**СИЛЛАБУС**

**2023-2024 оқу жылының күзгі семестрі**

**«6В11103-Мейрамхана ісі жəне қонақ үй бизнесі» мамандығы білім беру бағдарламасы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пәннің ID және атауы**  | **Білім алушының өзіндік жұмысын** **(БӨЖ)** | **Кредиттер саны** | **Кредит-тердің****жалпы** **саны** | **Оқытушының жетекшілігімен білім алушының өзіндік жұмысы** **(ОБӨЖ)** |
| **Дәрістер (Д)** | **Семинар сабақтар (СС)** | **Зерт. сабақтар (ЗС)** |
| TPPP 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы | 5 | 1,70 | - | 3,30 | 5 | 5 |
| **ПӘН ТУРАЛЫ АКАДЕМИЯЛЫҚ АҚПАРАТ** |
| **Оқыту түрі** | **Циклы,** **компоненті** | **Дәріс түрлері** | **Семинар сабақтарының түрлері** | **Қорытынды бақылаудың түрі мен платфомасы** |
| *Оффлайн* | БП ТК | Аналитикалық дәріс | Семинар сабақтарды орындау | Жазбаша (Univer, онлайн)  |
| **Дәріскер (лер)** | Орынбасарова Гүлнар Орынбасаровна, PhD доктор, аға оқытушы  |
| **e-mail:** | gulnar.86\_27@mail.ru |
| **Телефоны:** | +77027681606 |
| **Ассистент (тер)** |  |
| **e-mail:** |  |
| **Телефоны:** |  |
| **ПӘННІҢ АКАДЕМИЯЛЫҚ ПРЕЗЕНТАЦИЯСЫ**  |
| **Пәннің мақсаты** | **Оқытудан күтілетін нәтижелер (ОН)\*** | **ОН қол жеткізу индикаторлары (ЖИ)** |
| Пəннің мақсаты студенттерді тамақтандыру кәсіпорындары негіздері туралы білім беру, негізгі ұғымдар беру, қажетті дағдыларды, білім мен əдептерді қалып тастыру | 1. «6В11103-Мейрамхана ісі жəне қонақ үй бизнесі» Білім беру бағдарламасы бойынша келесідей оқу нәтижелеріне жете алады: Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі түсініктерімен таныстыру; | 1.1 Тамақ өнімдерін жіктеудің негізгі қағидаларын түсінеалады;  |
| 1.2 Тағамдардың түріне байланысты өнімдерді жіктей біледі; |
| 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының географиялық ерекшеліктерін əлем елдерінің адамдары арасындағы қарым-қатынастың түрі, туристік сұраныс географиясы, гастрономиялық туризм нарығы, оның даму тенденциялары мен ерекшеліктері ретінде сипаттау жəне анықтау; | 2.1 Тағам дайындауда өнімдерді бағалаудың əртүрлі əдісін қолдана алады;  |
| 2. Тағам дайындау технологиясында негізгі қағидаларды ажырата біледі; |
| 3. əлем аймақтарындағы тамақтандыру кәсіпорындарының қазіргі жай-күйін жəне олардың гастрономиялық туризмді одан əрі дамытуды, тамақтандырудың практикалық дағдыларын игеруді, əлем орталықтарының мейрамхана жəне қонақ үй бизнесі кəсіпорындарында тамақтандыру технологиясы даму факторларын зерттеу; | 3.1 Тағам дайындау сызбасын жəне сақтау технологиясын құрасытра алады; |
| 3.2 Ас дайындауда білімдер мен дағдыларды қолдана біледі; |
| 4. Тамақтандыру кәсіпорындары саласындағы қолда бар ақпаратқа, жекелеген елдер мен өңірлердің тамақ өнеркəсібі ресурстарын пайдалануға негізделген тамақ дайындаудың əртүрлі əдістерін, олардың негізінде тамақ дайындаудың кең ассортименті мен əдістерін, халықтың ұлттық жəне жергілікті ерекшеліктерін талқылау; | 4.1 Тағам дайындауда өнімдер ассортиментін мен технологиясы ерекшелік-терін ажырата алады; |
| 4.2 Туристер үшін мəзір құрастыру кезінде өнімдер ассортиментін ұсына алады; |
| 5. пəннің күрделі бөлімдерін теориялықтүсіну жəне жалпылау, сондай-ақ тамақтандыру кәсіпорындары технологиясы дағдыларын дамыту жəне игеру мəселелерінің кешенін терең түсіну қабілеті. | 5.1 Аспаздық нарықтың ассортиментке жəне технологияға сұранысын талдай алады; |
| 5.2 Тағамдар рецептісін құрастыру жəне дайындау сипаттамасын ұсынады және меңгереді. |
| **Пререквизиттер**  | Мейрамхана ісі |
| **Постреквизиттер** | Мейрамхана бизнесін жоспарлау және ұйымдастыру |
| **Оқу ресурстары** | **Негізгі әдебиеттер:** 1. Уварова А.К. Туризмде тамақтандыруды ұйымдастыру: оқу құралы/А.К. Уварова – Алматы, «Бастау», 2015. –336 б.
2. Ермакова В. И. Основы кулинарии. (2002) изд. Просвещение
3. Александрова П.П.-Игнатьева. Практические основы кулинарного искусства.
4. Бойко Е.А. Энциклопедия кулинарного искусства. (2010) изд. Ренат
5. В.В. Усов. Основы кулинарного мастерства. (2017) изд. ЭКСМО Т.Т. История мирового и отечественного кулинарного искусства.
6. В. А. Барановский. Профессия повар. Учебное пособие. Издательство: Современная школа. 2006 г. ISBN: 985-6751-47-0
7. Р. А. Ыбрайымова. Қазақша орысша, орысша қазақша терминологиялық сөздік. Тамақ өнеркəсібі жəне тұрмыстық қызмет. Алматы: Республикалық мемлекеттік «Рауан» баспасы, 2000.

**Қосымша әдебиеттер:**1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Технология приготовления пищи под. ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001.-480 c.1. Истаев Ж., Алтаев С., Кузембаев Қ., Тары тағамдары. Алматы: Қайнар, 1985.-108б.
2. Кенжеахметұлы С., Қазақтың дарқан дастарқаны. Алматы кітап, 2007..

**Зерттеушілік инфрақұрылымы**1. Туризм кабинеті.**Мәліметтердің кәсіби ғылыми базасы** 1. Web of Science Core Collection**2.** SCOPUS БАЗАСы**Интернет-ресурстар**1. <http://elibrary.kaznu.kz/ru>

2. MOOC/видеодәрістер және т.б.**Программалық қамтамассыздандырылуы**1. Basic course. Amadeus. Бронирование авиаперелетов в системе Amadeus. Базовый курс. 2020 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Пәннің** **академиялық** **саясаты**  | Пәннің академиялық саясаты әл-Фараби атындағы ҚазҰУ-дың Академиялық саясатымен және академиялық адалдық Саясатымен айқындалады. Құжаттар Univer ИЖ басты бетінде қолжетімді.**Ғылым мен білімнің интеграциясы.** Студенттердің, магистранттардың және докторанттардың ғылыми-зерттеу жұмысы – бұл оқу үдерісінің тереңдетілуі. Ол тікелей кафедраларда, зертханаларда, университеттің ғылыми және жобалау бөлімшелерінде, студенттік ғылыми-техникалық бірлестіктерінде ұйымдастырылады. Білім берудің барлық деңгейлеріндегі білім алушылардың өзіндік жұмысы заманауи ғылыми-зерттеу және ақпараттық технологияларды қолдана отырып, жаңа білім алу негізінде зерттеу дағдылары мен құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған. Зерттеу университетінің оқытушысы ғылыми-зерттеу қызметінің нәтижелерін дәрістер мен семинарлық (практикалық) сабақтар, зертханалық сабақтар тақырыбында, силлабустарда көрініс табатын және оқу сабақтары мен тапсырмалар тақырыптарының өзектілігіне жауап беретін ОБӨЗ, БӨЗ тапсырмаларына біріктіреді.**Сабаққа қатысуы.** Әр тапсырманың мерзімі пән мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.**Академиялық адалдық.** Практикалық/зертханалық сабақтар, БӨЖ білім алушының дербестігін, сыни ойлауын, шығармашылығын дамытады. Плагиат, жалғандық, шпаргалка пайдалану, тапсырмаларды орындаудың барлық кезеңдерінде көшіруге жол берілмейді. Теориялық оқыту кезеңінде және емтихандарда академиялық адалдықты сақтау негізгі саясаттардан басқа «Қорытынды бақылауды жүргізу Ережелері», «Ағымдағы оқу жылының күзгі/көктемгі семестрінің қорытынды бақылауын жүргізуге арналған Нұсқаулықтары», «Білім алушылардың тестілік құжаттарының көшіріліп алынуын тексеру туралы Ережесі» тәрізді құжаттармен регламенттеледі.**Инклюзивті білім берудің негізгі принциптері.** Университеттің білім беру ортасы гендерлік, нәсілдік/этникалық тегіне, діни сенімдеріне, әлеуметтік-экономикалық мәртебесіне, студенттің физикалық денсаулығына және т.б. қарамастан, оқытушы тарапынан барлық білім алушыларға және білім алушылардың бір-біріне әрқашан қолдау мен тең қарым-қатынас болатын қауіпсіз орын ретінде ойластырылған. Барлық адамдар құрдастары мен курстастарының қолдауы мен достығына мұқтаж. Барлық студенттер үшін жетістікке жету, мүмкін емес нәрселерден гөрі не істей алатындығы болып табылады. Әртүрлілік өмірдің барлық жақтарын күшейтеді.Барлық білім алушылар, әсіресе мүмкіндігі шектеулі жандар, телефон/e-mail gulnar.86\_27@mail.ru немесе MS Teams-тегі бейне байланыс арқылы *жиналысқа тұрақты сілтеме жасаңыз* кеңестік көмек ала алады. **MOOC интеграциясы (massive openlline course). MOOC-**тың пәнге интеграциялануы жағдайында барлық білім алушылар **MOOC-**қа тіркелуі қажет. **MOOC** модульдерінің өту мерзімі пәнді оқу кестесіне сәйкес қатаң сақталуы керек.**Назар салыңыз!** Әр тапсырманың мерзімі пәннің мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген, сондай-ақ **MOOC-**та көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі. |
| **БІЛІМ БЕРУ, БІЛІМ АЛУ ЖӘНЕ БАҒАЛАНУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ** |
| **Оқу жетістіктерін есептеудің баллдық-рейтингтік** **әріптік бағалау жүйесі**  | **Бағалау әдістері**  |
| **Баға**  | **Баллдардың сандық баламасы** | **% мәндегі баллдар**  | **Дәстүрлі жүйедегі баға** | **Критериалды бағалау** –айқын әзірленген критерийлер негізінде оқытудың нақты қол жеткізілген нәтижелерін оқытудан күтілетін нәтижелерімен ара салмақтық процесі. Формативті және жиынтық бағалауға негізделген.**Формативті бағалау** – күнделікті оқу қызметі барысында жүргізілетін бағалау түрі. Ағымдағы көрсеткіш болып табылады. Білім алушы мен оқытушы арасындағы жедел өзара байланысты қамтамасыз етеді. Білім алушының мүмкіндіктерін айқындауға, қиындықтарды анықтауға, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектесуге, оқытушының білім беру процесін уақтылы түзетуге мүмкіндік береді. Дәрістер, семинарлар, практикалық сабақтар (пікірталастар, викториналар, жарыссөздер, дөңгелек үстелдер, зертханалық жұмыстар және т.б.) кезінде тапсырмалардың орындалуы, аудиториядағы жұмыс белсенділігі бағаланады. Алынған білім мен құзыреттілік бағаланады.**Жиынтық бағалау –** пән бағдарламасына сәйкес бөлімді зерделеу аяқталғаннан кейін жүргізілетін бағалау түрі. БӨЖ орындаған кезде семестр ішінде 3-4 рет өткізіледі. Бұл оқытудан күтілетін нәтижелерін игеруді дескрипторлармен арақатынаста бағалау. Белгілі бір кезеңдегі пәнді меңгеру деңгейін анықтауға және тіркеуге мүмкіндік береді. Оқу нәтижелері бағаланады. |
| A | 4,0 | 95-100 | Өте жақсы |
| A- | 3,67 | 90-94 |
| B+ | 3,33 | 85-89 | Жақсы  |
| B | 3,0 | 80-84 | **Формативті және жиынтық бағалау** | **% мәндегі баллдар**  |
| B- | 2,67 | 75-79 | Дәрістердегі белсенділік | 5 |
| C+ | 2,33 | 70-74 | Практикалық сабақтарда жұмыс істеуі | 20 |
| C | 2,0 | 65-69 | Қанағаттанарлық  | Өзіндік жұмысы  | 25 |
| C- | 1,67 | 60-64 | Жобалық және шығармашылық қызметі | 10 |
| D+ | 1,33 | 55-59 | Қанағаттанарлықсыз  | Қорытынды бақылау (емтихан)  | 40 |
| D | 1,0 | 50-54 | ЖИЫНТЫҒЫ  | 100  |
| **Оқу курсының мазмұнын іске асыру күнтізбесі (кестесі). Оқытудың және білім берудің әдістері.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аптасы** | **Тақырып атауы** | **Сағат саны** | **Макс.****балл** |
| **МОДУЛЬ 1 Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы түсініктері** |
| 1 | **Д 1.** Кіріспе. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы пәнінің мəні мақсатты түсініктері жəне атау сөздері | **1** |  |
| ПС 1. Пәнаралық байланыстар, оқу үрдісіндегі пән маңызы. Негізгі ұғымдар және терминологиялық аппараттарды талдау  | 2 | 8 |
| 2 | **Д 2.** Тамақтандыру кәсіпорындарының даму тарихы*.* | **1** |  |
| **ПС 2.**  Тамақтандыру кәсіпорындарының даму тарихына шолу жасау | 2 | 8 |
| **ОБӨЖ 1. БӨЗ 1** орындау бойынша кеңестер  | **1** |  |
| 3 | **Д 3.** Шикізатты механикалық асапаздық өндеу | 2 |  |
| **ПС 3.** Азық түлік өнімдерін технологиялық өңдеу. | **1** | 8 |
| **БӨЖ 1.** Пəн бойынша терминдер мен түсініктер глоссарийін жасау | 2 | 22 |
| 4 | **Д 4.** Ас өнімдерінің тауартануы. | **1** |  |
| **ПС 4.** Ас əзірлеудің технологиялық картасы сызбасы жəне олардың ерекшеліктері | 2 | 8 |
| 5 | **Д 5.** Ас əзірлеуге арналған шикізаттардың тауарлық сипаттамалары | **1** |  |
| **ПС 5.** Ас əзірлеуге арналған шикізаттарды өңдеу. Көкөніс цехтарында жұмысты ұйымдастыру | 2 | 8 |
| **МОДУЛЬ 2 Тамақтандыру технологиясына шолу** |
| 6 | **Д 6.** Ас мәзірі және олардың түрлері | **1** |  |
| **ПС 6.** Ассортимент саясатын талдау | 2 | 8 |
| **ОБӨЖ 2. БӨЖ 2** орындау бойынша кеңестер | 1 |  |
| 7 | **Д 7.** Тамақтандыру кәсіпорындарының маркетинг ортасы. | **2** | 8 |
| **ПС 7.** Мейрамхана бизнесінің маркетингтік ортасын талдау | **1** |  |
| **БӨЖ 2.** Ұсынылған тағамдардың мəзірін жəне калькуляциясын құрастыру (Реферат) | **2** | **22** |
| **Аралық бақылау 1** | **100** |
| 8 | **Д 8.** Ыстық цех жұмысын ұйымдастыру | **1** |  |
| **ЗС 8** Көжелер, сорпа, борщтар дайындау технологиялары | **2** | **5** |
| **ОБӨЖ 3. БӨЖ 3** орындау бойынша кеңестер.  | **1** |  |
| 9 | **Д 9.** Өнімдерді сақтау шарттары мен сақтау мерзімі. Өнімдерді қаптау жəне тасымалдау. | **1** |  |
| **ПС 9.** Соустарды дайындау технологиялары. Соус түрлері | **2** | **5** |
| **БӨЖ 3.**  Тамақтандыру кәсіпорындарының ұйымдық құрылымы (Презентация) | **1** | **20** |
| 10 | **Д 10.** Көкөністерден даярланатын тағамадар мен гарнирлер | **1** |  |
| **ПС 10.** Бұршақтылардан жəне макарон өнімдерінен даярланатын тағамадар мен гарнирлер | **2** | **5** |
| **ОБӨЖ 4. БӨЖ 4** орындау бойынша кеңестер.  | **1** |  |
| **МОДУЛЬ 3 Тамақтандыру технологиясындағы цех жұмыстарын ұйымдастыру**  |
| 11 | **Д 11** Салқын цех жұмысын ұйымдастыру**.** Суық тағамдар мен тіскебасарлар. Оларды дайындау ерекшеліктері мен жіктемесі | **1** |  |
| **ПС 11.** Cуық тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. | **2** | **5** |
| 12 | **Д 12.**. Ет тағамдары. Ет тағамдарын дайындау тарихы. | **1** |  |
| **ПС 12.** Ет тағамдар түрлері, етөнімдерінен жасалған тағамдар жəне олардың пайдасы | **2** | **6** |
| **БӨЖ 4.** Ұсынылған тағамдардың мəзірін жəне калькуляциясын қабылдау (Презентация) |  | **20** |
| 13 | **Д 13.** Балықтан жасалған тағамдар. | **1**  |  |
| **ПС 13.** Балықтан жəне теңіз өнімдерінен жасалатын ыстық тағам ассортименті. Дайындау технологиясы. | **2** | **5** |
| **ОБӨЖ 5. БӨЖ 5** орындау бойынша кеңестер.  | **1** |  |
| 14 | **Д 14.** Əлем халықтарының ас үйінің дəстүрлері. Тағам əзірлеу мен ұсыну ерекшеліктері. | **1** |  |
| **ПС 14.** Туристер үшін жəне жорықтар ұйымдастыруға ас əзірлеу ерекшелігі жəне мəзір ассортименті | **2** | **5** |
| **БӨЖ 5.** Тағамдар рецептісін құрастыру жəне дайындау сипаттамасын беру (таңдау бойынша) | **1** | **20** |
| **15** | **Д 15.** Кондитерлік тағамдар және олардың түрлері | **1** |  |
| **ПС 15.** Тəтті тағамдар. Оларды дайындау ерекшеліктері мен жіктемесі. | **2** | **6** |
| **Аралық бақылау 2** | **100** |
| **Қорытынды бақылау (емтихан)** | **100** |
| **Пән үшін жиынтығы**  | **100** |

**Декан Актымбаева А.С.**

**Кафедра меңгерушісі Плохих Р.В.**

**Дәріскер Орынбасарова Г.О.**

**ЖИЫНТЫҚ БАҒАЛАУ РУБРИКАТОРЫ**

**ОҚУ НӘТИЖЕЛЕРІН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ**

Әрбір жоспарланған жиынтық бағалау (БӨЖ) үшін оқытушының қалауы бойынша ресімделеді

**ҮЛГІ** (Шаблон)

**Тапсырма атауы**  (100% Аралық бақылаудан % баллдар мөлшері, оқу курсының мазмұнын іске асыру күнтізбесінен (кестесінен) көшіру, оқыту және білім беру әдістері)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерийі**   | **«Өте жақсы»**  **% макс. салмағы**  | **«Жақсы»**  **% макс. салмағы**  | **«Қанағаттанарлық»**  **% макс. салмағы**  | **«Қанағаттанарлықсыз»**  **% макс. салмағы**  |
|    |    |    |    |    |

**Дайын үлгі 1** (Пример 1). **«Менің кәсіби тарихым» жазбаша тапсырмасы (АБ 100%-ның 25%)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий**   | **«Өте жақсы»**  20-25 %  | **«Жақсы»** 15-20%   | **«Қанағаттанарлық»** 10-15% | **«Қанағаттанарлықсыз»** 0-10% |
| **Кәсіби сәйкестілік және мұғалімнің кәсібилігі теориялары мен тұжырымдамаларын түсінуі** | Мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен кәсібилігітуралы теорияларды, тұжырымдамаларды терең түсіну. Негізгі дереккөздерге тиісті және орынды сілтемелер (дәйексөздер) беріледі.  | Кәсіби сәйкестілік және мұғалімнің кәсібилігі теориялары мен тұжырымдамаларын түсінуі.Негізгі дереккөздерге тиісті және орынды сілтемелер (дәйексөздер) беріледі.  | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігі туралы теориялар мен тұжырымдамаларды шектеулі түсіну. Негізгі дереккөздерге тиісті және орынды сілтемелер (дәйексөздер) беріледі.  | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігі туралы теорияларды, тұжырымдамаларды үстірт түсіну/ түсінбеушілік. Негізгі дереккөздерге тиісті және орынды сілтемелер (дәйексөздер) берілмейді.    |
| **Кәсіби сәйкестілік және Қазақстан мұғалімдерінің кәсібилігі негізгі мәселелерін ұғынуы** | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігінің негізгі ұғымдарын Қазақстан мәнмәтінімен жақсы байланыстырады. Аргументтерді эмпирикалық зерттеудің дәлелдерімен тамаша негіздеу (мысалы, сұхбат немесе статистикалық талдау негізінде). | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігінің негізгі ұғымдарын Қазақстан мәнмәтінімен байланыстырады. Аргументтерді эмпирикалық зерттеудің дәлелдерімен күшейтеді. | Мұғалімдердің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігі тұжырымдамаларының Қазақстан мәнмәтінімен шектеулі байланысы. Эмпирикалық зерттеулердің дәлелдерін шектеулі қолдану. | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі тұжырымдамаларының Қазақстан мәнмәтінімен байланысы шамалы немесе жоқ. Эмпирикалық зерттеулерді аз немесе мүлдем қолданбайды.   |
| **Саясат ұсынысы немесе практикалық ұсынымдар / ұсыныстар** | Қазақстанда мұғалімдердің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігін арттыру бойынша сауатты саяси және/немесе практикалық ұсынымдар мен ұсыныстар ұсынады. | Қазақстанда мұғалімдердің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігін арттыру бойынша кейбір саяси және/немесе практикалық ұсынымдарды және ұсыныстарды ұсынады  | Шектеулі саясат және практикалық ұсынымдар.Ұсынымдар маңыздылау емес, мұқият талдауға негізделмеген және таяз. | Саясат пен практикалық ұсынымдар аз немесе мүлдем жоқ немесе.өте төмен сападағы ұсынымдар.  |
| **Жазу,**  **АРА style**  | Жазу айқындықты, нақтылықты және дұрыстығын көрсетеді. APA style-ды қатаң ұстанады. | Жазу айқындықты, нақтылықты және дұрыстығын көрсетеді. Негізінен APA style-ды ұстанады. | Жазуда кейбір негізгі қателер бар және анықтықты жақсарту қажет. APA style-ды ұстануда қателіктер бар. | Жазғаны түсініксіз, мазмұнына ілесу қиын. APA style-ды ұстануда көптеген қателіктер бар.  |

**Дайын үлгі 2** (Пример 2). **«Қазақстандағы мұғалім кәсібі» топтық тұсаукесері (АБ 100%-ның 30%)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий**  | **«Өте жақсы»**  20-25 %  | **«Жақсы»** 15-20%   | **«Қанағаттанарлық»** 10-15% | **«Қанағаттанарлықсыз»** 0-10% |
| **Мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен кәсібилігі теориялары мен тұжырымдамаларын түсінуі** | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігі туралы теорияларды, тұжырымдамаларды терең түсіну. | Мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен кәсібилігі теориялары мен тұжырымдамаларын түсінуі. | Мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен кәсібилігі теориялары мен тұжырымдамаларын шектеулі түсінуі. | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі мен мұғалімнің кәсібилігі туралы теорияларды, тұжырымдамаларды үстірт түсіну/түсінбеушіліктің жоқтығы.  |
| **Қазақстандағы мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен мұғалім кәсібінің негізгі мәселелері туралы хабардар болу** | Мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен мұғалім кәсібінің негізгі ұғымдарының Қазақстан мәнмәтінімен сауатты арақатынасы. Аргументтерді эмпирикалық зерттеудің дәлелдерімен өте жақсы негіздеу (мысалы, сұхбат немесе статистикалық талдау негізінде). | Мұғалімнің кәсіби сәйкестілігі мен мұғалім кәсіби тұжырымдамаларының Қазақстан мәнмәтінімен байланысы бар. Аргументтер эмпирикалық зерттеудің дәлелдерімен расталады. | Мұғалімдердің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігі тұжырымдамаларының Қазақстан мәнмәтінімен шектеулі байланысы. Эмпирикалық зерттеулердің дәлелдерін шектеулі қолдану. | Мұғалімнің кәсіби сәйкестігі тұжырымдамаларының Қазақстан мәнмәтінімен байланысы шамалы немесе жоқ. Эмпирикалық зерттеулерді аз немесе мүлдем қолданбайды.   |
| **Сынамалы зерттеулер**  | Тұсаукесерде сынамалы зерттеу нәтижелерін (сұхбат немесе сауалнама) өте жақсы пайдалану. | Тұсаукесерде сынамалы зерттеу нәтижелерін (сұхбат немесе сауалнама) жақсы пайдалану. | Тұсаукесерде сынамалы зерттеу нәтижелерін (сұхбат немесе сауалнама) қанағаттанарлықтай пайдалану. | Тұсаукесерде сынамалы зерттеу нәтижелерін (сұхбат немесе сауалнама) нашар пайдалану. |
| **Саясат ұсынысы немесе практикалық ұсынымдар / ұсыныстар** | Қазақстанда мұғалімдердің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігін арттыру бойынша сауатты саяси және/немесе практикалық ұсынымдар мен ұсыныстар ұсынады. | Қазақстанда мұғалімдердің кәсіби сәйкестігі мен кәсібилігін жақсарту бойынша кейбір саяси және/немесе практикалық ұсынымдарды және ұсыныстарды ұсынады  | Шектеулі саясат және практикалық ұсынымдар.Ұсынымдар маңыздылау емес, мұқият талдауға негізделмеген және таяз. | Саясат пен практикалық ұсынымдар аз немесе мүлдем жоқ немесе.өте төмен сападағы ұсынымдар.  |
| **Тұсаукесер,****Топтық жұмыс** | Өте жақсы, тартымды тұсаукесер, визуалды эффектілердің, слайдтардың, материалдардың тамаша сапасы, керемет топтық жұмыс. | Жақсы тартымдылық, визуалды эффектілердің, слайдтардың немесе басқа материалдардың жақсы сапасы, командалық жұмыстың жақсы деңгейі. | Тартымдылық деңгейінің қанағаттанарлығы, визуалды эффектілердің, слайдтардың немесе басқа материалдардың қанағаттанарлық сапасы, командалық жұмыстың қанағаттанарлық деңгейі. | Тартымдылық деңгейінің төмендігі, визуалды эффектілердің, слайдтардың немесе басқа материалдардың төмен сапасы, командалық жұмыстың төмен деңгейі. |