

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: Мах махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн нэгжийн код: IF5120-11-07-201

<p>Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:</p> <p style="text-align: center;">Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд мах, махан бүтээгдэхүүний ангилал, нэр төрөл, чанарын шаардлага, анхны боловсруулалтын талаар мэдлэг, чадвар, хандлагыг эзэмшинэ.</p>
<p>Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Түвшин II, ЧН-5 Түүхий эд хүлээн авах

Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Анги дүүргэлт: 15-18			
			Чадамжийн нэгжид ногдох цаг: 56			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
	Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх				
1	Махаар бэлдэц 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 Маханд анхны боловсруулалт хийх -Мах гэсгээх -Мах угаах сэврээх -Мах эвдэх -Мах шулах -Махыг хоолны зориулалтаар ангилах -Махыг хоолны зориулалтаар хэрчих	8	8	8	24

		1.5 Махан бэлдцийг амт оруулах				
2	Дотор махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг угаах, цэвэрлэх	4	4	8	16
		1.2 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг хальслах, хуйхлах, зумлах зэргээр бэлдэц бэлтгэх				
3	Малын мах, дотор махан бэлдцийг хадгалах	3.1 Махан бэлдцийг савлаж, шошгожуулах	4	4	8	16
		3.2 Махан бэлдцийг хөлдөөж хадгалах				
		3.3 Махан бэлдцийг хөргөж хадгалах				
		3.4 Махан бэлдцийг хатааж хадгалах				
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 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"> Хоол үйлдвэрлэлийн цех, бэлтгэл цех, мах боловсруулах үйлдвэр
Маханд хийх анхны боловсруулалт	<ul style="list-style-type: none"> Гэсгээх-угаах-сэврээх-эвдэх, хэсгэлэх-шулах
Махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> Дайвар бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх
Махан бэлдэц	<ul style="list-style-type: none"> Том хэрчмийн махан бэлдэц Жижиг хэрчмийн махан бэлдэц Хувилан хэрчсэн махан бэлдэц Таташ, шанз махан бэлдэц
Дотор махан бэлдэцийг хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> Бэлдэцийн хадгалалт, чанарын шаардлага

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

<p>Чадамжийн нэгжийн нэр:</p>	<p><i>Мах, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх</i></p>
<p>Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:</p>	<p><i>Махан бэлдэц бэлтгэх</i></p>
<p>Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:</p>	<p>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 Махан, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Мах, махан бүтээгдэхүүнийг чанарыг шалгаж хүлээн авах</i> • <i>Мах, махан бүтээгдэхүүнийг гэсгээх</i> • <i>Мах угаах сэврээх</i> • <i>Мах эвдэх</i> • <i>Мах шулах</i> • <i>Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хоолны зориулалтаар ангилах</i> • <i>Махыг хоолны зориулалтаар хэрчих</i> <p>1.5 <i>Мах, махан бүтээгдэхүүнийг амт оруулах</i></p>
<p>Чадамжийн элементэд ногдох цаг:</p>	<p>24</p>
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага</p>	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1:Маханд анхны боловсруулалт хийх, махан бэлдэц бэлтгэхэд анхаарах ХАБЭА-н шаардлага • M2: Мах, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт ажлын байрны зохион байгуулалт • M3: Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн төрөл, зориулалт • M4: Махыг гэсгээх, угаах, сэврээх, шулах, хэрчих технологи • M5: Махан, махан бүтээгдэхүүний ангилал, нэр төрөл • M6: Маханд хийх боловсруулалт аргууд /механик, гидромеханик, хими, жин солилцооны/ <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1:Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу сонгож, ашиглах • Ч2: Мах, махан бүтээгдэхүүнд технологи дараалалын дагуу анхны боловсруулалт хийх <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Нягт, нямбай, цэвэрч</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Ажигч гярхай • Идэвхи санаачлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай
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 • Маханд анхны боловсруулалт хийх дараалал /технологийн схем/
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Хонины гулууз • Үхрийн гуяны мах
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Зөөврийн компьютер • Хэвлэгч <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Махны өлгүүр • Ажлын ширээ • Мах тавих тавиур • Туслах ширээ • Мах угаах угаалтуур • Түүхий мах хэрчих ажлын мод • Хүнсний утас • Хүнсний скоч • Гар угаах угаалтуур • Хогын сав <p>Тоног төхөөрөмж</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Жин хэмжүүр • Махны машин • Мах махан бүтээгдэхүүн хэрчигч <p>Багаж хэрэгсэл</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мах, махан бүтээгдэхүүн төрөлжүүлэн хийх сав • Хутга /том/ • Хутга /жижиг/

	<ul style="list-style-type: none"> • Хуванцар сав • Никель сав
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 25-39р хуудас 2. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2008 3. Г.Цэцгээ “Гулууз махыг эвдэж хэсэглэн шулах”
Дүгнэлт	
Санал, зөвлөмж	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Мах, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Дотор махаар бэлдэц бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	2.1 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг угаах, цэвэрлэх 2.2 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг хальслах, хуйхлах, зумлах зэргээр бэлдэц бэлтгэх
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	16
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • М1: Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх үеийн ХАБЭА-н шаардлага • М2: Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнд боловсруулалт хийх ажлын байрны зохион байгуулалт • М3: Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн төрөл, зориулалт • М4: Мах, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүний анхны боловсруулалт • М9: Мах, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн болон бэлдцийг хадгалах горим <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг угаах, цэвэрлэх, • Ч2: Дайвар бүтээгдэхүүнийг хуйхлах, зумлах • Ч3: Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэх - • Ч4: Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг хоолны зориулалтаар хэрчиж бэлтгэх <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цаг баримтлах • Мэргэжилдээ сонирхолтой байх • Нямбай, цэвэрч • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай • Хөдөлмөрийн хүмүүжилтэй • Эдийн засгийн тооцоотой байх
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлчилгээний дадлагын газар, ажлын байр

<p>Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Лекц, семинарын хичээлийн бэлтгэл, • Тараах материал • Самбар, шохой • Зөөврийн компьютер, проектор • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага
<p>Материал, түүхий эдийн жагсаалт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн
<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Зөөврийн компьютер • Хэвлэгч <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Махны өлгүүр • Ажлын ширээ • Мах тавих тавиур • Туслах ширээ • Мах угаах угаалтуур • Түүхий мах хэрчих ажлын мод • Хүнсний утас • Хүнсний скоч • Гар угаах угаалтуур • Хүйтэн жин тавигч • Хогын сав <p>Тоног төхөөрөмж</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Жин хэмжүүр • Махны машин • Мах махан бүтээгдэхүүн хэрчигч <p>Багаж хэрэгсэл</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мах, махан бүтээгдэхүүн төрөлжүүлэн хийх сав • Хутга /том/ • Хутга /жижиг/ • Хуванцар сав • Никель сав
<p>Ашигласан материал:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 24-29р хуудас 2. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2008 3. Г.Цэцгээ “Гулууз махыг эвдэж хэсэглэн шулах”
<p>Дүгнэлт</p>	
<p>Санал, зөвлөмж</p>	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Мах, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх</i>
Чадамжийн элемент: 3-ийн нэр:	<i>Малын мах, дотор махан бэлдцийг хадгалах</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>3.1 <i>Махан бэлдцийг савлаж, шошгожуулах</i></p> <p>3.2 <i>Махан бэлдцийг хөлдөөж хадгалах</i></p> <p>3.3 <i>Махан бэлдцийг хөргөж хадгалах</i></p> <p>3.4 <i>Махан бэлдцийг хатааж хадгалах</i></p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	16
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: <i>Махан бэлдэц хадгалах үед баримтлах ХАБЭА-н шаардлага, эрүүл ахуйн дүрэм</i> • M2: <i>Мах, дотор махан бэлдэцийг хадгалах үеийн тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн зориулалт</i> • M3: <i>Махан бэлдцийн нэр төрөл, ангилал</i> • M4: <i>Махан бэлдцийг хөлдөөх технологи</i> • M5: <i>Мах хөргөөж хадгалах технологи</i> • M6: <i>Махан бэлдцийг хатааж хадгалах технологи</i> • M7: <i>Махан бэлдцийг савлаж, хаягжуулах</i> <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: <i>Махан бэлдцийг хөлдөөх, хөргөөх, хатаах тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах</i> • Ч2: <i>Махыг технологийн дагуу хөргөх, хөлдөөх, хатаах, хадгалах</i> • Ч3: <i>Махан бэлдцийг савлаж хаягжуулж горимын дагуу хадгалах</i> <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Цэвэрч, нямбай</i> • <i>Идэвхи санаачлагатай</i> • <i>Хариуцлагатай</i> • <i>Хувийн зохион байгуулалт сайтай</i> • <i>Багаар ажиллах чадвар</i> • <i>Эдийн засгийн тооцоотой байх</i> • <i>Цаг баримтлах</i>
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, мах боловсруулах цех</i>

<p>Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Зурагт үзүүлэн • Асуултын жагсаалт • Тестийн эмхтгэл
<p>Материал, түүхий эдийн жагсаалт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн
<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Проектор • Зөөврийн компьютер • Хэвлэгч <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Махны өлгүүр • Ажлын ширээ • Мах тавих тавиурууд • Туслах ширээ • Мах угаах угаалтуур • Түүхий мах хэрчих ажлын мод • Хүнсний утас • Хүнсний скоч • Гар угаах угаалтуур • Хогын сав <p>Тоног төхөөрөмж</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Жин хэмжүүр • Махны машин • Мах махан бүтээгдэхүүн хэрчигч <p>Багаж хэрэгсэл</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мах, махан бүтээгдэхүүн төрөлжүүлэн хийх савнууд • Хутга /том/ • Хутга /жижиг/ • Хуванцар сав • Никель сав
<p>Ашигласан материал:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 24-29р хуудас 2. Р.Дарьхүү,Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2008 3. Г.Цэцгээ “Гулууз махыг эвдэж хэсэглэн шулах”

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	20	Модон
3	Хутга /жижиг/	ш	10	8см
4	Жижиг сав	ш	10	20см
5	Том сав	ш	10	30 см
6	Цахим жин	ш	1	100гр-10кг хүртэлхи хэмжих
7	Хутга /том/	ш	10	25 см
8	Хуванцар сав /жижиг/	ш	10	30 см
9	Хутга ирлэгч	ш	2	20 см-тэй
10	Хуванцар сав/том/	ш	10	30 см
11	3-н дамжлагат угаалтуур	ш	1	Зэвэрдэггүй ган зориулалтын
12	Махны өлгүүр	ш	6	Зэвэрдэггүй ган
13	Мах давтагч	ш	5	Зориулалтын
14	Тогоочийн зүү	ш	5	Зэвэрдэггүй ган
15	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
16	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй
17	Тугалган цаас	ш	1	Зориулалтын
18	Хөлдөөгч	ш	1	220в
19	Хөргөгч	ш	1	220в
20	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Зэвэрдэггүй ган зориулалтын

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Дадлагын удирдамж	15-18
2	Багшийн гарын авлага	1
3	ХАБЭА-н самбар	4
4	Сурах бичиг	15-18
5	Суралцагчийн гарын авлага	15-18
6	Лекц,семинарын хичээлийн конспект	Сэдэв бүрээр
7	Тараах материал	15-18
8	Самбар, шохой	1
9	Зөөврийн компьютер	1
10	Проектор	1
11	Цахим хэрэглэгдэхүүн	Сэдэв бүрээр

12	Зурагт үзүүлэн	Сэдэв бүрээр
13	Видео хичээл	Сэдэв бүрээр

Материал түүхий эдийн жагсаалт:

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Хонины мах	кг	6*23	5500	759000

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил:	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF5120-11-07-201
Мэргэшлийн түвшин:	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Мах махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл (тохирох арга, хэрэгслийг сонгоно)
ЧЭ:1 Махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал,эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • ХАБ-н зааварчлага авч, гарын үсэг зурсан байдал • ХАБЭА-н шаардлагыг нэрлэж байгаа байдал • Багаж хэрэгсэлтэй болгоомжтой ажиллах талаар мэдэж байгаа байдал 	Сургууль дээрх дадлагын газар, Ажлын байр	Шууд ажиглалтын хуудас
	1.2 Тогоочийн ажлын хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	<ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн ажлын хувцасыг бүрэн зөв өмссөн байдал • Тогоочийн ажлын хувцасанд тавигдах шаардлагыг нэрлэж байгаа байдал 		
	1.3 Тоног төхөөрөмж, зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Багаж хэрэгслийг сонгож, зөв байрлуулсан 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Ажлын байраа бэлтгэж байгаа байдал 		
1.5 Маханд анхны боловсруулалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> • Маханд хийх анхны боловсруулалтын дарааллыг нэрлэж байгаа байдал • Маханд анхны боловсруулалт хийж байгаа байдал 			

	1.5 Мах гэсгээх	<ul style="list-style-type: none"> • Мах гэсгээх ердийн болон түргэвчилсэн аргыг нэрлэж тайлбарласан • Мах гэсгээх аргуудыг тайлбарласан 		
	1.6 Мах угаах сэврээх	<ul style="list-style-type: none"> • Махыг тохирох хэмтэй усанд угаасан. /Өнгийг хувиргаагүй/ • Махыг сэврээж байгаа байдал 		
	1.7 Мах эвдэх	<ul style="list-style-type: none"> • Махыг технологийн дагуу эвдсэн • Харцага нуруу, ууцны дунд үеэр нугалсан./цээж, бөгс/ • Цээжнээс 2 хааг салгасан • Цээжнээс хүзүүг салгасан • Цээжийг цавчиж эвдсэн • Цээжийг цавчихгүй эвдсэн 		
	1.8 Мах шулах	<ul style="list-style-type: none"> • Хүзүү шулсан • Хаа шулсан • Гуя шулсан • Цээжийг шулахдаа сээр, нурууны босоо сэртэнгийн цул махыг зөв гүйцэтгэсэн • Хавирганы завсрын махыгтус бүрээр салаалж авсан • Шулсан махнаас шил, бүлх, хальсыг цэвэрлэсэн • Гуя шулах аргыг тайлбарлаж байгаа байдал 		
	1.9 Махыг хоолны зориулалтаар ангилах	<ul style="list-style-type: none"> • Гуяны махыг шарахаар ангилсан • Хааны махыг чанах, жигнэхэд зориулан ангилсан • Машиндах махыг бэлтгэсэн /хүзүү, богтос, шаант, цөвдөл мах/ • Махны ангилалыг тайлбарласан • Бэлдцийн зориулалтаар ангилж 		

		байгаа байдал /чанах, шарах, жигнэх/ <ul style="list-style-type: none"> • Бэлдэц хэвлэсэн • Бэлдцийг бүрсэн 		
	1.10 Махыг хоолны зориулалтаар хэрчих	<ul style="list-style-type: none"> • Хэрчмийн махан бэлдэц бэлтгэсэн • Том зүсмийн махан бэлдэц бэлтгэсэн • Шарахад зориулсан хувиан хэрчсэн махан бэлдэц бэлтгэсэн • Жигнэхэд зориулсан хувиан хэрчсэн бэлдэц бэлтгэсэн • Чанахад зориулсан хувиан хэрчсэн бэлдэц бэлтгэсэн • Шарахад зориулсан жижиг хэрчмийн махан бэлдэц бэлтгэсэн • Таташ, шанз махан бэлдэц бэлтгэсэн • Хэрчилтийн төрлүүдийг нэрлэж байгаа байдал • Махны хэрчилтэнд анхаарах зүйлсийг дурьдсан 		
	1.11 Махан бэлдэцийг амт оруулах	<ul style="list-style-type: none"> • Махан бэлдэцэд амт оруулагчийг зөв тохируулан сонгосон • Махан бэлдцийг амталсан 		
ЧЭ:2 Дотор махаар бэлдэц бэлтгэх	1.12 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг угаах, цэвэрлэх	<ul style="list-style-type: none"> • Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг 1,2 зэрэгт ангилсан • Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг гэсгээсэн • Хүйтэн усанд угаасан • Гүзээг угаасан • Толгой, шийр угааж цэвэрлэсэн 		

	1.13 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг хальслах, хуйхлах, зумлах зэргээр бэлдэц бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Элэгний гадна хальсыг цэвэрлэсэн • Цэвэрлэсэн гэдэс дотрыг шарах, жигнэх, чанах зориулалтаар бэлтгэсэн • Дотор махан таташ бэлтгэсэн 		
ЧЭ:3 Малын мах, дотор махан бэлдцийг хадгалах	1.14 Махан бэлдцийг савлаж, шошгожуулах	<ul style="list-style-type: none"> • Махан бэлдцийн чанарын шаардлага, хадгалах нөхцлийг тайлбарласан • Махан бэлдцийг зориулалтын баглаа саванд бэлтгэсэн • Бэлдцийг бэлтгэсэн он, сар, өдрийг тодорхой бичсэн 		
	1.15 Махан бэлдцийг хөлдөөж хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Том хэсгээр бэлтгэсэн махан бэлдэц хадгалсан • Хувиран хэрчсэн махан бэлдэц хадгалсан • Жижиг хэрчсэн махна бэлдэц хадгалсан • Өнгөлгөөтэй шанз махан бэлдэц хадгалсан • Таташ шанз махан бэлдэц хадгалсан 		
	1.16 Махан бэлдцийг хөргөж хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Хөлдөж, хөргөх аргын ялгааг тайлбарласан 		
	1.17 Махан бэлдцийг хатааж хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Хатааж хадгалах аргын талаар тайлбарласан. 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Хатааж хадгалахын ач холбогдолыг уламжлалт аргатай хослуулан тайлбарласан 		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Мах, махан бүтээгдэхүүний ангилал, нэр төрөл, чанарын шаардлага, анхны боловсруулалт хийж, бэлдэц бэлтгэх мэдлэг, чадвар, хандлагыг эзэмшсэн эсэхийг нотлох.

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

- “Мах махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх” 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:

Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт:

№	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	20	Модон
3	Хутга /жижиг/	ш	10	8см
4	Жижиг сав	ш	10	20см
5	Том сав	ш	10	30 см
6	Цахим жин	ш	1	100гр-10кг хүртэл
7	Хутга /том/	ш	10	25 см
8	Хуванцар сав /жижиг/	ш	10	30 см
9	Хутга ирлэгч	ш	2	20 см-тэй
10	Хуванцар сав/том/	ш	10	30 см
11	3-н дамжлагат угаалтуур	ш	1	Зэвэрдэггүй ган зориулалтын
12	Махны өлгүүр	ш	6	Зэвэрдэггүй ган
13	Мах давтагч	ш	5	Зориулалтын
14	Тогоочийн зүү	ш	5	Зэвэрдэггүй ган
15	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
16	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй
17	Тугалган цаас	ш	1	Зориулалтын
18	Хөлдөөгч	ш	1	220в
19	Хөргөгч	ш	1	220в
20	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Зэвэрдэггүй ган зориулалтын

Материал, түүхий эдийн жагсаалт:

№	Материал, түүхий эдийн нэр	Хэмжих нэгж /кг/	Нэг суралцагчид ногдох хэмжээ	Үнэлүүлэх суралцагчийн тоо	Нийт тоо хэмжээ /кг/
1.	Хонины мах /гулууз/	23	3 суралцагчийн дунд	3	23

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: Мах махан бүтээгдэхүүнд 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: Шууд ажиглалтын хуудас

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

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Үнэлгээний шалгуур үзүүлэлт	Тийм / Үгүй
ЧЭ:1 Махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал,эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	1. ХАБЭА-н зааварчилгаа авч гарын үсэг зурсан	
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	2. Тогоочийн ажлын хувцасыг иж бүрэн өмссөн	
	1.3 Тоног төхөөрөмж, зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож,	3. Тухайн ажилбарт шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж	

	ажлын байр бэлтгэх	хэрэгслийг сонгосон	
	1.4 Маханд анхны боловсруулалт хийх	4. Маханд анхны боловсруулалт хийх технологи дарааллыг зөв гүйцэтгэсэн	
	1.5 Мах гэсгээх	5. Мах гэсгээх ажиллагааг зөв тайлбарлан ярьсан	
	1.6 Мах угаах сэврээх	6. Мах угаах сэврээх ажиллагааг зөв гүйцэтгэсэн	
	1.7 Мах эвдэх	7. Мах эвдэх ажиллагааг зөв тайлбарлаж, гүйцэтгэсэн	
	1.8 Мах шулах	8. Мах шулах ажиллагааг зөв тайлбарлаж, гүйцэтгэсэн	
	1.9 Махыг хоолны зориулалтаар ангилах	9. Махыг хоолны зориулалт тус бүрээр ангилсан	
	1.10 Махыг хоолны зориулалтаар хэрчих	10. Хоолны зориулалт тус бүрээр бэлдэц бэлтгэсэн	
	1.11 Махан бэлдэцийг амт оруулах	11. Махан бэлдэцэд тохируулан амт оруулагчийг сонгосон	
ЧЭ2 Дотор махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг угаах, цэвэрлэх	12. Дотор махыг угаах ажилбарыг технологийн дагуу гүйцэтгэсэн	
	1.2 Дотор мах дайвар бүтээгдэхүүнийг хальслах, хуйхлах, зумлах зэргээр бэлдэц бэлтгэх	13. Дайвар бүтээгдэхүүнийг ангилан хальслах, хуйхлах, зумлах аргаар бэлдэц бэлтгэсэн	
ЧЭ:3 Малын мах, дотор махан бэлдэцийг хадгалах	1.1 Махан бэлдэцийг савлаж, шошгожуулах	14. Махан бэлдэцийг төрөлжүүлэн савлаж, хаяг, шошгожуулалт хийсэн	
	1.2 Махан бэлдэцийг хөлдөөж хадгалах	15. Махан бэлдэцийг хөлдөөж хадгалах аргын талаар тайлбарласан	
	1.3 Махан бэлдэцийг хөргөж хадгалах	16. Махан бэлдэцийг хөлдөөж хадгалах аргын талаар тайлбарласан	
	1.4 Махан бэлдэцийг хатааж хадгалах	17. Махан бэлдэцийг хөргөж хадгалах аргын талаар тайлбарласан	

		18. Махан бэлдэцийг хатааж хадгалах аргын талаар тайлбарласан	
--	--	---	--

Ерөнхий үнэлгээ: Уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 18 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:			