

**ӘЛ-ФАРАБИ АТЫНДАҒЫ ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ  
ГЕОГРАФИЯ ЖӘНЕ ТАБИҒАТТЫ ПАЙДАЛАНУ ФАКУЛЬТЕТІ  
РЕКРЕАЦИЯЛЫҚ ГЕОГРАФИЯ ЖӘНЕ ТУРИЗМ КАФЕДРАСЫ**

**«Б11103-Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім беру  
бағдарламасы «ТРРР 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы  
өндіріс технологиясы» пәні бойынша  
ҚОРЫТЫНДЫ ЕМТИХАН БАҒДАРЛАМАСЫ**

**КҮЗГІ СЕМЕСТР  
2023-2024 ОҚУ ЖЫЛЫ**

**«Б11103-Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі»  
МАМАНДЫҒЫ БОЙЫНША**

Алматы, 2023

ТРРР 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы пәні бойынша емтихан бағдарламасы Рекреациялық география және туризм кафедрасының PhD, аға оқытушысы Орынбасарова Г.О. құрастырған

Рекреациялық география және туризм кафедрасының мәжілісінде қарастырылған және ұсынылған

Хаттама №, « » 2023 ж.

Кафедра меңгерушісі \_\_\_\_\_ Плохих Р.В.

Хаттама № , « » 2023 ж.

## КІРІСПЕ

«ТРРР 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы» пәні бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі.

Пәннің мақсаты студенттерді тамақтандыру кәсіпорындары негіздері туралы білім беру, негізгі ұғымдар беру, қажетті дағдыларды, білім мен әдептерді қалыптастыру.

Жазбаша емтихан: дәстүрлі-сұрақтарға жауап жазу. Емтихан басталмас бұрын аудиторияға 30 мин бұрын ерте келіп, жеке куәліктерін тапсыру керек. Кешігіп келген студент емтиханға кіргізілмейді. Ұялы телефондарын кезекші мұғалімге тапсыру керек. Емтихан билетінде 3 сұрақ болады. Емтихан бағасы 48 сағаттың ішінде қойылу керек. Бағалау саясаты: «ТРРР 3219 - Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы» пәні бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі. Емтихан билетінде 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау, сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесе, 3 сұрақ практикалық бағытталған болады. Емтиханда көшіруге болмайды.

Емтихан жауаптары 100 баллдық жүйе бойынша бағаланады:

95% - 100%: A	90% - 94%: A-	
85% - 89%: B+	80% - 84%: B	75% - 79%: B
70% - 74%: B-	65% - 69%: C	60% - 64%: C-
55% - 59%: D+	50% - 54%: D-	0% -49%: F

1 сұрақ жауабы максималды - 33 балл, 2 сұрақ жауабы максималды – 33 балл және 3 сұрақ жауабы максималды – 34 баллды құрайды.

## ҚОРЫТЫНДЫ БАҚЫЛАУДЫ КРИТЕРИАЛДЫ БАҒАЛАУ РУБРИКАТОРЫ

Пән: «ТРРР 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы». Қорытынды бақылау формасы: [Жазбаша онлайн](#). Платформасы: [Универ Жүйесі](#)

Критерий	«Өте жақсы»	«Жақсы»	«Қанағаттанарлық»	«Қанағаттандырылғысыз»	
	90-100 %	70-89 %	50-69 %	25-49 %	0-24 %
1 сұрақ	30-33 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну	Сұрақтарға қажет жерде мысалдармен суреттелген толық жауаптар берілген; Жауаптар сауатты ғылыми тілде баяндалған, тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы бойынша терминдер мен ұғымдар дұрыс қолданылған және дұрыс ашылған.	Сұрақтарға тұтастай дұрыс жауаптар берілді, бірақ принципті емес жеке дәлсіздіктермен. Курстың тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы бойынша терминдері дұрыс қолданылмайды, жеке қате мәлімдемелер стилистикалық қателіктері бар. Жауаптарда қазіргі заманғы ақпараттық жүйелер, техникалық, бағдарламалық –өнімдер дұрыс көрсетілмеген.	Сұрақтарға жауаптар үзінді сипатында болып, дұрыс технологиялық жүйелер дұрыс емес технологиялармен аралас. Тақырыпты толық ашу үшін қажетті курстың мазмұндық блоктары қамтылмайды. Студент жалпы оқу курсының тақырыбына назар аударады, бірақ нақты мәселелерді ашуда қиындықтарға тап болады.	Жауаптар сұрақтардың мазмұнына сәйкес келмейді. Оқу курсы үшін сұрақтардағы негізгі ұғымдар қате түсіндіріледі.	Сұрақтарға жауаптар жоқ; студенттің оқу материалының көп немесе маңызды бөлігін білмеуі немесе түсінбеуі анықталған. Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу

2 сұрақ	30-34 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
<p>Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну таңдалған әдістеме мен технологияны нақты қолданбалы тапсырмаларға қолдану</p>	<p>Курстың технологиясы мен әдіснамасы Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі бағытындағы білім алушыларды даярлау бағытының ерекшелігін ескере отырып, терең мағынада қолданылады; ғылыми ұғымдар қойылған тапсырмаға нақты қолданылады, содан кейін негізгі проблеманы логикалық және дәлелді түрде ашады;</p>	<p>Курстың әдіснамасы мен студенттің алған білімі әлсіз құрылымдалған және емтихан билетінде ұсынылған нақты практикалық тапсырмаларды шешуге бейімделген. Білім алушы жауаптарында тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы пәнінің мәні мен мүмкіндіктерін орташа деңгейде қарастырған, жауапта маңызды емес нақты қателер бар, оларды өздігінен түзете алады;</p>	<p>Курстың құралдары ішінара аз құрылымданған, мазмұны аз, жауапта нақты емес, презентация логикасы бұзылған, ұсынылған материалдың мағынасы жоқ, пәнаралық байланыстар туралы түсінік жоқ.</p>	<p>Пәннің мақсатты міндеттерімен және негізгі ерекшеліктерін ажырата алмайды, студент өз бетінше түзете алмайтын елеулі нақты қателіктердің көп кездесуі, емтихан мазмұны бойынша қосымша сұрақтардың көпшілігіне білім алушыға жауап жазу қиынға соғады немесе дұрыс жауап бермейді.</p>	<p>Тапсырманы шешу және курсты түсіндіру үшін тағам дайындау технологиялары түсініктеме аппараты жөнінде білімді қолдана алмау; жауап беру кезінде (бір сұраққа) 3-4-тен астам өрескел қателіктер жібереді, оны тіпті мұғалімнің көмегімен түзете алмайды; материалды толық игермеген. Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.</p>
3 сұрақ	30-33 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
<p>Таңдалған әдістеменің ұсынылған практикалық тапсырмаға бағалау қолданылуын және талдау, нәтижені негіздеу</p>	<p>Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы бойынша әдістер мен жүйелерді интеграциялау, негіздеу және талдау, жауапты құрылымдау, емтихан билеті мәселесі бойынша қолданыстағы теориялардың, ғылыми мектептердің, бағыттардың 5 ережесін талдау қабілетінің болуы, жауаптар мысалдармен және көрнекі материалдармен, оның ішінде білім алушының өз тәжірибесінен суреттеледі.</p>	<p>Курстың әдістері мен технологияларын қолдануды интеграциялау және талдау, білімді жаңғырту кезінде елеусіз қателіктер жібере отырып, ғылыми ұғымдарды қолдану арқылы өз ойларын бекіту үшін көрнекі материалдарды қолдану; емтихан билеті сұрақтары бойынша қолданыстағы теориялардың, ғылыми мектептердің, бағыттардың 3-4 ережелерін талдау.</p>	<p>Курстың заңдылықтары мен принциптерінің үстіртін негіздемесі, оқу бағдарламасына сәйкес материалдың негізгі көлемін және жетекші сұрақтардың талабымен әлсіз қолдану; оны өз бетінше орындауда қиындықтар туындауы.</p>	<p>Курстың әдістері мен технологияларын қолданудың негізділігі мен талдауының болмауы, репродуктивті сипаттағы сұрақтарға жауап беру кезінде қиындықтың көрінісі.</p>	<p>Мысалдар келтірген кезде курс әдістерін қолдану қабілетінің болмауы; Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.</p>

## Емтихан сұрақтары

- 1 Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы пәнінің мәні
- 2 Тамақтандыру кәсіпорындарының даму тарихы
- 3 Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу
- 4 Ас өнімдерінің тауартануы.
- 5 Ас әзірлеуге арналған шикізаттардың тауарлық сипаттамалары
- 6 Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы
- 7 Тағам дайындау технологиялары
- 8 Көжелер, сорпа, борщтар дайындау технологиялары
- 9 Соустарды дайындау технологиялары. Соус түрлері
- 10 Көкөністерден даярланатын тағамдар мен гарнирлер
- 11 Бірінші тағамдар. Бірінші тағамдардың ерекшеліктері және олардың жіктемесі
- 12 Көкөністерден, жармалардан және макарон өнімдерінен жасалған тағамдар және олардың пайдасы
- 13 Ет тағамдары. Ет тағамдарын дайындау тарихы
- 14 Балықтан жасалған тағамдар. Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын ыстық тағам асортименті. Дайындау технологиясы.
- 15 Суық тағамдар мен тіскебасарлар. Оларды дайындау ерекшеліктері мен жіктемесі.
- 16 Азық-түлік өнімдерін технологиялық өңдеу.
- 17 Көкөністерден дайындалған жартылай фабрикаттар.
- 18 Еттің тағамдық құндылығы.
- 19 Ет, субөнімдерді механикалық аспаздық өңдеу.
- 20 Турама және котлет массасынан жасалған өнімдер.
- 21 Кәсіпорынға әкелінетін жартылай фабрикаттар.
- 22 Жылумен аспаздық өңдеудің негізгі әдістері.
- 23 Жылулық аспаздық өңдеудің қосымша және құрама әдістері.
- 24 Көжелер
- 25 Сорпа дайындау
- 26 Борщтар
- 27 Жармалар, бұршақтылар, макарон өнімдері қосылған көжелер.
- 28 Соус түрлері
- 29 Соустарды дайындау технологиялары
- 30 Салқын соустар және тоңбалар
- 31 Соустарға қойылатын талаптар
- 32 Бұршақ тұқымдастардан әзірленген тағамдар
- 33 Макарон өнімдерінен даярланатын тағамдар мен гарнирлер.
- 34 Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар.
- 35 Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар.
- 36 Балықтан әзірленген тағамдар.
- 37 Ет және ет өнімдерінен әзірленген тағамдар.
- 38 Тәтті тағамдар мен сусындар.
- 39 Қамырдан даярланатын тағамдар.
- 40 Салқын және ыстық тағамдар.

## Әдебиет және ресурстар

### 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 өнеркәсібі және 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 с.

2. Истаев Ж., Алтаев С., Кузембаев Қ., Тары тағамдары. Алматы: Қайнар, 1985.-108б.

3. Кенжеахметұлы С., Қазақтың дарқан дастарқаны. Алматы кітап, 2007