүхий эдийг хэсэглэн, жижиглэж бэлтгэх				
		1.3 Шөлний төрөлд тохируулан мах, яс, ногооны бэлдцийг шарах				
2	Шөл гаргах болон хадгалах	2.1 Шөлний түүхий эдийг усанд хийж чанах	2	4	18	24
		2.2 Чаналтын явцад тос нитгэлийг хамах				
		2.3. Бэлэн шөлийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу савлаж, хадгалах				
Онол, дадлагын харьцаа:			10:90			

Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл:

<p>Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм, журам</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн журам</i> • <i>Галаас урьдчилан сэргийлэх журам</i> • <i>Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Үндсэн шаардлага. Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS 4946:2005</i>
<p>Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах санамж</i> • <i>Түүхий эд материалыг хадгалах нөхцлийн тухай санамж</i> • <i>Гар угаах санамж</i>
<p>Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Эрүүл ахуйч эмч</i> • <i>Ерөнхий тогооч</i> • <i>Ээлжийн ахлах тогооч</i> • <i>Тогооч</i> • <i>Туслах тогооч</i>
<p>Орчин нөхцөл</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Хоол үйлдвэрлэлийн цех</i>
<p>Хийх ажилбар</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Мах, ясны шөл гаргах</i> • <i>Шувууны шөл гаргах</i> • <i>Загасны шөл гаргах</i> • <i>Ногооны шөл гаргах</i>
<p>Хөтөлбөрт сонгосон ажилбарын нэр</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ясны шөл гаргах</i>

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Шөл гаргах</i>
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	<i>Шөлний түүхий эд бэлтгэх</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>1.1 Шөл гаргах ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх</p> <p>1.2 Шөл гаргах түүхий эдийг хэсэглэн, жижиглэж бэлтгэх</p> <p>1.3 Шөлний төрөлд тохируулан мах, яс, ногооны бэлдцийг шарах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	34
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1:ХАБЭА-н шаардлага • M2:Ажлын байрны зохион байгуулалт • M3: Шөл гаргах технологи <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1:Ажлын байр бэлтгэх • Ч2:Шөл гаргах ясыг сонгож бэлтгэх <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт нямбай, цэвэрч • Ажигч гярхай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Видео хичээл • Асуултын жагсаалт • ХАБЭА-н зааварчилгаа, санамж • Шөл гаргах технологи схемийн зурагт үзүүлэн, тараах материал
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Яс • Бог, бод малын мах • Бөөрөнхий сонгино • Шар лууван
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Скайнер <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цахилгаан зуух

	<ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн ажлын ширээ • Жинлүүр • Ясны хөрөө <p>Сав, багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Түүхий мах, махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод • Түүхий хүнсний ногоо хэрчих ажлын мод • Тогоочийн 3 хос хутга • Модон хусуур • Хайруулын таваг • Шүүрэн шанага • Шөлний халбага <p>Анхны тусламжийн иж бүрдэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөвөн • Бинт • Иод • Шархны лент • Өвчин намдаагч эм • Хүйтэн жин тавигч
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ж.Чулуунбаатар, Ж.Октябрь нар “Хоолны жор технологи” 1986 он. Хуудас 43 2. Р.Дарьхүү, Б.Оюунцэцэг, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” сурах бичиг 2008 он. Хуудас 182-183
Дүгнэлт	
Санал, зөвлөмж	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Шөл гаргах</i>
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	<i>Шөл гаргах болон хадгалах</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>2.1 Шөлний түүхий эдийг усанд хийж чанах</p> <p>2.2 Чаналтын явцад тос нитгэлийг хамах</p> <p>2.3 Бэлэн шөлийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу савлаж, хадгалах</p>
Чадамжийн элементэд ноогдох цаг:	24
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1:ХАБЭА-н шаардлага • M2:Ажлын байрны зохион байгуулалт • M3:Шөл гаргах технологи <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1:Ажлын байр бэлтгэх • Ч2: Ногоог хуурах, бага тосонд шарах • Ч3:Ясыг технологийн дагуу чанах • Ч4:Шөлийг шүүх • Ч5:Хадгалах <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт нямбай, цэвэрч • Ажигч гярхай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Видео хичээл • Асуултын жагсаалт • ХАБЭА-н зааварчилгаа, санамж • Шөл гаргах технологи схемийн зурагт үзүүлэн, тараах материал
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Яс • Бог, бод малын мах • Бөөрөнхий сонгино • Шар лууван
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Скайнер <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цахилгаан зуух

	<ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн ажлын ширээ • Жинлүүр <p>Сав, багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн 3 хос хутга • Хайруулын таваг • Модон хусуур • Махны сэрээ эсвэл хавчаар • Хоолны савны иж бүрдэл /зэвэрдэггүй ган/ • Шүүрэн шанага
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ж.Чулуунбаатар, Ж.Октябрь нар “Хоолны жор технологи” 1986 он. Хуудас 43 2. Р.Дарьхүү, Б.Оюунцэцэг, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” сурах бичиг 2008 он. Хуудас 182-183
Дүгнэлт	
Санал, зөвлөмж	

III. СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИХ ШААРДЛАГА

Суралцагч:

- Тогоочийн ХАБЭА-н шаардлагыг дагаж мөрддөг байх
- Ажлын хариуцлага, сахилга баттай байх
- Бие даан суралцах чадвар эзэмшсэн, мэргэжилдээ сонирхолтой байх
- Тогоочийн дүрэмт хувцсыг иж бүрдлээр нь бэлтгэсэн байх
- Тогоочийн хувийн багаж хэрэгслийг бэлтгэсэн байх / сургуулийн зүгээс багаж хэрэгслийн жагсаалтыг гаргана /
- Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байх

Багш:

Нийтлэг шаардлага:

- Харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах ур чадвартай байх
- Багшийн ёс зүй, хэм хэмжээг сахидаг байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталдаг байх
- Мэргэжлийн ур чадвараа тогтмол дээшлүүлдэг байх
- Бусдыг хүлээн зөвшөөрдөг, тэднээс суралцдаг байх
- Ачаалал даах чадвартай байх
- Сургалтын хэрэглэгдэхүүнийг бэлтгэн, тогтмол ашигладаг байх
- Суралцагчийн нас, сэтгэхүй, хувь хүний онцлогт тохирсон сургалтын арга зүйг мэддэг, хэрэгжүүлдэг байх
- Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр боловсруулдаг байх
- Сурах бичиг, суралцагчийн гарын авлага боловсруулдаг байх

Тусгай шаардлага:

- II түвшний мэргэжлийн багш нь бакалавр, түүнээс дээш зэрэгтэй, үйлдвэрлэлийн ажлын зохих дадлагатай, багшлах эрхтэй байх
- Эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдаж, эрүүл нь батлагдсан байх
- Тогоочийн дүрэмт хувцсыг иж бүрдлээр нь бэлтгэсэн байх
- Тогоочийн хувийн багаж хэрэгслийг бэлтгэсэн байх

Сургалтын орчин:

Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Тогоочийн ажлын ширээ	ш	1	Никель өнгөлгөөтэй
2	Цахилгаан зуух	ш	1	Шарах шүүгээтэй
3	Жинлүүр	ш	4	цахим
4	Ясны хөрөө	ш	1	Төмөр
5	Яс цавчигч сүх	ш	1	Төмөр
6	Түүхий мах хэрчих мод	ш	4	
7	Түүхий хүнсний ногоо хэрчих мод	ш	4	
8	Хусуур	ш	4	Модон
9	Махны сэрээ эсвэл хавчаар	ш	4	Зэвэрдэггүй ган
10	Хайруулын таваг	ш	4	Керамик өнгөлгөөтэй
11	Шүүрэн шанага	ш	4	Никель
12	Шөлний халбага	ш	4	Никель
13	Тосгуур	ш	1	Зэвэрдэггүй ган
14	Хутга	ш	4	Тогоочийн 3 хос
15	Хоолны савны иж бүрдэл	ш	4	Никель /1л/
16	Шөлний порцын халбага	ш	4	Никель
17	Хоолны халбага	ш	4	Никель
	Дүн			

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сурах бичиг	15-18
2	Багшийн гарын авлага	1
3	Суралцагчийн гарын авлага	15-18
4	Суралцах үйл ажиллагаа	15-18
5	Дадлага ажлын удирдамж	15-18
6	Видео хичээл	Сэдэв бүрээр
7	Асуултын жагсаалт	1
8	ХАБЭА-н зааварчилгаа, санамж, үзүүлэн	1
9	Шөл гаргах технологи схемийн зурагт үзүүлэн, тараах материал	Сэдэв бүрээр

Материал, түүхий эдийн жагсаалт :

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Яс	кг	0,4	2000	800
2	Бөөрөнхий сонгино	кг	0.024	1500	36
3	Шар лууван	кг	0,013	1400	18
4	Ус	л	1250		
Дүн					854

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил:	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF 5120-11-10-201
Мэргэжлийн түвшин:	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Шөл гаргах		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл
ЧЭ1: Шөлний түүхий эд бэлтгэх	1.1 Шөл гаргах ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> Махны модыг аюулгүй байрлуулсан Түүхий эд материал, сав суулгыг шаардлагын дагуу байрлуулсан 	Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар	Шууд ажиглалтын хуудас
	1.2 Шөл гаргах түүхий эдийг хэсэглэн, жижиглэж бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> Ясыг 5-6 см урттай жижиглэн цавчсан 		
	1.3 Шөлний төрөлд тохируулан мах, яс, ногооны бэлдцийг шарах	<ul style="list-style-type: none"> Хүрэн шөл хийх бол ясыг шарах шүүгээнд шарсан Сонгино, шар лууванг таллан хуваагаад, тосгүй цайвар хүрэн өнгөтэй болтол хайрсан 		
ЧЭ2: Шөл гаргах болон хадгалах	2.1 Шөлний түүхий эдийг усанд хийж чанах	<ul style="list-style-type: none"> Үхрийн ясыг 3,5-4 цаг, хонины ясыг 2-3 цаг зөөлөн галаар чанасан Хуурсан ногоог шөлөнд хийж чанасан 		
	2.2 Чаналтын явцад тос нитгэлийг хамаах	<ul style="list-style-type: none"> Тос, нитгэлийг зөөлөн хамж авсан 		
	2.3 Бэлэн шөлийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу савлаж, хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> Бэлэн шөлийг шүүсэн Шөлөнд амт оруулагч хийхгүй Бэлэн шөлийг хөргөх, 2 цагаас илүүгүй хугацаагаар хөргүүрт хадгалсан Хөлдөөж хадгалсан 		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- ХАБЭА-н шаардлага хангасан ажлын байрыг зохион байгуулж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглан төрөл бүрийн шөлтэй хоол болон сүмсэнд зориулсан шөлийг технологийн дагуу бэлтгэх, тохирох нөхцөлд хадгалах мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшсэн эсэхийг нотлох

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

- “Шөл гаргах” чадамжийн нэгжийн үнэлгээ нь үнэлгээний төлөвлөгөөний дагуу явагдана.
- Даалаврын агуулга хүрээнээс хамаарч “Явцын” болон “Бүтээгдэхүүний” үнэлгээг шууд ажиглалтын аргаар хийнэ.

4.2.3 Үнэлгээний орчин

№	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн нэр	Тоо хэмжээ
1	Тогоочийн ажлын ширээ	1
2	Цахилгаан зуух	1
3	Жинлүүр	4
4	Ясны хөрөө	1
5	Яс цавчигч сүх	1
6	Түүхий мах, махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод	4
7	Түүхий хүнсний ногоо хэрчих ажлын мод	4
8	Хусуур	4
9	Махны сэрээ эсвэл хавчаар	4
10	Хайруулын таваг	4
11	Шүүрэн шанага	4
12	Шөлний халбага	4
13	Тосгуур	1
14	Хутга	4
15	Хоолны савны иж бүрдэл	4
16	Шөлний порцын халбага	4
17	Хоолны халбага	4
18	Шөлтэй хоолны таваг	4

Материал, түүхий эдийн жагсаалт :

№	Материал, түүхий эдийн нэр	Хэмжих нэгж	Нэг суралцагчид ногдох тоо хэмжээ	Үнэлүүлэх суралцагчийн тоо	Нийт тоо хэмжээ
1	Яс	кг	0,4	18	6
2	Бөөрөнхий сонгино	кг	0.024	18	0,6
3	Шар лууван	кг	0,013	18	0,2

4.2.4 Суралцагчид тавих шаардлага:

- Үнэлгээнд ороход бэлэн эсэхээ тодорхойлж, багш болон сургуульд мэдэгдсэн байх
- Сэдвийн хүрээнд цуглуулсан мэдээллийн тайлан бичсэн байх
- Чадамжийн нэгжийн агуулгыг бүрэн судалсан байх
- Сэтгэл зүйн бэлтгэл хангасан байх

4.2.5 Үнэлгээний ажилтанд тавих шаардлага:

- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталдаг
- Харилцааны ур чадвар эзэмшсэн
- Багшийн ёс зүй, хэм хэмжээг сахидаг
- Хоол үйлдвэрлэлийн чиглэлээр мэргэшсэн
- Үнэлгээ хийх арга техник эзэмшсэн
- Багаар ажиллах чадвартай

4.3 Үнэлгээ зохион байгуулах зааварчилга

4.3.1 Суралцагчдад өгөх зааварчилга:

- Үнэлгээнд орохын өмнө үнэлгээний ажилтнаас ХАБЭА зааварчилга авч гарын үсэг зурсан байна.
- Суралцагч нь үнэлгээний төлөвлөгөөтэй урьдчилан танилцаж үнэлгээ хийлгэхэд бэлэн болсон байна
- Үнэлгээ хийхэд шаардлагатай багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, материалтай танилцсан байна.
- Үнэлгээний багаас хийж гүйцэтгэх даалгаврыг хүлээн авч удирдамжийг уншиж судална.
- Тодруулж асуух зүйл байвал үнэлгээний багийн ажилтанд хандана.
- Даалгаврыг хийж гүйцэтгэх явцдаа алдаа гаргахгүй анхаарал болгоомжтой ажиллана.
- Даалгаврыг заасан хугацаанд гүйцэтгэж үнэлүүлнэ.

4.3.2 Үнэлгээний багт өгөх зааварчилга:

- Үнэлгээ хийх газрын бэлэн байдалтай урьдчилан танилцана.
- Сургалтын албанаас даалгаврын материалыг хүлээн авна.
- Суралцагчдад зааварчилга өгнө.
- Үнэлгээ хийх аргын дагуу үнэлгээний хуудсыг бөглөнө.
- Үнэлгээний зарчмыг баримтлана.
- Үнэлгээний дараа нотлох баримтуудыг бүрдүүлэн сургалтын албанд өгнө.

Үнэлгээний хуудас

(Үнэлгээний ажилтны хуудас)

Чадамжийн нэгжийн нэр: Шөл гаргах

Мэргэжил: Тогооч

Даалгаврыг гүйцэтгэх хугацаа:

Үнэлгээ хийсэнон сарөдөр

Үнэлгээ хийх газар:

Суралцагчийн мэдээлэл:

Суралцагчийн овог нэр	
Регистрийн дугаар	
Нас	
Хүйс	
Холбоо барих утас	
Суралцсан хугацаа	
Хэд дэх удаагаа үнэлгээнд орж байгаа	
Үнэлгээний үеэр гарсан зөрчил	

Үнэлгээний хэрэгсэл: Шууд ажиглалтын хуудас

Тайлбар: Хуудсан дээр тийм/үгүй хэсэгт тэмдэглэгээ хийнэ үү.

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Үнэлгээний шалгуур үзүүлэлт	Тийм / Үгүй
ЧЭ1: Шөлний түүхий эд бэлтгэх	1.1 Шөл гаргах ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	1. Махны модыг аюулгүй байрлуулсан	
		2. Түүхий эд материалыг зүүн гар талдаа байрлуулсан байдал	
		3. Үл зэврэх ган бүхий сав суулгыг сонгон туслах ширээнд байрлуулсан байдал	
		4. Багаж хэрэгслийг баруун гар талдаа байрлуулсан байдал	

	1.2. Шөл гаргах түүхий эдийг хэсэглэн, жижиглэж бэлтгэх	5. Ясыг 5-6 см урттай жижиглэн цавчсан	
	1.3 Шөлний төрөлд тохируулан мах, яс, ногооны бэлдцийг шарах	6. Хүрэн шөл хийх бол ясыг шарах шүүгээнд шарсан	
		7. Сонгино, шар луванг таллан хувааж хэрчсэн	
		8. Сонгино, шар лувангийн бэлдцийг тосгүй цайвар хүрэн өнгөтэй болтол хайрсан	
2. Шөл гаргах болон хадгалах	2.1 Шөлний түүхий эдийг усанд хийж чанах	9. Үхрийн ясыг 3,5-4 цаг, хонины ясыг 2-3 цаг зөөлөн галаар чанасан	
		10. Хуурсан ногоог шөлөнд хийж чанасан	
	2.2 Чаналтын явцад тос нитгэлийг хамах	11. Тос, нитгэлийг зөөлөн хамж авсан	
		12. Бэлэн шөлийг шүүсэн	
	2.3 Бэлэн шөлийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу савлаж, хадгалах	13. Бэлэн шөлийг амт оруулаагүй	
		14. Бэлэн шөлийг хөргөх, 2 цагаас илүүгүй хугацаагаар хөргүүрт хадгалсан	
		15. Хөлдөөж хадгалсан	
/Тийм/ тоо			
/Үгүй/ тоо			
Чадамжтай			
Хараахан чадамж эзэмшээгүй			

Ерөнхий үнэлгээ: Уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 15 үзүүлэлттэй. Бүх үзүүлэлтэд “Тийм” үнэлгээ авсан тохиолдолд “чадамжтай” гэж тооцно.

Үнэлгээг зөвшөөрсөн суралцагч:			
Үнэлгээний багийн гишүүд:			
Албан тушаал:	Овог:	Нэр:	Гарын үсэг
.....
Үнэлгээний багийн санал, зөвлөмж:			

