

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: Түүхий эд хүлээн авах
Чадамжийн нэгжийн код: IF 5120-11-05-201

<p>Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт: Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанарыг шалгаж хүлээн авах, төрөлжүүлэн хаяг, шошго, тэмдэглэл хийж, тохирох горим, нөхцөлд ангилан хадгалах мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшинэ.</p> <p>Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Түвшин II, ЧН-5 Түүхий эд хүлээн авах • 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 Ажлын байрны бэлтгэл хангах
--

Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Анги дүүргэлт: 15-18			
			Чадамжийн нэгжид ногдох цаг: 58			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх					
1	Хүнсний түүхий эдийн чанарыг шалгаж, хүлээн авах	1.1 ХАБЭА-н шаардлага хангасан агуулах, тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх	10	8	12	30
		1.2 Хүнсний түүхий эдийг стандартын чанарын шаардлагын дагуу шалгаж, хүлээн авах				
2	Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн хадгалах	2.1 Хүнсний түүхий эдийг төрлөхийн шинжээр нь ангилан ялгаж, хадгалах	8	8	12	28
		2.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгыг зааврын дагуу бичиж наах				
Онол дадлагын харьцаа			31:69			

Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл:

<p>Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам</p>	<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
<p>Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах санамж • Түүхий эд материалыг хадгалах нөхцөлийн тухай санамж
<p>Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл ахуйч эмч • Ерөнхий тогооч • Ээлжийн ахлах тогооч • Тогооч • Туслах тогооч
<p>Орчин нөхцөл</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хоол үйлдвэрлэлийн цех
<p>Хоолны газрын агуулахын төрөл</p>	<p><i>Хөргүүртэй</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Махны • Сүүний <p><i>Хөргүүргүй</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногооны • Хуурай хүнсний
<p>Хүнсний түүхий эдийн нэр төрөл, ангилал</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоо • Жимс, жимсгэнэ, самар, мөөг • Үр тариа түүгээр боловсруулсан бүтээгдэхүүн • Мах, махан бүтээгдэхүүн • Шувуу, загасны мах, далайн бүтээгдэхүүн • Өндөг сүү, сүүн бүтээгдэхүүн • Нөөшилсөн бүтээгдэхүүн • Хуурай хүнсний бүтээгдэхүүн

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Түүхий эд хүлээн авах
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Хүнсний түүхий эдийн чанарыг шалгаж, хүлээн авах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	1.1 ХАБЭА-н шаардлага хангасан агуулах, тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх 2.2 Хүнсний түүхий эдийг стандартын чанарын шаардлагын дагуу шалгаж, хүлээн авах
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	30
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Түүхий эд хүлээн авах үед баримтлах ХАБЭА-н шаардлага • M2: Ажлын байрны зохион байгуулалт • M3: Хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл • M4: Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын шаардлага • M5: Хүнсний түүхий эдийг хүлээн авахад шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн мэдээгдэхүүнтэй байх <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын байр бэлтгэх • Ч2: Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний нэр төрөл ангилалыг ялгаж таньж мэдэх • Ч3: Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний чанарыг шалгах <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мэргэжилдээ сонирхолтой • Идэвхи санаачлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай • Цэвэрч нямбай
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, дадлагын газар, ажлын байр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Асуултын жагсаалт • Тестийн эмхтгэл • Стандартын эмхтгэл
Материал түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Төмс • Амтат төмс • Шар лууван • Цагаан лууван • Улаан лууван • Шар манжин

	<ul style="list-style-type: none"> • Хүрэн манжин • Яншуй • Салат навч • Бууцай • Цоохор майлз • Өргөст хэмх • Улаан лооль • Чинжүү • Чэс • Амтат гуа • Хулуу /ногоо/ • Хулуу /шар/ • Бөөрөнхий байцаа • Ягаан байцаа • Цэцэгт байцаа • Брокколи • Бөөрөнхий сонгино • Ягаан сонгино • Цоор сонгино • Ногоон сонгино • Вандуй • Эрдэнэшиш • Хонины мах • Үхрийн мах • Шувууны мах • Загасны мах • Гахайн мах • Далайн бүтээгдэхүүн • Гурил • Будаа • Элсэн чихэр • Өндөг • Жимс • Жимсгэнэ • Мөөг • Самар • Зөгийн бал • Сармис • Хятад байцаа • Тарвас • Буурцаг
<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Хэвлэгч <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Сандал

	<ul style="list-style-type: none"> • Сурагчийн ширээ • Сурагчийн сандал • Тавиурууд • Туслах ширээ • Самбар • Ногоо угаах угаалтуур • Гар угаах угаалтуур • Эмийн сан • Хувин • Хогийн сав <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Температур хэмжигч • Цахилгаан жин <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сагс • Хуванцар савнууд • Ажлын мод • Хутга • Хуванцар сав • Никель сав
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 2008 /хуудас-6/ 2. Ч.Онгоодой “Хүнс судлал” УБ.2000 3. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2010
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Түүхий эд хүлээн авах</i>
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	<i>Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн хадгалах</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<i>1.1 Хүнсний түүхий эдийг төрлөхийн шинжээр нь ангилан ялгаж хадгалах 2.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгыг зааврын дагуу бичиж наах</i>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	28
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: Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын шаардлага • M4: Хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалах горим • M5: Хүнсний бүтээгдэхүүний хаягжуулалт <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг ангилан ялгаж • Ч2: Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг горимын дагуу хадгалах • Ч3: Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хаягажуулах, шошгожуулах <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт нямбай,цэвэрч • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай
Сургалт явагдах орчин:	<ul style="list-style-type: none"> • 1.Онолын танхим, экскурс аялал, 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 • Зурагт үзүүлэн • Асуултын жагсаалт • Тестийн эмхтгэл • Хүнсний түүхий эдийн зурагт каталоги
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Төмс • Амтат төмс • Шар лууван • Цагаан лууван • Улаан лууван • Шар манжин • Хүрэн манжин • Яншуй

	<ul style="list-style-type: none"> • Салат навч • Бууцай • Цоохор майлз • Өргөст хэмх • Улаан пооль • Чинжүү • Чэс • Амтат гуа • Хулуу /ногоо/ • Хулуу /шар/ • Бөөрөнхий байцаа • Ягаан байцаа • Цэцэгт байцаа • Брокколи • Бөөрөнхий сонгино • Ягаан сонгино • Цоор сонгино • Ногоон сонгино • Вандуй • Эрдэнэшиш • Хонины мах • Үхрийн мах • Шувууны мах • Гахайн мах • Загасны мах • Далайн бүтээгдэхүүн • Гурил • Будаа • Элсэн чихэр • Өндөг • Жимс • Жимсгэнэ • Мөөг • Самар • Зөгийн бал • Сармис • Хятад байцаа • Тарвас • Буурцаг
<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Хэвлэгч <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Сандал • Сурагчийн ширээ • Сурагчийн сандал

	<ul style="list-style-type: none"> • Тавиурууд • Туслах ширээ • Самбар • Ногоо угаах угаалтуур • Гар угаах угаалтуур • Эмийн сан • Хувин • Хогийн сав <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Температур хэмжигч • Цахилгаан жин <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сагс • Ажлын мод • Хутга • Хуванцар сав • Никель сав
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 2008 /хуудас-6/ 2. Ч.Онгоодой “Хүнс судлал” УБ.2000 3. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2010
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	6	120*90*80 см
2	Түүхий махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод	ш	18	Модон
3	Хутга /жижиг/	ш	18	8см
4	Жижиг сав	ш	10	20см
5	Том сав	ш	10	30см
6	Цахим жин	ш	1	100гр-10кг хүртэлхи хэмжих
7	Хутга /том/	ш	10	25см
8	Хуванцар сав /жижиг/	ш	10	30см
9	Хутга ирлэгч	ш	2	20см-тэй
10	Хуванцар сав/том/	ш	10	30см
11	Амт оруулагчийн халбага	ш	3	Хэмжүүртэй
12	Тогоочийн зүү	ш	5	Stainless steel зориулалтын
13	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
14	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй зориулалтын
15	Тугалган цаас	ш	1	Зориулалтын
16	Хөлдөөгч	ш	1	220в
17	Хөргөгч	ш	1	220в
18	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Stainless steel зориулалтын
19	Махны өлгүүр			Stainless steel 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>Зурагт үзүүлэн</i>	Сэдэв бүрээр
7	<i>Асуултын жагсаалт</i>	Элемент бүрээр
8	<i>Тестийн эмхтгэл</i>	1
9	<i>Хүнсний түүхий эдийн зурагт каталоги</i>	1

Материал түүхий эдийн жагсаалт:

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн Үнэ/кг/	Нийт үнэ /төгрөгөөр/
1	Төмс	кг	0.1	1000	100
2	Амтат төмс	кг	0,1	2500	250
3	Шар лууван	кг	0,1	1800	180

4	Цагаан лууван	кг	0,1	2500	250
5	Улаан лууван	кг	0,1	3500	350
6	Шар манжин	кг	0,1	2000	200
7	Хүрэн манжин	кг	0,1	2800	280
8	Яншуй	кг	0,05	3500	175
9	Салат навч	кг	0,05	5000	250
10	Бууцай	кг	0,05	5000	250
11	Цоохор майлз	кг	0,05	3500	175
12	Өргөст хэмх	кг	0,05	3500	175
13	Улаан лооль	кг	0,05	3500	175
14	Чинжүү	кг	0,04	3500	140
15	Чэс	кг	0,03	3500	105
16	Амтат гуа	кг	0,03	3500	105
17	Хулуу /ногоон/	кг	0,03	3500	105
18	Хулуу /шар/	кг	0,03	3800	114
19	Бөөрөнхий байцаа	кг	0,08	2000	160
20	Ягаан байцаа	кг	0,05	2500	125
21	Цэцэгт байцаа	кг	0,05	5500	275
22	Брокколи	кг	0,05	5500	275
23	Бөөрөнхий сонгино	кг	0,03	2000	60
24	Ягаан сонгино	кг	0,03	2500	75
25	Цоор сонгино	кг	0,03	2500	75
26	Ногоон сонгино	кг	0,03	4000	120
27	Вандуй	кг	0,05	3500	175
28	Эрдэнэшиш	кг	0,03	1800	54
29	Хонины мах	кг	0,1	5000	500
30	Үхрийн мах	кг	0,1	6000	600
31	Шувууны мах	кг	0,1	6500	650
32	Гахайн мах	кг	0,1	8500	850
33	Загасны мах	кг	0,1	8000	800
34	Далайн бүтээгдэхүүн	кг	0,1	10000	1000
35	Гурил	кг	0,15	1800	270
36	Будаа	кг	0,13	2800	364
37	Элсэн чихэр	кг	0,13	2800	364
38	Өндөг	кг	0,03	300	30
39	Жимс	кг	0,05	4500	225
40	Жимсгэнэ	кг	0,4	4500	180
41	Мөөг	кг	0,05	6000	300
42	Самар	кг	0,05	13000	650
43	Зөгийн бал	кг	0,03	3000	90
44	Сармис	кг	0,03	4000	120
45	Хятад байцаа	кг	0,05	2500	125
46	Тарвас	кг	0,05	5000	250
47	Шош /төрөл бүрийн/	кг	0,03	3500	105
	Нийт дүн				12246

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF 5120-11-05-201
Мэргэшлийн түвшин	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:	01
Чадамжийн нэгжийн нэр	Түүхий эд хүлээн авах		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл (тохирох арга, хэрэгслийг сонгоно)
ЧЭ 1: Хүнсний түүхий эдийн чанарыг шалгаж, хүлээн авах	1.1 ХАБЭА-н шаардлага хангасан агуулах, тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх	• ХАБЭА-н шаардлага хангасан байдал	Онолын танхим	
		• Тоног төхөөрөмж нь ХАБЭА-н дүрэм мөрдсөн эсэх		
		• Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу ашиглаж байгаа байдал		
	1.2 Хүнсний түүхий эдийг стандартын чанарын шаардлагын дагуу шалгаж, хүлээн авах	• Хүнсний түүхий эдийн чанарт тавигдах шаардлагыг мэдэж нэрлэж байгаа байдал		
		• Хүнсний бүтээгдэхүүний шинэлэг байдлыг үнэлсэн		
		• Чанарын шаардлага хангаж буй эсэхийг мэдсэн.		
	• Бүтээгдэхүүн тус бүрийг шалгаж хүлээж авч сурсан байдал			

ЧЭ:2 Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн хадгалах	2.1 Хүнсний түүхий эдийг төрлөхийн шинжээр нь ангилан ялгаж, хадгалах	• Хүнсний түүхий эдийн төрөлх шинжийг зөв тодорхойлсон		
		• Хүнсний түүхийг эдийг ангилж, ялгаж төрөлжүүлж ангилж байгаа байдал		
		• Хүнсний түүхий эдийг хадгалах горимыг тайлбарласан		
	2.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгыг зааврын дагуу бичиж наах	• Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хаяглаж шошголоход анхаарах зүйлийг мэдэж байгаа байдал		
		• Хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрээр төрөлжүүлж, хаяглаж шошгожуулж чадаж байгаа байдал		
		• Хүнсний бүтээгдэхүүний хаяг шошгыг зааврын дагуу нааж бичиж тэмдэглэж чадаж байгаа байдал		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Тухайн чадамжийн нэгжээр хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн чанарын шаардлага, хадгалах горим, хүнсний түүхий эдийг ангилах, төрөлжүүлэх, ХАБЭА-н дүрмийг мөрдөн ажиллах талаар мэдлэ, чадвар, хандлагыг эзэмшсэн эсэхийг нотлох

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

- “Түүхий эд хүлээн авах” чадамжийн нэгжийн үнэлгээ нь үнэлгээний төлөвлөгөөний дагуу явагдана.
- Даалаврын агуулга хүрээнээс хамаарч “Явцын” болон “Бүтээгдэхүүний” үнэлгээг амаар, даалгаврын хуудсаар хийнэ.
- Бүтээгдэхүүний үнэлгээг урьдчилан суралцагчийн хийсэн тайланг үндэслэн даалгаврын хуудсаар үнэлнэ.
- Явцын үнэлгээг ярилцлагын хуудсаар үнэлнэ.

4.2.3 Үнэлгээний орчин

Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт:

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн нэр:	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг
1	Ажлын ширээ	ш	6
2	Түүхий ногоо хэрчих ажлын мод	ш	20
3	Хутга /жижиг/	ш	10
4	Жижиг сав	ш	10
5	Том сав	ш	10
6	Жин хэмжүүр	ш	1
7	Хутга /том/	ш	10
8	Хуванцар сав /жижиг/	ш	10
9	Хутга ирлэгч	ш	2
10	Хуванцар сав/том/	ш	10
11	Салат навч угаагч /Salad Spinner/	ш	5
12	Тогоочийн зүү	ш	5
13	Хүнсний утас	ш	1
14	Хүнсний скоч	ш	1
15	Тугалган цаас	ш	1
16	Хөлдөөгч	ш	1
17	Тогоочийн зүү	ш	5
18	Хөргөгч	ш	1
19	Ногоо угаах угаалтуур	ш	1
20	Гар угаах угаалтуур	ш	3

Материал, түүхий эдийн жагсаалт:

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Нэг суралцагчид ногдох тоо хэмжээ	Үнэлүүлэх суралцагчийн тоо	Нийт тоо хэмжээ/кг/
1	Төмс	кг	0,1	15-18	150-180
2	Амтат төмс	кг	0,1	15-18	150-180
3	Шар лууван	кг	0,1	15-18	150-180
4	Цагаан лууван	кг	0,1	15-18	150-180
5	Улаан лууван	кг	0,1	15-18	150-180
6	Шар манжин	кг	0,1	15-18	150-180
7	Хүрэн манжин	кг	0,1	15-18	150-180
8	Яншуй	кг	0,05	15-18	75-90
9	Салат навч	кг	0,05	15-18	75-90
10	Бууцай	кг	0,05	15-18	75-90
11	Цоохор майлз	кг	0,05	15-18	75-90
12	Өргөст хэмх	кг	0,05	15-18	75-90
13	Улаан лооль	кг	0,05	15-18	75-90
14	Чинжүү	кг	0,05	15-18	60-72
15	Чэс	кг	0,03	15-18	45-54
16	Амтат гуа	кг	0,03	15-18	45-54
17	Хулуу /ногоон/	кг	0,03	15-18	45-54
18	Хулуу /шар/	кг	0,03	15-18	45-54
19	Бөөрөнхий байцаа	кг	0,03	15-18	120-144
20	Ягаан байцаа	кг	0,05	15-18	75-90
21	Цэцэгт байцаа	кг	0,05	15-18	75-90
22	Брокколи	гр	50	15-18	75-90
23	Бөөрөнхий сонгино	гр	30	15-18	45-54
24	Ягаан сонгино	гр	30	15-18	45-54
25	Цоор сонгино	гр	30	15-18	45-54
26	Ногоон сонгино	гр	30	15-18	45-54
27	Вандуй	гр	50	15-18	45-54
28	Эрдэнэшиш	гр	30	15-18	45-54
29	Хонины мах	гр	100	15-18	150-180
30	Үхрийн мах	гр	100	15-18	150-180
31	Шувууны мах	гр	100	15-18	150-180
32	Гахайн мах	гр	100	15-18	150-180
33	Загасны мах	гр	100	15-18	150-180
34	Далайн бүтээгдэхүүн	гр	100	15-18	150-180
35	Гурил	гр	150	15-18	225-270
36	Будаа	гр	130	15-18	195-234
37	Элсэн чихэр	гр	130	15-18	195-234
38	Өндөг	гр	30	15-18	45-54
39	Жимс	гр	50	15-18	75-90
40	Жимсгэнэ	гр	40	15-18	60-72

41	Мөөг	гр	50	15-18	75-90
42	Самар	гр	50	15-18	75-90
43	Зөгийн бал	гр	30	15-18	45-54
44	Сармис	гр	30	15-18	45-54
45	Хятад байцаа	гр	50	15-18	75-90
46	Тарвас	гр	50	15-18	75-90
47	Буурцаг	гр	30	15-18	45-54

4.2.4 Суралцагчид тавих шаардлага:

- Үнэлгээнд ороход бэлэн эсэхээ тодорхойлж, багш болон сургуульд мэдэгдсэн 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: Түүхий эд хүлээн авах

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: Ярилцлагын хуудас

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Асуулт, хариулт	Тийм / Үгүй
ЧЭ 1: Хүнсний түүхий эдийн чанарыг шалгаж, хүлээн авах	1.1 ХАБЭА-н шаардлага хангасан агуулах, тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх	Асуулт 1: ХАБЭА-н шаардлагууд, тогоочийн ажлын хувцсанд тавигдах шаардлага Хариулт: Тогоочийн ажлын хувцсыг зөв, цэвэрхэн өмссөн байх.	Тийм
		Асуулт 2: Хувийн ариун цэвэрт тавих шаардлага Хариулт: Хувийн ариун цэврийг сайтар сахиж, хумсаа авсан, усанд орсон, үсээ дээш боож, далдалсан байх	Тийм

		<p>Асуулт 5: Тогоочийн алчуурны хэмжээ зориулалт Хариулт: 40*60 харьцах хэмжээтэй, хөвөн даавуун ус сайн шингээдэг, 2 ширхэг алчууртай байх</p>	Тийм
		<p>Асуулт 6: Тогоочийн ХАБЭА-н шаардлагад хориглох зүйлүүд Хариулт: Ээмэг зүүлт, цаг, бугуйвч зүүгээгүй байх.</p>	Тийм
		<p>Асуулт 7: Тоног төхөөрөмж нь ХАБЭА-н шаардлага хангасан эсэхийг мэдэж байгаа байдал Хариулт: Тоног төхөөрөмж эвдрэл гэмтэлгүй байх</p>	Тийм
		<p>Асуулт 8: Тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага Хариулт: Тоног төхөөрөмжийн утас шалбарсан, салсан элдэв гэмтэлгүй байх Тоног төхөөрөмж нь бүрэн бүтэн байх.</p>	Тийм
		<p>Асуулт 9: Тоног төхөөрөмжийг ямар тохиодолд ажиллуулж болохгүй вэ? Хариулт: Тоног төхөөрөмж нь эвдрэл гэмтэлтэй байвал ажиллуулж болохгүй.</p>	Тийм
		<p>Асуулт 10: Тоног төхөөрөмжийг залгаж ажиллуулахад хориглох анхаарах зүйл Хариулт: Тоног төхөөрөмжийг нойтон гараар залгаж ажиллуулж болохгүй.</p>	Тийм
		<p>Асуулт 11: Тоног төхөөрөмжийг ажиллуулахад мэддэг байх ёстой зүйлүүд Хариулт: Тоног төхөөрөмж тус бүрийн ажиллах зарчмыг мэддэг байх.</p>	Тийм
	1.2 Хүнсний түүхий эдийг стандартын чанарын шаардлагын дагуу шалгаж,	<p>Асуулт 12: Хүнсний түүхий эдийн чанарт тавих шаардлагыг нэрлэнэ үү? Хариулт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний түүхий эд нь элдэв гадны хольцгүй, механик болон химийн, биохимийн бохирдолгүй. • Хүнсний түүхий эд нь шинэлэг чанараа хадгалсан байх • Хадгалтын хугацаа хэтрээгүй байх 	Тийм

	хүлээн авах	<ul style="list-style-type: none"> Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн нь хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхээргүй, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байх 	
--	-------------	--	--

<p>ЧЭЭ:</p> <p>Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн хадгалах</p>	<p>2.1 Хүнсний түүхий эдийг төрлөх шинжээр нь ангилан ялгаж, хадгалах</p>	<p>Асуулт: 13 Хүнсний түүхий эдийг хэрхэн төрөлжүүлэн ангилах вэ? Хариулт: Хүнсний ногоо, мах махан бүтээгдэхүүн, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, жимс, жимсгэнэ, самарын төрлийн бүтээгдэхүүн, нөөшилсөн бүтээгдэхүүн гэх мэтээр ангилна.</p>	Тийм
		<p>Асуулт: 14 Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар гэж юу вэ? Хариулт: Тухайн бүтээгдэхүүний өвөрмөц, хэрэглээний онцлог, физик химийн шинж чанар, бүтэц найрлагын үзүүлэлтийн цогц</p>	Тийм
	<p>2.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгыг зааврын дагуу бичиж наах</p>	<p>Асуулт: 15 Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хаяглаж шошголох нь ямар ач холбогдолтой вэ? Хариулт: Шошго бол тухайн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчдэд хүргэж буй үнэн зөв мэдээлэл</p>	Тийм
		<p>Асуулт 16: Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгонд ямар мэдээлэл бичигдсэн байдаг вэ? Хариулт: Шошгонд хүнсний бүтээгдэхүүний орц гарц бичигдсэн байдаг.</p>	Тийм
		<p>Асуулт 17: Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хэрхэн төрөлжүүлж хаяглах вэ? Хариулт:</p> <ul style="list-style-type: none"> Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн Хуурай хүнсний бүтээгдэхүүн Мах, махан бүтээгдэхүүн Үр тариагаар боловсруулсан бүтээгдэхүүн Төмс, хүнсний ногоо 	Тийм

Ерөнхий үнэлгээ: Уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 17 асуулттай. Бүх асуултанд “тийм” үнэлгээ авсан тохиолдолд “Чадамжтай” гэж тооцно.

Үнэлгээг зөвшөөрсөн суралцагч:.. ..

Үнэлгээний багийн гишүүд:

Албан тушаал:

Овог:

Нэр:

Гарын үсэг:

.....

.....

.....

.....

Үнэлгээний багийн санал, зөвлөмж: