

## I.ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН ЖАГСААЛТ

Д/д	Чадамжийн нэгжийн нэр	Код
<b>Түвшин II</b>		
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:** Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF5120-11-09-201

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:**

Загас, далайн бүтээгдэхүүнд 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.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- 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:62			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх					
1	Загасны 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 Загасанд анхны боловсруулалт хийх - Загасыг гэсгээх - Загасны хайрс цэвэрлэх - Толгой,сэлүүр,гэд эс дотор цэвэрлэх - Загасыг хэсэглэн хуваах	4	6	16	26
2	Далайн бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэх	2.1 Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх 2.2 Далайн бүтээгдэхүүнээр хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх	4	6	10	20

3	Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг хадгалах	3.1 Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг савлаж шошгожуулах 3.2 Загас, далайн бүтээгдэхүүний хадгалах	2	4	10	16
Онол, дадлагын харьцаа:			16:84			

**Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл:**

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн журам</li> <li>• Галаас урьдчилан сэргийлэх журам</li> <li>• Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Үндсэн шаардлага. Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS 4946:2005</li> </ul>
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах санамж</li> <li>• Түүхий эд материалыг хадгалах нөхцлийн тухай санамж</li> <li>• Гар угаах санамж</li> </ul>
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эрүүл ахуйч эмч</li> <li>• Ерөнхий тогооч</li> <li>• Ээлжийн ахлах тогооч</li> <li>• Тогооч</li> <li>• Туслах тогооч</li> </ul>
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бэлтгэл цех</li> <li>• Хоол үйлдвэрлэлийн цех</li> </ul>
Загасны махаар бэлдэц бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бүтнээр –толгойтой, толгойгүй</li> <li>• Хэсэглэн хуваасан-цагираг хэрчилт-хэсэглэн хувааж шанзлах</li> <li>• Цул мах- арьстай, ястай-арьстай, ясгүй-арьсгүй ясгүй</li> <li>• Шанзлах –бүтнээр шанзлах- хэсэглэн хувааж шанзлах</li> </ul>
Далайн бүтээгдэхүүний ангилал	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хясаа, мидий, далайн сам хясаа, дун</li> <li>• Голын хавч, сам хорхой, омар, лангуст</li> <li>• Трепанг, далайн зараа, кукумар</li> <li>• Кальмар</li> <li>• Хавч, наймаалж</li> </ul>
Бэлдцийг хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бүтнээр, хэсэглэн хуваасан 2-8 хэмд 24 цаг</li> <li>• Хэсэглэн хуваасан, хэрчмийн, шанзалсан загас- шууд хэрэглэнэ.</li> <li>• Шанз- 2-8 хэмд 12 цаг</li> </ul>

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Загасны 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 Загасанд анхны боловсруулалт хийх</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Загасыг гэсгээх</li> <li>-Загасны хайрс цэвэрлэх</li> <li>-Толгой, сэлүүр, гэдэс дотор цэвэрлэх</li> <li>-Загасыг хэсэглэн хуваах</li> </ul>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	26
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>M1:</b> ХАБЭА-н шаардлага</li> <li>• <b>M2:</b> Ажлын байрны зохион байгуулалт</li> <li>• <b>M3:</b> Тоног төхөөрөмж багаж, хэрэгслийн төрөл, зориулалт</li> <li>• <b>M4:</b> Загасны махны тэжээллэг чанар</li> <li>• <b>M5:</b> Загасны ангилал, нэр төрөл</li> <li>• <b>M6:</b> Загасанд анхны боловсруулалт хийх: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гэсгээх, хайрслах,</li> <li>- Гэдэс дотрыг гаргах, сэлүүр, толгойг салгах</li> <li>- Угаах</li> <li>- Бүтнээр болон хэрчмийн байдлаар бэлдэц бэлтгэх технологи</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ч1:</b> ХАБЭА-н дүрэм мөрдөж ажиллах</li> <li>• <b>Ч2:</b> Ажлын байр бэлтгэх</li> <li>• <b>Ч3:</b> Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах</li> <li>• <b>Ч4:</b> Загасанд анхны боловсруулалт хийж, бэлдэц бэлтгэх</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Идэвхи санаачлагатай</li> <li>• Нягт нямбай</li> <li>• Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр</li> </ul>

<p><b>Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сурах бичиг</li> <li>• Багшийн гарын авлага</li> <li>• Суралцагчийн гарын авлага</li> <li>• Суралцах үйл ажиллагаа</li> <li>• Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>• Асуултын жагсаалт</li> <li>• Тестийн эмхтгэл</li> <li>• Загасанд анхны боловсруулалт хийх технологийн схем</li> <li>• Загасны төрлийг харуулсан зурагт үзүүлэн</li> </ul>
<p><b>Материал, түүхий эдийн жагсаалт:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цагаан загас</li> </ul>
<p><b>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</b></p>	<p><b>Техник хэрэгсэл:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютер</li> <li>• Проектор</li> <li>• Хэвлэгч</li> </ul> <p><b>Тавилга:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ажлын ширээ</li> <li>• Сандал</li> <li>• Сурагчийн ширээ</li> <li>• Сурагчийн сандал</li> <li>• Тавиур</li> <li>• Туслах ширээ</li> <li>• Самбар</li> <li>• Ногоо угаах угаалтуур</li> <li>• Гар угаах угаалтуур</li> <li>• Хувин</li> <li>• Хогийн сав</li> <li>• Анхны тусламжийн иж бүрдэл <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөвөн</li> <li>- Бинт</li> <li>- Иод</li> <li>- Шархны лент</li> <li>- Өвчин намдаагч эм</li> <li>- Хүйтэн жин тавигч</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Тоног төхөөрөмж:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хөргөгч</li> <li>• Хөлдөөгч</li> <li>• Жин хэмжүүр</li> </ul> <p><b>Багаж хэрэгсэл:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сагс, сав</li> <li>• Түүхий загас хэрчих ажлын мод</li> <li>• Хутга /том/</li> <li>• Хутга /жижиг/</li> <li>• Хуванцар сав</li> <li>• Загасны хайрс авагч</li> </ul>

<b>Ашигласан материал:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2010 хуудас 76-91</li><li>2. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 2008 хуудас 32-33</li></ol>
<b>Дүгнэлт</b>	
<b>Санал, зөвлөмж</b>	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх</i>
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	<i>Далайн бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэх</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>2.1 Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх</p> <p>2.2 Далайн бүтээгдэхүүнээр хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	20
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>M1:</b> ХАБЭА-н шаардлага</li> <li>• <b>M2:</b> Ажлын байрны зохион байгуулалт</li> <li>• <b>M3:</b> Тоног төхөөрөмж багаж, хэрэгслийн төрөл, зориулалт</li> <li>• <b>M4:</b> Далайн бүтээгдэхүүний тэжээллэг чанар</li> <li>• <b>M5:</b> Далайн бүтээгдэхүүний ангилал, нэр төрөл</li> <li>• <b>M6:</b> Далайн бүтээгдэхүүнд хийх анхны боловсруулалт, бэлдцийн төрөл</li> <li>• <b>M8:</b> Далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг хадгалах нөхцөл, горим</li> </ul> <p><b>Чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ч1:</b> ХАБЭА-н дүрэм мөрдөж ажиллах</li> <li>• <b>Ч2:</b> Ажлын байр бэлтгэх</li> <li>• <b>Ч3:</b> Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах</li> <li>• <b>Ч4:</b> Далайн бүтээгдэхүүнийг технологийн дагуу гэсгээх, хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Идэвхи санаачлагатай</li> <li>• Нягт нямбай</li> <li>• Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр</li> </ul>
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сурах бичиг</li> <li>• Багшийн гарын авлага</li> <li>• Суралцагчийн гарын авлага</li> <li>• Суралцах үйл ажиллагаа</li> <li>• Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>• Асуултын жагсаалт</li> <li>• Тестийн эмхтгэл</li> <li>• Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх технологийн схем</li> <li>• Далайн бүтээгдэхүүний нэр, төрлийг харуулсан зурагт үзүүлэн</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сам хорхой</li> </ul>

<b>жагсаалт:</b>	
<b>Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:</b>	<p><b>Техник хэрэгсэл:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Багшийн ширээ</li> <li>• Компьютер</li> <li>• Проектор</li> <li>• Сандал</li> <li>• Зөөврийн компьютер</li> <li>• Самбар</li> <li>• Сурагчийн ширээ</li> <li>• Сурагчийн сандал</li> <li>• Экран</li> <li>• Зурагт үзүүлэн</li> </ul> <p><b>Тавилга:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ажлын ширээ</li> <li>• Тавиурууд</li> <li>• Туслах ширээ</li> <li>• Махан бүтээгдэхүүн угаах угаалтуур</li> <li>• Гар угаах ванн</li> <li>• Хэмжүүрийн халбага</li> </ul> <p><b>Тоног төхөөрөмж:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хөргөгч</li> <li>• Хөлдөөгч</li> <li>• Температур хэмжигч</li> <li>• Цахим жин</li> </ul> <p><b>Багаж хэрэгсэл:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Амтлагчийн сав</li> <li>• Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сав</li> <li>• Ажлын мод</li> <li>• Хутга</li> <li>• Хуванцар сав</li> </ul>
<b>Ашигласан материал:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Р.Дарьхүү,Б.Цэрэндулам “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи” УБ 2010 хуудас76-91</li> <li>2. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн үндэс” 2008 хуудас 32-33</li> </ol>
<b>Дүгнэлт</b>	
<b>Санал, зөвлөмж</b>	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх</i>
Чадамжийн элемент 3-ийн нэр:	<i>Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг хадгалах</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	3.1 <i>Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг савлаж шошгожуулах</i> 3.2 <i>Загас, далайн бүтээгдэхүүний хадгалах</i>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	16
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>M1:</b> <i>Загас, далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг савлаж шошгожуулах</i></li> <li>• <b>M2:</b> <i>Загасны бэлдцийг хадгалах горим</i></li> </ul> <p><b>Чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ч1:</b> <i>Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг төрөлжүүлэн шошгожуулах</i></li> <li>• <b>Ч2:</b> <i>Загасны далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг төрөлжүүлэн горимын дагуу хадгалах</i></li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Идэвхи санаачлагатай</i></li> <li>• <i>Нягт нямбай</i></li> <li>• <i>Хувийн зохион байгуулалт сайтай</i></li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Онолын танхим, хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, ажлын байр</i></li> </ul>
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Сурах бичиг</i></li> <li>• <i>Багшийн гарын авлага</i></li> <li>• <i>Суралцагчийн гарын авлага</i></li> <li>• <i>Суралцах үйл ажиллагаа</i></li> <li>• <i>Дадлага ажлын удирдамж</i></li> <li>• <i>Асуултын жагсаалт</i></li> <li>• <i>Тестийн эмхтгэл</i></li> <li>• <i>Загас, далайн бүтээгдэхүүнээр хийсэн бэлдцийг хадгалах нөхцлийг харуулсан үзүүлэн, тараах материал</i></li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Кальмар</i></li> <li>• <i>Сам хорхой</i></li> <li>• <i>Хавч</i></li> <li>• <i>Мидий</i></li> <li>• <i>Хясаа</i></li> <li>• <i>Далайн сам хясаа</i></li> </ul>
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p><b>Техник хэрэгсэл:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Багшийн ширээ</i></li> <li>• <i>Компьютер</i></li> <li>• <i>Проектор</i></li> <li>• <i>Сандал</i></li> <li>• <i>Зөөврийн компьютер</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самбар</li> <li>• Сурагчийн ширээ</li> <li>• Сурагчийн сандал</li> <li>• Экран</li> <li>• Зурагт үзүүлэн</li> </ul> <p><b>Тавилга:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ажлын ширээ</li> <li>• Тавиурууд</li> <li>• Туслах ширээ</li> <li>• Махан бүтээгдэхүүн угаах угаалтуур</li> <li>• Гар угаах ванн</li> <li>• Хэмжүүрийн халбага</li> </ul> <p><b>Тоног төхөөрөмж:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хөргөгч</li> <li>• Хөлдөөгч</li> <li>• Температур хэмжигч</li> <li>• Цахим жин</li> </ul> <p><b>Багаж хэрэгсэл:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Амтлагчийн сав</li> <li>• Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хийх сав</li> <li>• Ажлын мод</li> <li>• Хутга</li> <li>• Хуванцар сав</li> </ul>
<b>Ашигласан материал:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ч.Онгоодой "Хүнсний бараа судлал" УБ 1989</li> <li>2. Ч.Онгоодой "Хүнс судлал" УБ.2000</li> <li>3. Ч.Онгоодой "Хүнс судлал" УБ.2011</li> <li>4. Г.Батсүх "Зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс" УБ.2001</li> <li>5. Г.Лхагва "Хүнс тэжээл, хооллолт" УБ.2008</li> <li>6. Р.Дарьхүү, Б.Цэрэндулам "Хоол үйлдвэрлэлийн технологи" УБ 2008</li> </ol>
<b>Дүгнэлт</b>	
<b>Санал, зөвлөмж</b>	

### 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.	Хутга ирлэгч	ш	1	20см-тэй зориулалтын
3.	Түүхий махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод	ш	15	Модон
4.	Хутга /том/	ш	15	25см
5.	Жижиг сав	ш	10	20см
6.	Том сав	ш	10	25 см
7.	Цахим жин	ш	1	100гр-10кг
8.	Хуванцар сав	ш	10	30см
9.	Хавчаар	ш	10	Зориулалтын
10.	Чимхүүр	ш	5	Зориулалтын
11	Тогоочийн зүү	ш	5	Зориулалтын
12	Хөргөгч	ш	1	220в
13	Хөлдөөгч	ш	1	220в
14	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Зориулалтын
15	Хоолны халбага /жижиг/	ш	10	Зориулалтын
16	Хутга /жижиг/	ш	10	8см
17	Тугалган цаас	ш	2	Зориулалтын
18	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй зориулалтын
19	Загасны хайрс авагч	ш	10	Зориулалтын
20	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
21	Хайч	ш	10	Зориулалтын

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:**

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сурах бичиг	15-18
2	Багшийн гарын авлага	1
3	Суралцагчийн гарын авлага	4
4	Суралцах үйл ажиллагаа	15-18
5	Дадлага ажлын удирдамж	15-18
6	Асуултын жагсаалт	Сэдэв бүрээр
7	Тестийн эмхтгэл	15-18
8	Загасанд анхны боловсруулалт хийх технологийн схем	1
9	Загасны төрлийг харуулсан зурагт үзүүлэн	1
10	Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх технологийн схем	1
11	Далайн бүтээгдэхүүний нэр, төрлийг харуулсан зурагт үзүүлэн	1
11	Загас, далайн бүтээгдэхүүнээр хийсэн бэлдцийг хадгалах нөхцлийг харуулсан үзүүлэн, тараах материал	Сэдэв бүрээр

**Материал түүхий эдийн жагсаалт:**

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Загасны мах	кг	1	6000	6000
2	Сам хорхой	ш	2	360	720
3	Кальмар	ш	1	1200	1200
4	Хавч	ш	1	1500	1500
5	Мидий	ш	2	1800	3600
6	Хясаа	ш	2	2500	5000
7	Далайн сам хясаа	ш	2	2500	5000
	<b>Нийт дүн</b>				<b>23020</b>

#### IV. ҮНЭЛГЭЭ

##### 4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

<b>Мэргэжил:</b>	Тогооч	<b>Чадамжийн нэгжийн код:</b>	IF5120-11-09-201
<b>Мэргэшлийн түвшин:</b>	II	<b>Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар:</b>	01
<b>Чадамжийн нэгжийн нэр:</b>	Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл (тохирох арга, хэрэгслийг сонгоно)
ЧЭ:1 Загасны махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> <li>ХАБЭА-н шаардлыг тайлбарлаж дурдаж байгаа байдал</li> <li>Хориглох шаардлагуудыг дурдаж байгаа байдал</li> </ul>	Сургууль дээрх дадлагын газар Ажлын байр	Шууд ажиглалтын хуудас Ярилцлагын арга
	1.2 Тогоочийн ажлын хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тогоочийн ажлын хувцсанд тавигдах шаардлагыг дурдаж хэлж байгаа байдал</li> </ul>		
	1.3 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тухайн ажилбарт тохирсон тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийг зөв сонгож байгаа байдал</li> <li>Ажлын байрыг бэлтгэж, багаж хэрэгслийг зөв байрлуулж байгаа байдал</li> </ul>		

	1.4 Загасанд анхны боловсруулалт хийх <ul style="list-style-type: none"> <li>• Загасыг гэсгээх</li> <li>• Загасны хайрс цэвэрлэх</li> <li>• Толгой, сэлүүр, гэдэс дотор цэвэрлэх</li> <li>• Загасыг хэсэглэн хуваах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Загасанд анхны боловсруулалт хийх технологийг тайлбарласан</li> <li>• Загасыг тохирох нөхцөлд технологийн дагуу гэсгээсэн</li> <li>• Загасны хайрсыг сөргүүлэн цэвэрлэсэн</li> <li>• Толгой, сэлүүр, гэдэс дотрыг цэвэрлэсэн</li> <li>• Загасны махаар бэлдэц бэлтгэсэн</li> </ul>	Сургууль дээрх дадлагын газар Ажлын байр	Шууд ажиглалтын хуудас Ярилцлагын арга
ЧЭ:2 Далайн бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэх	2.1 Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх технологийг тайлбарласан</li> <li>• Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалтыг зөв гүйцэтгэсэн.</li> </ul>		
	2.2 Далайн бүтээгдэхүүнээр хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Далайн бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэсэн</li> </ul>		
ЧЭ:3 Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг хадгалах	3.1 Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг савлаж шошгожуулах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бэлдэцийг савлаж хадгалах талаар тайлбарласан.</li> </ul>		
	3.2 Загас, далайн бүтээгдэхүүний хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Далайн бүтээгдэхүүнийг хадгалах талаар тайлбарлан хэлсэн.</li> </ul>		

## 4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

### 4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Загас, далайн бүтээгдэхүүнд 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:

- “Загас, далайн 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.	Ажлын ширээ	ш	6	120*90*80 см
2.	Хутга ирлэгч	ш	1	20см-тэй зориулалтын
3.	Түүхий махан бүтээгдэхүүн хэрчих ажлын мод	ш	15	Модон
4.	Хутга /том/	ш	15	25см
5.	Жижиг сав	ш	10	20см
6.	Том сав	ш	10	25 см
7.	Цахим жин	ш	1	100гр-10кг
8.	Хуванцар сав	ш	10	30см
9.	Хавчаар	ш	10	Зориулалтын
10.	Чимхүүр	ш	5	Зориулалтын
11	Тогоочийн зүү	ш	5	Stainless steel steel зориулалтын
12	Хөргөгч	ш	1	220в
13	Хөлдөөгч	ш	1	220в
14	Гар угаах угаалтуур	ш	3	Stainless steel steel зориулалтын
15	Хоолны халбага /жижиг/	ш	10	Stainless steel steel зориулалтын
16	Хутга /жижиг/	ш	10	8см
17	Тугалган цаас	ш	2	Зориулалтын
18	Хүнсний скоч	ш	1	20-30 см-тэй зориулалтын
19	Загасны хайрс авагч	ш	10	Зориулалтын
20	Хүнсний утас	ш	1	Зориулалтын
21	Хайч	ш	10	Зориулалтын

### Материал түүхий эдийн жагсаалт:

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Загасны мах	кг	1	6000	6000
2	Сам хорхой	ш	2	360	720
3	Кальмар	ш	1	1200	1200
4	Хавч	ш	1	1500	1500
5	Мидий	ш	2	1800	3600
6	Хясаа	ш	2	2500	5000
7	Далайн сам хясаа	ш	2	2500	5000
	<b>Нийт дүн</b>				<b>23020</b>

#### 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:** Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх

**Мэргэжил:** Тогооч

**Даалгаврыг гүйцэтгэх хугацаа:**

Үнэлгээ хийсэн .....он ..... сар .....өдөр

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
ЧЭ:1 Загасны махаар бэлдэц бэлтгэх	1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	1. ХАБЭА-н шаардлыг тайлбарлаж дурдаж байгаа байдал	
	1.2 Тогоочийн дүрэмт хувцсыг зориулалтын дагуу өмсөх	2. Хориглох шаардлагуудыг дурдаж байгаа байдал	
	1.3 Тоног төхөөрөмж зориулалтын багаж хэрэгслийг сонгож, ажлын байр бэлтгэх	3. Тогоочийн ажлын хувцсанд тавигдах шаардлагыг дурдаж хэлж байгаа байдал	

	1.5 Загасанд анхны боловсруулалт хийх <ul style="list-style-type: none"> <li>Загасыг гэсгээх</li> <li>Загасны хайрс цэвэрлэх</li> <li>Толгой, сэлүүр, гэдэс дотор цэвэрлэх</li> <li>Загасыг хэсэглэн хуваах</li> </ul>	4. Загасанд анхны боловсруулалт хийх технологииг тайлбарласан	
		5. Загасыг тохирох нөхцөлд технологийн дагуу гэсгээсэн	
		6. Загасны хайрсыг сөргүүлэн цэвэрлэсэн	
		7. Толгой, сэлүүр, гэдэс дотрыг цэвэрлэсэн	
		8. Загасны махаар бэлдэц бэлтгэсэн	
ЧЭ:2 Далайн бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэх	2.3 Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	9. Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх технологииг тайлбарласан	
	2.4 Далайн бүтээгдэхүүнээр хоолны зориулалтаар бэлдэц бэлтгэх	10. Далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалтыг зөв гүйцэтгэсэн.	
ЧЭ:3 Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг хадгалах	1.1 Загас далайн бүтээгдэхүүний бэлдцийг савлаж шошгожуулах	11. Далайн бүтээгдэхүүнээр бэлдэц бэлтгэсэн	
	1.2 Загас, далайн бүтээгдэхүүний хадгалах	12. Бэлдэцийг савлаж хадгалах талаар тайлбарласан.	
		13. Далайн бүтээгдэхүүнийг хадгалах талаар тайлбарлан хэлсэн.	

Ерөнхий үнэлгээ: Уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 13 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:			