

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: Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн нэгжийн код: IF 5120-11-06-201

<p>Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт: Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн нөхцөл хангасан орчинд хүнсний ногооны ангилал, нэр төрлийн чанарыг шаардлагын дагуу тодорхойлох, төрөл бүрийн хүнсний ногоогоор бэлдэц бэлтгэх, хадгалах горимыг баримтлан ажиллах мэдлэг, чадвар, хандлагыг 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: 56			
			Онол	Онол		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
	Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх				
1	Хүнсний ногоогоор бэлдэц бэлтгэх	1.1 ХАБЭА-н шаардлагыг мөрдөж ажиллах 1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх 1.3 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх 1.4 Хүнсний ногоонд хэмжээний болон чанарын ялгалт хийх 1.5 Хүнсний ногоог гараар болон маш их угааж цэвэрлэх 1.6 Хүнсний ногоог хоолны зориулалтаар хэрчих /механик, гидромехани, химийн аргаар боловсруулах/ 1.7 Хүнсний ногоог нөөшлөх: -Давслах -Даршлах	12	6	12	30

		-Хөлдөөх -Хатаах				
2	Хүнсний ногооны бэлдцийг хадгалах	2.1 Ногооны бэлдэцийг төрөл, зориулалтаар нь савлаж шошгожуулах 2.2 Ногооны бэлдцийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу, шинэлэг байдлаар нь тодорхой нөхцөлд горимд хадгалах	4	10	12	26
	Онол дадлагын харьцаа:		28:72			

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 зааварчилга	<ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах санамж • Түүхий эд материалыг хадгалах нөхцлийн тухай санамж • Гар угаах 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"> • Бэлтгэл цех • Хоол үйлдвэрлэлийн газар • Хүйтэн цех • Хүнсний ногооны агуулах • Хөргүүртэй камер
Хүнсний ногооны агуулахын төрөл	<ul style="list-style-type: none"> • Хөргүүртэй • Хөргүүргүй • Хүнсний ногоог төрөлжүүлэн хадгалах
Хүнсний ногооны ангилал	<ul style="list-style-type: none"> • Булцуут ногоо • Үндэс үрт ногоо • Навчит ногоо • Сонгины төрлийн ногоо • Жимс, жимсгэнэ • Гуаны төрлийн ногоо • Лоолийн төрлийн ногоо

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх</i>
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	<i>Хүнсний ногоогоор бэлдэц хийх</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 <i>Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах</i> 1.2 <i>Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх</i> 1.3 <i>Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх</i> 1.4 <i>Хүнсний ногоонд хэмжээний болон чанарын ялгалт хийх</i> 1.5 <i>Хүнсний ногоог гараар болон машинаар угааж цэвэрлэх</i> 1.6 <i>Хүнсний ногоог хоолны зориулалтаар хэрчих /механик,гидромеханик,химийн аргаар боловсруулах/</i> 1.7 <i>Хүнсний ногоог нөөшлөх:</i> <ul style="list-style-type: none"> -Давслах -Даршлах -Хөлдөөх -Хатаах
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	<p style="text-align: center;">30</p>
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: <i>ХАБЭА-н дүрэм, шаардлага</i> • M2: <i>Ажлын байрны зохион байгуулалт</i> • M3: <i>Тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн төрөл,зориулалт, ангилал</i> • M4: <i>Хүнсний ногооны ангилал,нэр төрөл</i> • M5: <i>Хүнсний ногоо угаах, цэвэрлэх, хэрчих технологи</i> • M6: <i>Хүнсний ногоонд хийх механик, гидромеханик, хими, биохими, микробиологи, жин солилцооны арга</i> <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: <i>ХАБЭА-н дүрэм мөрдөж ажиллах</i> • Ч2: <i>Ажлын байр бэлтгэх</i> • Ч3: <i>Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах</i> • Ч4: <i>Хүнсний ногоонд технологийн дагуу анхны боловсруулалт хийх,</i> • Ч5: <i>Хүнсний ногоогоор төрөл бүрийн бэлдэц бэлтгэх</i> <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Мэргэжилдээ сонирхолтой байх</i> • <i>Цаг баримтлах</i> • <i>Цэвэрч, нямбай</i> • <i>Ажигч гярхай</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Идэвхи санаачлагатай</i> • <i>Хариуцлагатай</i> • <i>Хувийн зохион байгуулалт сайтай.</i> • <i>Багаар ажиллах чадвартай</i> • <i>Хөдөлмөрийн хүмүүжилтэй</i>
Сургалт явагдах орчин:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Онолын танхим, ажлын байр</i>
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Сурах бичиг</i> • <i>Багшийн гарын авлага</i> • <i>Суралцагчийн гарын авлага</i> • <i>Суралцах үйл ажиллагаа</i> • <i>Дадлага ажлын удирдамж</i> • <i>Асуултын жагсаалт</i> • <i>Тестийн эмхтгэл</i> • <i>Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх технологийн схем</i> • <i>Хүнсний ногооны хэрчилтийг харуулсан зурагт үзүүлэн</i>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Төмс</i> • <i>Амтат төмс</i> • <i>Газрын лийр</i> • <i>Шар лууван</i> • <i>Шар манжин</i> • <i>Хүрэн манжин</i> • <i>Цагаан лууван</i> • <i>Улаан лууван</i> • <i>Өргөст хэмх</i> • <i>Улаан лооль</i> • <i>Чинжүү</i> • <i>Чэс</i> • <i>Хулуу</i> • <i>Амтат гуа</i> • <i>Хурган гуа</i> • <i>Цоохор майлз</i> • <i>Яншуй</i> • <i>Ягаан байцаа</i> • <i>Бөөрөнхий байцаа</i> • <i>Броколли байцаа</i> • <i>Цагаан цэцэгт байцаа</i> • <i>Вандуй</i> • <i>Бууцай</i> • <i>Салат навч</i> • <i>Шош</i> • <i>Эрдэнэ шиш</i> • <i>Бөөрөнхий сонгино</i> • <i>Ягаан сонгино</i> • <i>Ногоон сонгино</i> • <i>Цоор сонгино</i>
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	Техник хэрэгсэл: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Компьютер</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Проектор</i> • <i>Хэвлэгч</i> <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ажлын ширээ</i> • <i>Сандал</i> • <i>Сурагчийн ширээ</i> • <i>Сурагчийн сандал</i> • <i>Тавиурууд</i> • <i>Туслах ширээ</i> • <i>Самбар</i> • <i>Ногоо угаах угаалтуур</i> • <i>Гар угаах угаалтуур</i> • <i>Хувин</i> • <i>Хогийн сав</i> • <i>Анхны тусламжийн иж бүрдэл</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Хөвөн</i> - <i>Бинт</i> - <i>Иод</i> - <i>Шархны лент</i> - <i>Өвчин намдаагч эм</i> - <i>Хүйтэн жин тавигч</i> <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Хөргөгч</i> • <i>Хөлдөөгч</i> • <i>Жин хэмжүүр</i> <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сагс, сав</i> • <i>Түүхий хүнсний ногоо хэрчих ажлын мод</i> • <i>Хутга /том/</i> • <i>Хутга /жижиг/</i> • <i>Алимны гол авагч</i> • <i>Гар үрүүл</i> • <i>Хуванцар сав</i> • <i>Никель сав</i>
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ч.Онгоодой “Хүнс судлал” УБ.2000</i> 2. <i>Р.Дарьхүү,Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2008</i> 3. <i>Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” хуудас 22-24</i>
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр :	Хүнсний ногоо бэлдцийг хадгалах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>2.1 Ногооны бэлдцийг төрөл, зориулалтаар нь савлаж, шошгожуулах</p> <p>2.2 Ногооны бэлдцийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу, шинэлэг байдлаар нь тодорхой нөхцөлд горимд хадгалах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	26
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: ХАБЭА-н дүрэм, чанарын шаардлага • M2: Хүнсний ногооны бэлдцийн төрөл, ангилал • M3: Хүнсний ногооны бэлдцийг хадгалалт, савлалт, хаягжуулалт <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Хүнсний ногоогоор бэлдэц бэлтгэхдээ технологийн горим мөрдөх • Ч2: Бэлдцэд тавигдах чанарын шаардлага • Ч3: Хүнсний ногооны бэлдцийг хаягжуулах • Ч4: Хүнсний ногоогоор бэлтгэсэн бэлдцийг горимын дагуу хадгалах <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цэвэрч нямбай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай. • Багаар ажиллах чадвартай • Хөдөлмөрийн хүмүүжилтэй
Сургалт явагдах орчин:	<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 • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Асуултын жагсаалт • Тестийн эмхтгэл • Видео хичээл • Хүнсний ногооны бэлдцийг хадгалах горим /зурагт үзүүлэн, тараах материал/
Материал түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Төмс • Амтат төмс • Газрын лийр • Шар лууван • Шар манжин • Хүрэн манжин • Цагаан лууван

	<ul style="list-style-type: none"> • Улаан лууван • Өргөст хэмх • Улаан лооль • Чинжүү • Чэс • Хулуу • Амтат гуа • Хурган гуа • Цоохор майлз • Яншуй • Ягаан байцаа • Бөөрөнхий байцаа • Броколли байцаа • Цагаан цэцэгт байцаа • Вандуй • Бууцай • Салат навч • Шош • Эрдэнэ шиш • Бөөрөнхий сонгино • Ягаан сонгино • Ногоон сонгино • Цоор сонгино
<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 • Тавиурууд • Туслах ширээ • Самбар • Ногоо угаах угаалтуур • Гар угаах угаалтуур • Хувин • Хогийн сав • Анхны тусламжийн иж бүрдэл <ul style="list-style-type: none"> - Хөвөн - Бинт - Иод - Шархны лент - Өвчин намдаагч эм - Хүйтэн жин тавигч <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч

	<ul style="list-style-type: none"> • Хөлдөөгч • Жин хэмжүүр <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сагс, савнууд • Түүхий хүнсний ногоо хэрчих ажлын мод • Хутга /том/ • Хутга /жижиг/ • Алимны гол авагч • Гар үрүүл • Хуванцар сав • Никель сав
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ч.Онгоодой “Хүнс судлал” УБ.2000 2. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2008 3. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” хуудас 22-24
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:**

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн нэр:	Хэмжих Нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Ажлын ширээ	ш	6	120*90*80 см
2	Түүхий ногоо хэрчих ажлын мод	ш	20	Модон
3	Хутга /жижиг/	ш	10	8 см
4	Жижиг сав	ш	10	20 см
5	Том сав	ш	10	30 см
6	Жин хэмжүүр	ш	1	100гр-10кг хүртэлхи хэмжих
7	Хутга /том/	ш	10	25см
8	Хуванцар сав /жижиг/	ш	10	30см
9	Хутга ирлэгч	ш	2	20 см-тэй
10	Хуванцар сав/том/	ш	10	30 см
11	Салат навч угаагч /Salad Spinner/	ш	5	Хуванцар
12	Тогоочийн зүү	ш	5	Stainless steel
13	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
14	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй
15	Тугалган цаас	ш	1	Зориулалтын
16	Хөлдөөгч	ш	1	220в
17	Хөргөгч	ш	1	220в
18	Ногоо угаах угаалтуур	ш	1	Stainless steel
19	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Stainless steel

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сурах бичиг	15
2	Багшийн гарын авлага	1
3	Суралцагчийн гарын авлага	15-18
4	Суралцах үйл ажиллагаа	15-18
5	Дадлага ажлын удирдамж	15-18
6	Асуултын жагсаалт	6
7	Тестийн эмхтгэл	6
8	Видео хичээл	1
9	Хүнсний ногооны бэлдцийг хадгалах горим /зурагт үзүүлэн, тараах материал	Суралцагчийн тоогоор

Материал түүхий эдийн жагсаалт:

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо Ширхэг /кг/	Нэг бүрийн үнэ/кг-р/	Нийт үнэ /төгрөгөөр/
1	Төмс	кг	0,1	1500	100
2	Амтат төмс	кг	0,1	2500	250
3	Шар лууван	кг	0,1	1500	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	1500	280
8	Яншуй	кг	0,05	1800	150
9	Салат навч	кг	0,05	5000	250
10	Бууцай	кг	0,05	5000	250
11	Цоохор майлз	кг	0,05	4500	175
12	Өргөст хэмх	кг	0,05	3500	175
13	Улаан лооль	кг	0,05	4500	175
14	Чинжүү	кг	0,04	4000	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	4500	114
19	Бөөрөнхий байцаа	кг	0,08	1400	60
20	Ягаан байцаа	кг	0,05	2500	125
21	Цэцэгт байцаа	кг	0,05	4500	275
22	Брокколи	кг	0,05	4500	275
23	Бөөрөнхий сонгино	кг	0,03	1500	60
24	Ягаан сонгино	кг	0,03	2500	75
25	Цоор сонгино	кг	0,03	2500	75
26	Ногоон сонгино	кг	0,03	3000	120
27	Вандуй	кг	0,05	5000	175
28	Эрдэнэшиш	кг	0,05	6000	90
29	Сармис	кг	0,03	5000	120
30	Хятад байцаа	кг	0,05	2500	125
31	Шош	кг	0,05	4500	175
	Нийт дүн				5104

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил:	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF 5120-11-06-201
Мэргэшлийн түвшин:	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл
ЧЭ1: Хүнсний ногоогоор бэлдэц хийх	1.1 ХАБЭА-н шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • ХАБЭА-г мөрдөж ажиллаж байгаа байдал • Багаж хэрэгсэлтэй хэрхэн ажилах талаар мэдэж байгаа байдал 	Онолын танхим	Ярилцлагын арга
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	<ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн дүрэмт хувцсанд тавигдах шаардлагыг мэдэж байгаа байдал 		
	1.3 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн зориулалтыг мэдэж байгаа байдал 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Багаж хэрэгсэл тоног төхөөрөмжийн ашиглалтыг мэдэж байгаа байдал 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Нэг болон олон ажилбарт ажлын байрыг бэлтгэж байгаа байдал 		
	1.4 Хүнсний ногоонд хэмжээний болон чанарын ялгалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог нэр төрлөөр нь ангилан ялгаж чадаж байгаа байдал 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог чанараар нь ангилан ялгаж чадаж байгаа байдал 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог хэмжээгээр нь ангилан ялгаж чадаж байгаа байдал 		
	1.5 Хүнсний ногоог гараар болон машинаар угааж цэвэрлэх	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх дараалалыг мэдэж байгаа байдал 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог машинаар угаах цэвэрлэх талаар мэдэж байгаа байдал 		

		<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог гараар угаах цэвэрлэх талаар мэдэж байгаа байдал 		
	1.6 Хүнсний ногоог хоолны зориулалтаар хэрчих /механик, гидромеханик, химийн аргаар боловсруулах/	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог хоолны зориулалтаар хэрчих бэлдэц бэлтгэх талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог механик аргаар боловсруулах талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог гидромеханик аргаар боловсруулах талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог химийн аргаар боловсруулах талаар тайлбарласан 		
	1.7 Хүнсний ногоог нөөшлөх -Давслах -Даршлах -Хөлдөөх -Хатаах	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог нөөшлөх талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог давслах талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог даршлах талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог хөлдөөх талаар тайлбарласан • Хүнсний ногоог хөлдөөх талаар тайлбарласан 		
ЧЭ2 Хүнсний ногоо бэлдэцийг хадгалах	2.1 Ногооны бэлдэцийг төрөл, зориулалтаар нь савлаж шошгожуулах	<ul style="list-style-type: none"> • Ногооны бэлдэцийг төрлөөр нь савлаж шошголох талаар тайлбарлаж, мэдэж байгаа байдал • Ногооны бэлдэцийг зориулалтаар нь савлаж шошголох талаар тайлбарлаж, мэдэж байгаа байдал 	Онолын танхим	Ярилцлагын арга
	2.2 Ногооны бэлдэцийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу, шинэлэг байдлаар нь тодорхой нөхцөлд горимд хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Ногооны бэлдэцэд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Ногооны бэлдэцүүдийн шинэлэг байдлыг шалгах талаар мэдэж байгаа байдал 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Бэлдэцүүдийг хадгалах горимын талаар мэдсэн байдал • Бэлдэцүүдийг хадгалах нөхцөлийг мэдэж байгаа байдал 		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Хүнсний ногооны ангилал, нэр төрөл, зориулалт, хүнсний ногоонд хийх боловсруулалтын аргууд, хүнсний ногоо нөөшлөх технологи, хүнсний ногоонд хийх анхны болон дулааны боловсруулалт, хүнсний ногоог хадгалах горим, хүнсний ногоогоор бэлдэц хийх мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшсэн эсэхийг нотлох

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

- “Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх” чадамжийн нэгжийн үнэлгээ нь үнэлгээний төлөвлөгөөний дагуу явагдана.
- Даалаврын агуулга хүрээнээс хамаарсан асуулт боловсруулж үнэлгээг амаар, ярилцлагын хуудсаар хийнэ.

4.2.3 Үнэлгээний орчин:

Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн нэр:	Хэмжих Нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Ажлын ширээ	ш	6	120*90*80 см
2	Түүхий ногоо хэрчих ажлын мод	ш	20	Модон
3	Хутга /жижиг/	ш	10	8 см
4	Жижиг сав	ш	10	20 см
5	Том сав	ш	10	30 см
6	Жин хэмжүүр	ш	1	100гр-10кг хүртэлхи хэмжих
7	Хутга /том/	ш	10	25см
8	Хуванцар сав /жижиг/	ш	10	30см
9	Хутга ирлэгч	ш	2	20 см-тэй
10	Хуванцар сав/том/	ш	10	30 см
11	Салат навч угаагч /Salad Spinner/	ш	5	Хуванцар
12	Тогоочийн зүү	ш	5	Stainless steel
13	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
14	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй
15	Тугалган цаас	ш	1	Зориулалтын
16	Хөлдөөгч	ш	1	220в
17	Хөргөгч	ш	1	220в
18	Ногоо угаах угаалтуур	ш	1	Stainless steel
19	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Stainless steel

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	0,15-0,18
2	Амтат төмс	кг	0,1	15-18	0,15-0,18
3	Шар лууван	кг	0,1	15-18	0,15-0,18
4	Цагаан лууван	кг	0,1	15-18	0,15-0,18
5	Улаан лууван	кг	0,1	15-18	0,15-0,18
6	Шар манжин	кг	0,1	15-18	0,15-0,18
7	Хүрэн манжин	кг	0,1	15-18	0,15-0,18
8	Яншуй	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
9	Салат навч	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
10	Бууцай	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
11	Цоохор майлз	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
12	Өргөст хэмх	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
13	Улаан лооль	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
14	Чинжүү	кг	0,04	15-18	0,60-0,72
15	Чэс	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
16	Амтат гуа	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
17	Хулуу /ногоон/	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
18	Хулуу /шар/	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
19	Бөөрөнхий байцаа	кг	0,08	15-18	0,12-0,14
20	Ягаан байцаа	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
21	Цэцэгт байцаа	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
22	Брокколи	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
23	Бөөрөнхий сонгино	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
24	Ягаан сонгино	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
25	Цоор сонгино	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
26	Ногоон сонгино	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
27	Вандуй	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
28	Эрдэнэшиш	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
29	Сармис	кг	0,03	15-18	0,45-0,54
30	Хятад байцаа	кг	0,05	15-18	0,75-0,90
31	Буурцаг	кг	0,03	15-18	0,45-0,54

4.2.2 Суралцагчид тавих шаардлага:

- Үнэлгээнд ороход бэлэн эсэхээ тодорхойлж, багш болон сургуульд мэдэгдсэн байх
- Чадамжийн нэгжийн агуулгыг бүрэн судалсан байх
- Сэтгэл зүйн бэлтгэл хангасан байх

4.2.3 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: Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх

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: Ярилцлагын хуудас

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Асуулт, хариулт	Тийм / Үгүй
ЧЭ1 Хүнсний ногоогоор бэлдэц хийх	1.1 ХАБЭА-н шаардлагыг мөрдөж ажиллах	Асуулт 1: ХАБЭА-д тавигдах шаардлагуудыг нэрлэнэ үү? Хариулт: . <ul style="list-style-type: none">• Ажлыг байрыг зөв засах, багаж хэрэгслийг зөв байрлуулах• Хутга, заазуур, төмс арилгагчтай болгоомжтой ажиллах• Шалан дээр асгарсан шингэн зүйлийг арчиж, эсвэл зориулалтын шалавч дэвсэж ажлын байранд аюулгүй орчин бүрдүүлсэн байх	

		ёстой	
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	<p>Асуулт 2: Тогоочийн дүрэмт хувцсанд тавих шаардлагыг тайлбарлана уу.</p> <p>Хариулт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Даавуун материалаар хийгдсэн, хөдлөхөд чөлөөтэй, биед эвтэйхэн, өмсч тайлахад хялбар хийгдсэн байх, • Цамцны ханцуй нь тохойн далдалсан, өмд нь хэт урт биш, хормогч нь хөдлөлгөөнд саад болхооргүй биеийг бүтэн ороохооргүй хийгдсэн, • Малгай нь агаар солилцох нүх зайг ард талдаа юмуу эсвэл дээрээ гаргаж өгсөн байх, • Гутал нь цагаан өнгөтэй, бага зэрэг өсгийтэй, хэт бариу биш байх • Тогоочийн алчуур нь ус сайн шингээдэг, бохирдолыг сайн авдаг, 40-60 см-н хэмжээтэй байна • Хормогч зүүсэн байх. 	
	1.3 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	<p>Асуулт 3: Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийхэд ямар ямар тоног төхөөрөмж, багажийг ашиглах вэ?</p> <p>Хариулт: Төмс цэвэрлэх машин, ногоо угаах зориулалтын ванн, гүйцээн цэвэрлэхэд шаардлагатай жижиг хутга, төмс арилгагч</p> <p>Асуулт 4: Ажлын байрыг хэрхэн зөв засах вэ?</p> <p>Хариулт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын модны дор алчуур тавьж хөдөлгөөнгүй байрлуулах, • Хутга, заазуурыг баруун гар талд ажлын мод руу харуулсан байдалтай байрлуулах • Халбага, шанага зэргийг баруун гар талд ажлын модны хажууд байрлуулна. 	
	1.4 Хүнсний ногоонд хэмжээний болон чанарын	<p>Асуулт 5: Хүнсний ногоонд ялгалт хийхэд юуг анхаарах вэ?</p> <p>Хариулт: Чанар болон хэмжээгээр нь ялгана.</p>	

	ялгалт хийх	Асуулт 6: Хүнсний ногооны чанарт тавигдах шаардлага Хариулт: Гадны гаж үнэргүй, ялзарч, нороогүй, хатаж, хорчийгоогүй, механик, химийн, биохимийн гэмтэлгүй байх	
	1.5 Хүнсний ногоог гараар болон машинаар угааж цэвэрлэх	Асуулт 7: Хүнсний ногоог машинаар цэвэрлэхэд анхаарах зүйл. Хариулт: <ul style="list-style-type: none"> • Хэмжээний хувьд жигд байх. • Цэвэрлэсний дараа гүйцээн цэвэрлэх • Тоног төхөөрөмжтэй болгоомжтой ажиллах, зааварчлага авч гарын үсэг зурсан байх. • Хүнсний ногоонд хийх анхны боловсруулалт • Ялгах-Угаах-Цэвэрлэх-Угаах 	
		Асуулт 8: Хүнсний ногоогоор хийх бэлдцийн төрлүүдийг нэрлэнэ үү? Хариулт: <ul style="list-style-type: none"> • Ногооны төрлөөр нь • Бэлтгэх аргаар нь • Хоолонд хэрэглэх байдлаар нь гэж ангилна. 	
	1.6 Хүнсний ногоог хоолны зориулалтаар хэрчих /механик, гидро механик, химийн аргаар боловсруулах/	Асуулт 9: Гидромеханик аргын төрлүүдийг нэрлэнэ үү. Хариулт: Угаах, дэвтээх, хөвүүлэх, тунгаах, шүүх, цийдэм үүсгэх, хөөсрүүлэх	
Асуулт 10: Механик аргын төрлүүдийг нэрлэнэ үү? Хариулт: Цэвэрлэх, жижиглэх, шахах, хэвлэх, хэмжилт хийх, бүрэх, шанзлах, давтах			
Асуулт 11: Химийн аргын төрлүүдийг нэрлэнэ үү? Хариулт: 23 Хүхэржүүлэх, цуужуулах, загасны махан бэлдцийг фиксацид оруулах			
	1.7 Хүнсний ногоог нөөшлөх -Давслах -Даршлах -Хөлдөөх -Хатаах	Асуулт 12: Хүнсний ногоог нөөшлөх аргууд Хариулт: <ul style="list-style-type: none"> • Физик, физик- химийн, биохимийн, хосолмол арга гэж ангилдаг • Физик аргад нь өндөр хэмд үйлчлэх, нам хэмд үйлчлэх, хөргөөх хөлдөөх аргууд орно. • Физик-химийн аргад нь: шингэн бүтээгдэхүүний шүүсийг шимэгдүүлж хатаах, хөөсрүүлж хатаах, конвектийн 	

		хатаалт, хуурамчаар буцалгаж хатаах гэх аргууд байдаг.	
ЧЭ2 Хүнсний ногоо бэлдэцийг хадгалах	2.1 Ногооны бэлдэцийг төрөл, зориулалтаар нь савлаж шошгожуулах	Асуулт 13: Ногооны бэлдэцийг төрлөөр хэрхэн ангилах вэ? Хариулт: Шарж хөлдөөсөн, чанаж хөлдөөсөн, жигнэж хөлдөөсөн, түүхийгээр нь хөлдөөсөн, давсалсан, даршилсан, нөөшилсөн, цуужуулсан, хатаасан гэх мэт төрөлжүүлнэ.	
	2.2 Ногооны бэлдэцийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу, шинэлэг байдлаар нь тодорхой нөхцөл горимд хадгалах	Асуулт 14: Ногооны бэлдэцийг хадгалахад тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага Хариулт: Ногооны бэлдэцийг эрүүл ахуйн шаардлага ханшсан байранд ариутгасан цэвэр, шил, саванд төрлийн дагуу ангилан хадгална.	

Ерөнхий үнэлгээ: Уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 14 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: