

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: Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн нэгжийн код: IF5120-11-08-201

<p>Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:</p> <p>Шувууны маханд хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрмийг баримтлан технологи ажиллагааны дагуу анхны боловсруулалт хийж, хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх, бэлдцийг төрөл, зориулалтаар нь савлаж, шошгожуулан тохирох нөхцөл, горимд хадгалах мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшинэ.</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: 50			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
	Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх				
1	Шувууны 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 Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх - Шувууны махыг гэсгээх - Шувууны махыг угаах, сэврээх - Шувууны махыг эвдэх - Шувууны махыг шулах - Шувууны махыг хоолны	6	8	16	30

		зориулалтаар ангилах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар хэрчих				
2	Шувууны махан бэлдцийг хадгалах	1.1 Шувууны махан бэлдцийг амт оруулах	4	8	8	20
		1.1 Шувууны махан бэлдцийг савлаж шошгожуулах				
		2.3 Шувууны махыг хадгалах				
Онол, дадлагын харьцаа			20:80			

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 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"> • Хоол үйлдвэрлэлийн цех • Мах боловсруулах цех
Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> • Гэсгээх-угаах-сэврээх-эвдэх-шулах ангилах- хоолны зориулалтаар хэрчих
Шувууны махаар бэлдэц бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Бүтнээр • Жижиг хэрчмийн • Хувиан хэрчсэн • Машиндсан махан бэлдэц
Шувууны махны бэлдэцийг хадгалах нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> • Бүтэн мах-4-8 хэмд 48 цаг • Шанзалсан мах, машиндаж бэлтгэсэн мах –шууд хэрэглэнэ. • Ястай хувиан хэрчсэн 4-8 хэмд 12 цаг • Ясгүй, хувиан хэрчсэн 4-8 хэмд 4-6 цаг

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн элемент: 1ийн нэр	Шувууны махаар бэлдэц 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 Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шувууны махыг гэсгээх - Шувууны махыг угаах, сэврээх - Шувууны махыг эвдэх - Шувууны махыг шулах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар ангилах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар хэрчих
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	30
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Шувууны маханд боловсруулалт хийхэд анхаарах эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага • M3: Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийхэд шаардах тоног төхөөрөмж багаж, хэрэгслийн төрөл, зориулалт • M4: Шувууны махны тэжээллэг чанар, ач холбогдол • M5: Шувууны махны ангилал, нэр төрөл • M6: Шувууны маханд хийх анхны боловсруулалт <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: ХАБЭА-н дүрэм мөрдөж ажиллах • Ч2: Ажлын байр бэлтгэх • Ч3: Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах • Ч4: Шувууны маханд технологийн дагуу анхны боловсруулалт хийх, зориулалтаар хэрчиж бэлдэц бэлтгэх <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт, нямбай, цэвэрч • Ажигч гярхай • Идэвхи санаачлагатай • Хувийн зохион байгуулалт сайтай • Багаар ажиллах чадвартай
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> • Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр

<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 • Асуултын жагсаалт • Шувууны махыг эвдэх ангилалын зурагт үзүүлэн
<p>Материал, түүхий эдийн жагсаалт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тахианы гулууз мах
<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектор • Комьпютер • Дэлгэц • Хэвлэгч • Самбар <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Тавиур • Туслах ширээ • Махан бүтээгдэхүүн угаах угаалтуур • Гар угаах ванн • Хутга ирлэгч • Хэмжүүрийн халбага <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Цахим жин <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Амтлагчийн сав • Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх цар таваг • Ажлын мод • Хутга • Хуванцар сав • Металл сав суулга
<p>Ашигласан материал:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Р. Дарьхүү, Б.Оюунцэцэг “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” 2010 хуудас 117-125 2. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 2008 хуудас-30-31
<p>Дүгнэлт</p>	
<p>Санал, зөвлөмж</p>	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх</i>
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр	<i>Шувууны махан бэлдцийг хадгалах</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>2.1 Шувууны махан бэлдцийг амт оруулах</p> <p>2.2 Шувууны махан бэлдцийг савлаж шошгожуулах</p> <p>2.3 Махан бэлдцийг хадгалах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	20
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: Тоног төхөөрөмж багаж, хэрэгслийн төрөл, зориулалт • M4: Шувууны махны тэжээллэг чанар • M5: Шувууны махны ангилал, нэр төрөл • M6: Шувууны маханд хийх боловсруулалтын арга /механик гидромеханик, хими, жин солилцооны арга/ • M7: Шувууны махан бэлдцийг хадгалах горим, савлах <p>Чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: ХАБЭА-н дүрэм мөрдөж ажиллах • Ч2: Ажлын байр бэлтгэх • Ч3: Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах • Ч4: Шувууны махыг технологийн дагуу угаах, цэвэрлэх, зориулалтаар хэрчиж бэлдэц бэлтгэх • Ч5: Шувууны махан бэлдцийн амт оруулагчийг бэлтгэх • Ч6: Шувууны махан бэлдцийг шошгожуулж, горимын дагуу хадгалах <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нягт, нямбай, цэвэрч • 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

<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 • Асуултын жагсаалт • Шувууны махан бэлдцийн төрөл, ангилалын зурагт үзүүлэн
<p>Материал, түүхий эдийн жагсаалт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тахианы бүтэн мах
<p>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</p>	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектор • Комьпютер • Дэлгэц • Хэвлэгч • Самбар <p>Тавилга:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ажлын ширээ • Тавиур • Туслах ширээ • Махан бүтээгдэхүүн угаах угаалтуур • Гар угаах ванн • Хутга ирлэгч • Хэмжүүрийн халбага <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөргөгч • Хөлдөөгч • Цахим жин <p>Багаж хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температур хэмжигч • Амтлагчийн сав • Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сав • Ажлын мод • Хутга • Хуванцар сав • Металл сав суулга • Хадгалах бэлдэцийн саван дээр наах зориулалтын наалт
<p>Ашигласан материал:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Р. Дарьхүү, Б.Оюунцэцэг “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” 2010 хуудас 117-125 2. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 2008 хуудас-30-31
<p>Дүгнэлт</p>	
<p>Санал, зөвлөмж</p>	

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	6	120*90*80
2	Хутга ирлэгч	ш	1	20см-тэй
3	Түүхий махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод	ш	18	Модон
4	Хутга	ш	18	25 см
5	Жижиг сав	ш	10	20см
6	Том сав	ш	10	30см
7	Цахилгаан жин	ш	1	100гр-10кг хүртэлхи хэмжих
8	Хуванцар сав	ш	10	30см
9	Хавчаар	ш	18	Зориулалтын
10	Температур хэмжигч	ш	1	Зориулалтын
11	Тогоочийн зүү	ш	10	Stainless steel
12	Хөргөгч	ш	1	220в
13	Хөлдөөгч	ш	1	220в
14	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Stainless steel зориулалтын
15	Хоолны халбага /жижиг/	ш	10	Stainless steel
16	Цар төмөр	ш	5	Stainless steel зориулалтын
17	Тугалган цаас	ш	5	Зориулалтын
18	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй
19	Мах давтагч	ш	10	Зориулалтын
20	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
21	Хэмжүүрийн халбага	ш	10	Зориулалтын
22	Чимхүүр	ш	18	Зориулалтын
23	Хайч	ш	10	Гал тогооны 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	Тараах материал	15-18
7	проектор	1
8	Цахим хэрэглэгдэхүүн	Сэдэв тус бүрээр
9	Зурагт үзүүлэн	Сэдэв тус бүрээр
10	Видео хичээл	Сэдэв тус бүрээр

Материал түүхий эдийн жагсаалт:

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Тахианы гулууз мах	ш	5	5500	27500

Тайлбар: 3-4 суралцагчийн дунд 1 тахианы гулууз мах байхаар тооцов.

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил:	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF5120-11-08-201
Мэргэшлийн түвшин:	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл (тохирох арга, хэрэгслийг сонгоно)
ЧЭ:1 Шувууны махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • Гар угаах дарааллыг баримталсан • Хутга, багаж хэрэгсэлтэй аюулгүй ажиллах зааврыг мөрдсөн • Сав суулга, багаж хэрэгслийн угаалга, ариутгалыг чанартай хийсэн 	Ажлын байран дээр, дадлагын газар	Шууд ажиглалтын хуудас Аман асуулга
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	<ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн малгайг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн цамцыг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн өмдийг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн гутлыг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн хормогчийг зориулалтаар нь зүүсэн байдал 		
	1.3 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Тухайн ажилбарт шаардлагатай багаж хэрэгслийг сонгосон • Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв ажиллуулж, ашигласан 		

	<p>1.4 Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шувууны махыг гэсгээх - Шувууны махыг угаах, сэврээх - Шувууны махыг эвдэх - Шувууны махыг шулах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар ангилах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар хэрчих 	<ul style="list-style-type: none"> • Тахианы маханд хийх анхны боловсруулалтын дарааллыг тайлбарласан • Хөлдөөсөн тахианы махыг том, жижгээс хамааран гэсгээсэн • Тахианы махыг өдийг зулгааж, цэвэрлэсэн • Өдтэй тохиолдолд хуйхалсан • Толгой хүзүүг салгасан • Гэдэс дотрыг салгаж цэвэрлэсэн • Тахианы махыг тохирсон хэмтэй усанд угаасан • Угаасан махыг зөв тавьж сэврээсэн • • Тахианы махыг бүтнээр бэлтгэсэн: <ul style="list-style-type: none"> - Халаасалсан - Сүлбэсэн - Нэг утсаар боосон • Хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэсэн: <ul style="list-style-type: none"> - Зөв хэлбэрт оруулсан - Махыг хэсэглэн хуваасан - Яснаас нь шулсан - Төрөл бүрийн хэлбэртэй хэрчсэн - Тахианы махан шанз бэлтгэсэн 		
<p>ЧЭ:2 Шувууны махан бэлдцийг хадгалах</p>	<p>2.1 Шувууны махан бэлдцийг амт оруулах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Бэлдцийн төрлүүдэд тохируулан амт оруулагчийг сонгосон 	<p>Ажлын байран дээр, дадлагын газар</p>	<p>Шууд ажиглалтын хуудас Аман асуулга</p>
	<p>2.2 Шувууны махан бэлдцийг савлаж шошгожуулах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тахианы махан бэлдцийг савлаж, хаягласан 		
	<p>2.3 Шувууны махыг хадгалах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тахианы бүтэн махны хадгалалт тайлбарласан • Шанзалсан махны хадгалалт 		

		<p>тайлбарласан</p> <ul style="list-style-type: none">• Ястай хувиан бэлтгэсэн махны хадгалалт тайлбарласан• Ясгүй хувиан бэлтгэсэн, жижиглэсэн махны хадгалалт тайлбарласан• Машиндсан махны хадгалалт тайлбарласан		
--	--	--	--	--

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Шувууны маханд хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрмийг баримтлан технологи ажиллагааны дагуу анхны боловсруулалт хийж, хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх, бэлдцийг төрөл, зориулалтаар нь савлаж, шошгожуулан тохирох нөхцөл, горимд хадгалах мэдлэг, чадвар, хандлага эзэмшсэн эсэхийг нотлох

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

- “Шувууны маханд 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.	Ажлын ширээ	ш	6	120*90*80
2	Хутга ирлэгч	ш	1	20см-тэй
3	Түүхий махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод	ш	18	Модон
4	Хутга	ш	18	25 см
5	Жижиг сав	ш	10	20см
6	Том сав	ш	10	30см
7	Цахилгаан жин	ш	1	100гр-10кг
8	Хуванцар сав	ш	10	30см
9	Хавчаар	ш	18	Зориулалтын
10	Температур хэмжигч	ш	1	Зориулалтын
11	Тогоочийн зүү	ш	10	Stainless steel
12	Хөргөгч	ш	1	220в
13	Хөлдөөгч	ш	1	220в
14	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Зориулалтын
15	Хоолны халбага /жижиг/	ш	10	Stainless steel
16	Цар төмөр	ш	5	Stainless steel зориулалтын
17	Тугалган цаас	ш	5	Зориулалтын
18	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй
19	Мах давтагч	ш	10	Зориулалтын
20	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
21	Хэмжүүрийн халбага	ш	10	Зориулалтын
22	Чимхүүр	ш	18	Зориулалтын
23	Хайч	ш	10	Гал тогооны

Материал, түүхий эдийн жагсаалт:

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Тахианы гулууз мах	ш	15	5500	82500

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: Шувууны маханд 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

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Үнэлгээний шалгуур үзүүлэлт	Тийм / Үгүй
ЧЭ1: Шувууны махаар бэлдэц хийх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	1. Гар угаах дарааллыг баримталсан	
		2. Тоног төхөөрөмж, хутга, багаж хэрэгсэлтэй аюулгүй ажиллагааны зааврыг мөрдсөн	
		3. Сав суулга, багаж хэрэгслийн угаалга, ариутгалыг чанартай хийсэн	

1.4 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	4. Тогоочийн малгайг зөв өмссөн		
	5. Тогоочийн цамцыг зөв өмссөн		
	6. Тогоочийн өмдийг зөв өмссөн		
	7. Тогоочийн гутлыг зөв өмссөн		
	8. Тогоочийн хормогчийг зориулалтаар нь зүүсэн байдал		
	4.4 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	9. Тухайн ажилбарт шаардлагатай багаж хэрэгслийг сонгож байгаа байдал	
		10. Тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах зарчмийг тайлбарлаж байгаа байдал	
		11. Тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн эсэхийг шалгаж байгаа байдал	
1.4 Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх - Шувууны махыг гэсгээх - Шувууны махыг угаах, сэврээх - Шувууны махыг эвдэх - Шувууны махыг шулах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар ангилах - Шувууны махыг хоолны зориулалтаар хэрчих	12. Тухайн ажилбарт шаардлагатай багаж хэрэгслийг сонгосон		
	13. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв ажиллуулж, ашигласан		
	14. Тахианы маханд хийх анхны боловсруулалтын дарааллыг тайлбарласан		
	15. Хөлдөөсөн тахианы махыг том, жижгээс хамааран гэсгээсэн		
	16. Тахианы махыг өдийг зулгааж, цэвэрлэсэн		
	17. Өдтэй тохиолдолд хуйхалсан		
	18. Толгой хүзүүг салгасан		
	19. Гэдэс дотрыг салгаж цэвэрлэсэн		
	20. Тахианы махыг тохирсон хэмтэй усанд угаасан		
	21. Угаасан махыг зөв тавьж сэврээсэн		
	22. Тахианы махыг бүтнээр бэлтгэсэн: <ul style="list-style-type: none"> • Халаасалсан • Сүлбэсэн • Нэг утсаар боосон 		
	23. Хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэсэн		
	24. Зөв хэлбэрт оруулсан		
	25. Махыг хэсэглэн хуваасан		
	26. Яснаас нь шулсан		
	27. Төрөл бүрийн хэлбэртэй хэрчсэн		
28. Тахианы махан шанз бэлтгэсэн			

