

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: Хачир, шанз бэлтгэх

Чадамжийн нэгжийн код: IF 5120-11-11-201

Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:

Хүнсний ногоо, мах, загас далай, шувууны махаар төрөл бүрийн хачир, шанз бэлтгэж анхны ба дулааны боловсруулалт хийж таваглах, чимэглэх арга ажиллагааг эзэмшинэ.

Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:

- Түвшин II, ЧН-1 Хоолны газрын тухай ойлголт
- Түвшин II, ЧН-2 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах
- Түвшин II, ЧН-3 Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах
- Түвшин II, ЧН-4 Түүхий эд хүлээн авах, хадгалах
- Түвшин II, ЧН-5 Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх

Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Анги дүүргэлт: 15-18			
			Чадамжийн нэгжид ногдох цаг:80			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх					
1	Хачир бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах 1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх 1.3 Тоног төхөөрөмж, зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх 1.4 Хачир бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх 1.5 Хачрын түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх 1.6 Хачрны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх	6	12	12	30
2	Шанз бэлтгэх	2.1 Шанз бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу	4	12	12	28

		бэлтгэх 2.2 Шанзны түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх 2.3 Шанзны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх 2.4 Эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж				
3	Хачир, шанзыг хадгалах, түгээх	3.1 Хачир, шанзыг зориулалтын саванд хийж түгээх 3.2 Хачир, шанзыг зориулалтаар нь савлаж, тодорхой горим, нөхцлийн дагуу хадгалах	2	8	12	22
Онол, дадлагын харьцаа			15:85			

Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл:

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> • Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн журам • Галаас урьдчилан сэргийлэх журам • Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Үндсэн шаардлага. Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS 4946:2005
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах санамж • Түүхий эд материалыг хадгалах нөхцөлийн тухай санамж
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл ахуйч эмч • Ерөнхий тогооч • Ээлжийн ахлах тогооч • Тогооч • Туслах тогооч
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> • Халуун хоол боловсруулах цех
Хачрын нэр төрөл:	<ul style="list-style-type: none"> • Төмсний үрэл № 504
Шанзны нэр төрөл:	<ul style="list-style-type: none"> • Махан шанз № 741

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТ ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хачир, шанз бэлтгэх
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Хачир бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах</p> <p>1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх</p> <p>1.3 Тоног төхөөрөмж, зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх</p> <p>1.4 Хачир бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх</p> <p>1.5 Хачрын түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх</p> <p>1.6 Хачрны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	30
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: ХАЭБА шаардлага • M2: Ажлын байрны зохион байгуулалт • M3: Хачрын төрөл, бэлтгэх технологи <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын байр бэлтгэх • Ч2: Хачрыг хоолны зориулалтаар бэлтгэх <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт, нямбай, цэвэрч • Ажигч гярхай • Идэвхи санаачлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай • Бүтээгдэхүүнд эдийн засгийн тооцоотой хандах
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчын гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Цахим хэрэглэгдэхүүн • Зурагт үзүүлэн
Материал түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Төмс • Цөцгийн тос • Гурил • Өндөг • Талхны нунтаг хатаам • Ургамлын тос

<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Цахилгаан пийшин, • Хийн плитка, • Шарах шүүгээ, • Жинлүүр • Угаагуур, • Өндөг хутгагч, • Ванн, • Нунтаглагч <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын мод, • Тагтай сав, шигшүүр, • Элдүүр, хутга, • Үндсэн хоолны таваг • Зуушны таваг • Хайруулын таваг, • Хавчаар, • Хусуур, сэрээ, халбага, • Нэг удаагийн бээлий, • Цаасан салфетка, • Металл таваг, • Ширмэн хайруул, • Шүүлтүүр, багс, • Уур нүдүүр • Том хутга • Жижиг хутга
<p>Ашигласан материал:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Р.Дарьхүү,Б.Оюунцэцэг Хоол үйлдвэрлэлийн технологи 2008 он 2. Г. Алтан-Өлзий Хоол үйлдвэрлэлийн технологи 2008 он 3. Технологийн карт 2010 он 4. Д.Болормаа Тогооч танд тусалъя 2013 он 5. Хоол үйлдвэрлэлийн жор технологи 2013 он 6. Ногоогоо хийх хачир 2011 он 7. Махан хоолны ном 2012 он
<p>Дүгнэлт:</p>	
<p>Санал зөвлөмж:</p>	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТ ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хачир, шанз бэлтгэх
Чадамжийн элемент 2 –ийн нэр:	Шанз бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>2.1 Шанз бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх</p> <p>2.2 Шанзны түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх</p> <p>2.3 Шанзны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх</p> <p>2.4 Эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	28
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Ажлын байрны зохион байгуулалт • M2: Хачрын төрөл, бэлтгэх технологи • M3: Шанзны төрөл, бэлтгэх технологи <p>Чадвар :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын байр бэлтгэх • Ч2: Шанзыг хоолны зориулалтаар бэлтгэх <p>Хандлага</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт, нямбай, цэвэрч • Ажигч гярхай • Идэвхи санаачлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай • Бүтээгдэхүүнд эдийн засгийн тооцоотой хандах
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчын гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Цахим хэрэглэгдэхүүн • Зурагт үзүүлэн
Материал түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Мах • Бөөрөнхий сонгино • Давс • Перец • Ургамлын тос • Өндөг • Яншуй
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Цахилгаан пийшин, • Хийн плитка,

	<ul style="list-style-type: none"> • Шарах шүүгээ, • Жинлүүр • Угаагуур, • Өндөг хутгагч, • Ванн, • Нунтаглагч <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын мод, • Тагтай сав, шигшүүр, • Элдүүр, хутга, • Хоолны тавагнууд, • Үндсэн хоолны таваг • Зуушны таваг • Хайруулын таваг, • Хавчаар, • Хусуур, сэрээ, халбага, • Нэг удаагийн бээлий, • Цаасан салфетка, • Металл таваг, • Ширмэн хайруул, • Шүүлтүүр, багс, • Уур нүдүүр
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Р.Дарьхүү,Б.Оюунцэцэг Хоол үйлдвэрлэлийн технологи 2008 он 2. Г. Алтан-Өлзий Хоол үйлдвэрлэлийн технологи 2008 он 3. Технологийн карт 2010 он 4. Д.Болормаа Тогооч танд тусалъя 2013 он 5. Хоол үйлдвэрлэлийн жор технологи 2013 он
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТ ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Хачир шанз бэлтгэх</i>
Чадамжийн элемент 3 -ийн нэр:	<i>Хачир, шанзыг хадгалах, түгээх</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>3.1 <i>Хачир, шанзыг зориулалтын саванд хийж түгээх</i></p> <p>3.2 <i>Хачир, шанзыг зориулалтаар нь савлаж, тодорхой горим, нөхцлийн дагуу хадгалах</i></p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	22
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Ажлын байрны зохион байгуулалт • M2: Хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах зориулалтын савны төрөл, код тэмдэглэгээ • M3: Хачир, шанзыг хадгалах нөхцөл, горим <p>Чадвар :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын байр бэлтгэх • Ч2: Хачир, шанзыг хадгалах, түгээх <p>Хандлага</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт, нямбай, цэвэрч • Ажигч гярхай • Идэвхи санаачлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай • Бүтээгдэхүүнд эдийн засгийн тооцоотой хандах
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчын гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Цахим хэрэглэгдэхүүн • Зурагт үзүүлэн
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Цахилгаан пийшин, • Хийн плитка, • Шарах шүүгээ, • Жинлүүр • Угаагуур, • Угаалгын ванн, • Нунтаглагч <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын мод, • Тагтай сав, шигшүүр, • Элдүүр, хутга, • Хоолны тавагнууд, • Хайруулын таваг,

	<ul style="list-style-type: none"> • Хавчаар, • Хусуур, сэрээ, халбага, • Нэг удаагийн бээлий, • Цаасан салфетка, • Металл таваг, • Ширмэн хайруул, • Шүүлтүүр, багс, • Уур нүдүүр
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Р.Дарьхүү,Б.Оюунцэцэг Хоол үйлдвэрлэлийн технологи 2008 он</i> 2. <i>Г. Алтан-Өлзий Хоол үйлдвэрлэлийн технологи 2008 он</i> 3. <i>Технологийн карт 2010 он</i> 4. <i>Д.Болормаа Тогооч танд тусалъя 2013 он</i> 5. <i>Хоол үйлдвэрлэлийн жор технологи 2013 он</i>
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	Ажлын ширээ	ш	1	Никель өнгөлгөөтэй
2	Жинлүүр	ш	1	цахим
3	Хусуур	ш	1	модон
4	Том хутга	ш	1	Зориулалтын
5	Жижиг хутга	ш	1	Зориулалтын
6	Ногоо арилгагч	ш	1	Зориулалтын
7	Хайруулын таваг	ш	1	Керамик өнгөлгөөтэй
8	Тагтай сав	ш	1	Никель 2-3 л
9	Тосгуур	ш	1	Зэвэрдэггүй ган
10	Цахилгаан зуух	ш	1	Шарах шүүгээтэй
11	Үндсэн хоолны таваг	ш	1	Шаазан
12	Зуушны таваг	ш	1	Шаазан
13	Порцын халбага	ш	1	Никель
14	Халуун зуушны таваг	ш	1	Шаазан
15	Халбага	ш	1	Никель
16	Сэрээ	ш	1	Никель
17	Хогийн уут	ш	1	Зориулалтын

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	<i>Сурах бичиг</i>	15-18
2	<i>Багшийн гарын авлага</i>	1
3	<i>Суралцагчийн гарын авлага</i>	15-18
4	<i>Суралцах үйл ажиллагаа</i>	15-18
5	<i>Дадлага ажлын удирдамж</i>	15-18
6	<i>Цахим хэрэглэгдэхүүн</i>	Сэдэв бүрээр
7	<i>Зурагт үзүүлэн</i>	Сэдэв бүрээр

Материал, түүхий эдийн жагсаалт : Төмсний үрэл

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Төмс	кг	0.25	1500	375
2	Цөцгийн тос	кг	0.02	3500	70
3	Гурил	кг	0.005	1800	10
4	Өндөг	ш	0.02	300	60
5	Талхны нунтаг хатаам	кг	0.01	4500	45
6	Давс	кг	0.002	650	2
7	Перец	кг	0.002	600	2
8	Ургамлын тос	кг	0.01	3500	35
	Нийт дүн				659

Материал, түүхий эдийн жагсаалт : Махан шанз

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Машиндсан мах	кг	0.12	6500	780
2	Сонгино	кг	0.02	1500	30
3	Перец	кг	0.002	650	2
4	Давс	кг	0.002	600	2
5	Ургамлын тос	л	0.01	3500	35
	Нийт дүн				849

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил:	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF 5120-11-11-201
Мэргэшлийн түвшин	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хачир, шанз бэлтгэх		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга
ЧЭ 1: Хачир бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> ХАБ-ын зааварчилгаатай танилцаж гарын үсэг зурж баталгаажуулсан 	Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар	Шууд ажиглалтын арга
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	<ul style="list-style-type: none"> Тогоочийн дүрэмт хувцсыг иж бүрэн өмссөн 		
	1.3 Тоног төхөөрөмж, зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> Тогоочийн ажлын багажтай бүрэн танилцаж ажилд шаардлагатай багаж, хэрэгслийг сонгосон 		
	1.4 Хачир бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> Хачир бэлтгэх ажлын байрыг эрүүл ахуйн шаардлагыг дагуу зассан 		
	1.5 Хачирын түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> Хачирын нэр төрөлд тохирсон түүхий эд материал сонгосон Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийсэн 		

	1.6 Хачирын төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх	<ul style="list-style-type: none"> • Хачирын нэр төрөлд тохирсон хэрчилт хийсэн • Дулааны боловсруулалтын аргыг зөв сонгосон 		
ЧЭ2: Шанз бэлтгэх	2.1 Шанз бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Шанз бэлтгэх ажлын байрыг эрүүл ахуй шаардлагыг дагуу байрлуулан зассан 	Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар	Шууд ажиглалтын арга
	2.2 Шанзны түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> • Шанзны нэр төрөлд тохирсон түүхий эд материал сонгож чанарт үнэлгээ өгсөн • Угааж, цэвэрлэсэн 		
	2.3 Шанзны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх	<ul style="list-style-type: none"> • Махан шанзыг шарах дулааны боловсруулалтын аргыг сонгосон 		
	2.4 Эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөх	<ul style="list-style-type: none"> • Махан шанзыг бэлтгэх ажлын байр, бэлдцэнд эрүүл ахуй ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажилласан 		
ЧЭ3: Хачир, шанзыг хадгалах, түгээх	3.1 Хачир, шанзыг зориулалтын саванд хийж түгээх	<ul style="list-style-type: none"> • Хачир шанзыг зориулалтын саванд хийж он сар өдрийн тодорхой хугацааг заасан 		
	3.2 Хачир, шанзыг зориулалтаар нь савлаж, тодорхой горим, нөхцлийн дагуу хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Хачир шанзыг тохирох хэмд хадгалж савлалт бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан 		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Хүнсний ногоо, мах , загас далай, шувууны махаар төрөл бүрийн хачир, шанз бэлтгэж анхны ба дулааны боловсруулалт хийж таваглах, чимэглэх мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшсэн эсэхийг нотлох

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

- “Хачир, шанз бэлтгэх” 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 төхөөрмжийн нэр	Тоо хэмжээ
1	Ажлын ширээ	4
2	Ажлын сандал	8
3	Жинлүүр	2
4	Модон хусуур	8
5	Том хутга	8
6	Жижиг хутга	8
7	Ногоо арилгагч	8
8	Хайруулын таваг	8
9	Тагтай сав 2-3 л	16
10	Угаалгын ванн	4
11	Шарах шүүгээ	8
12	Үндсэн хоолны таваг	8
13	Зуушны таваг	8
14	Порцын халбага	8
15	Хачрын таваг	8
16	Халбага	8
17	Сэрээ	8
18	Хогийн уут	8

Материал, түүхий эдийн жагсаалт : Төмсний үрэл

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Төмс	кг	0,25	1200	300
2	Цөцгийн тос	кг	0,02	4500	90
3	Гурил	кг	0,005	1500	7,5
4	Өндөг	кг	0,02	250	5
5	Талхны нунтаг хатаам	кг	0,01	4500	45
6	Давс	кг	0,002	650	1,3
7	Перец	кг	0,002	600	1,2
8	Ургамлын тос	кг	0,01	3500	35
	Нийт дүн				485

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Машиндсан мах	кг	0,12	6500	780
2	Сонгино	кг	0,02	1200	24
3	Перец	кг	0,002	650	1,3
4	Давс	кг	0,002	600	1,2
5	Ургамлын тос	л	0,01	3500	35
	Нийт дүн				841,5

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: Хачир, шанз бэлтгэх

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 хэрэгслийн нэр: Шууд ажиглалтын хуудас

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

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Үнэлгээний шалгуур үзүүлэлт	Тийм/үгүй
ЧЭ1: Хачир бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	1. Ажлын даалгавартай танилцсан.	
		2. Зааварчилгаатай танилцсан.	
		3. ХАБ-ын зааварчилгаа авч баталгаажуулсан	
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	4. Тогоочийн дүрэмт хувцсыг бүрэн өмссөн	
		5. Гарын ариун цэвэр сахисан	

		6. Тогоочийн 3 алчууртай байсан	
	1.3 Тоног төхөөрөмж, зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	7. Тогоочийн ажлын багажтай бүрэн танилцсан.	
		8. Ажилд шаардлагатай багаж, хэрэгслийг сонгосон.	
		9. Хийх ажилбарын дагуу ажлын байрыг зассан.	
	2.1 Хачир бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	10. Хачрын нэр төрөлд тохирсон түүхий эд материал сонгосон	
		11. Түүхий эд, материалын чанарыг шалгасан	
		12. Түүхий эд, материалыг угааж, цэвэрлэсэн	
	2.2 Хачрын түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх	13. Хэрчилтийг нэгэн жигд хэрчсэн	
		14. Эрүүл ахуй, ариун цэврийн дүрмийг мөрдсөн	
	1.7 Хачрны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх	15. Хачрын нэр төрөлд тохирсон дулааны боловсруулалт хийсэн.	
		16. Дулааны боловсруулалтын аргыг зөв сонгосон	
		17. Чанах, шарах хугацааг баримталсан	
		18. Эрүүл ахуй, ариун цэврийн дүрмийг баримталсан	
	2.1 Шанз бэлтгэх ажлын байрыг хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу бэлтгэх	19. Ажилд шаардлагатай багаж, хэрэгслийг сонгосон	
		20. Хийх ажилбарын дагуу ажлын байрыг зассан	
	2.2 Шанзны түүхий эдийг сонгож анхны боловсруулалт хийх	21. Шанзны нэр төрөлд тохирсон түүхий эд материал сонгосон	
		22. Түүхий эд, материалын чанарыг шалгасан	
		23. Түүхий эд, материалыг угааж, цэвэрлэсэн	
	2.3 Шанзны төрлөөс хамааруулан технологи ажиллагааг сонгон хийх	24. Дулааны боловсруулалтын аргыг зөв сонгосон	
		25. Чанах, шарах хугацааг баримталсан	
	2.4 Эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж	26. Эрүүл ахуй, ариун цэврийн дүрмийг баримталсан	
ЧЭ2: Шанз бэлтгэх			

ЧЭЗ: Хачир, шанзыг хадгалах, түгээх	3.1 Хачир, шанзыг зориулалтын саванд хийж түгээх	27. Хачир шанз савлах савыг зөв сонгосон	
		28. Савлалтанд эрүүл ахуйн шаардлагыг баримтлан савыг угааж ариутгасан	
	3.2 Хачир, шанзыг зориулалтаар нь савлаж, тодорхой горим, нөхцлийн дагуу хадгалах	29. Хадгалах хөргүүрийн температурыг горимыг зөв тохируулсан	
		30. Эрүүл ахуйн шаардлагыг баримтлан хадгалсан	
/Тийм/ тоо			
/Үгүй/ тоо			
Чадамжтай			
Хараахан чадамж эзэмшээгүй			

Ерөнхий үнэлгээ: Уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 30 үзүүлэлттэй. Хамгийн багадаа 26 үзүүлэлэнд “Тийм” үнэлгээ авсан тохиолдолдолд “Чадамжтай” гэж тооцно. 10,11,21,22 дугаар үзүүлэлтээс бусад үзүүлэлтэд заавал “Тийм” үнэлгээ авсан байна.

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