**СИЛЛАБУС**

**2023-2024 оқу жылының күзгі семестрі**

**«6В11103 - Мейрамхана ісі және 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 (СС)** |
| GSPP 3220-Тамақ-тандыру орындарын-дағы гигиена және санитария | 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 | Зертханалық сабақтарды орындау | Жазбаша (Универ жүйесі, 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)** |
| Студенттерге санитарлық нормалар мен тамақтану кәсіпорындары мен қонақ үй - мейрамхана кешендерін жобалауға, ұйымдастыруға және пайдалануға қойылатын талаптар саласындағы негізгі білім мен дағдылар кешенін қалыптастыру | 1. «6В11103 - Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» Білім беру бағдарламасы бойынша келесідей оқу нәтижелеріне жете алады: студенттерді қоғамдық тамақтандыру орындарындағы кәсіпорындарының қызметтерімен таныстыру; | 1.1 Қоғамдық тамақтан-дыру орындарындағы кәсіпорындарының қызметтерінің негізгі ерекшеліктерін ажырата алады;  |
| 1.2 Қоғамдық тамақтан-дыру орындарының және мейрамхана кәсіпорын-дарын жобалау мен абаттандыруға қойылатын гигиеналық талаптар түрлерін біледі; |
| 2. тамақтану кәсіпорындарында өндірістік процестерді ұйымдастыруды зерттеу; | 2.1 Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорын-дарының жабдықтарына қойылатын гигиеналық талаптарын талдай алады;  |
| 2. Микроорганизмдердің түрлері олардың қатысуы және заттар айналымындағы рөлінің негізгі ерекшелік-терін жіктей алады; |
| 3. студенттерге қоғамдық тамақтандыру орындарындағы жеке және өндірістік гигиенаға қойылатын талаптарды зерттеу негізінде білім беру;  | 3.1 Тамақ инфекциясы мен уланудың алдын алу әдістерін зерттей алады; |
| 3.2 Ауа , су, тамақ шикізаты және дайын тамақ өнімдерінің микрофлорасынталдай алады; |
| 4. студенттерге қоғамдық тамақтандыру орындарында тұтынушылардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету талаптарын меңгерту;  | 4.1 Азық - түліктің тағамдық, биологиялық құндылығы және олардың санитарлық-эпидемиоло-гиялық рөлін анықтай алады; |
| 4.2 Балалар мен жасөспірімдерге арналған өнім өндірісінің техноло-гиялық ерекшеліктерін ажырата алады; |
| 5. қоғамдық тамақтандыру орындарының және мейрамхана кешенінің санитарлық-гигиеналық талаптары мен нормаларын іске асыру бойынша жүйелерді қарастыруды меңгеру.  | 5.1 ХАССП қағидаттарына негізделген азық-түлік қауіпсіздігі жүйесін талдай алады; |
| 5.2 ХАССП жүйесінің құжаттарын меңгереді. |
| **Пререквизиттер**  | Қонақжайлылық индустриясының негіздері |
| **Постреквизиттер** | Мейрамханадағы қызмет көрсету сапасын басқару |
| **Оқу ресурстары** | **Негізгі әдебиеттер:** 1.Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - СПб. : Лань, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-8114-2503-72.Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192 с. - ISBN 978-5-4377-0014-3**3.** Биньковская О.В. Санитария и гигиена питания: учебно-методическое пособие / О.В. Биньковская, Н.И. Мячикова, Ю.А. Болтенко. – Белгород: ИД «Белгород» НИУ «БелГУ», 2018. – 96 с.4. Санитария и гигиена в общественном питании: Курс лекций / Под редакцией А.В. Бороздина; ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – 1-ое издание. – Саратов, 2016.- 53 с.**Қосымша әдебиеттер:**1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания
2. [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Зурабина. - Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания ; 2021-03-01. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019

Линич Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич. - 2-е изд., стер. - : Издательство "Лань", 2018. - 188. - ISBN 978-5-8114-2503-7.  1. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224 с

**Электронные ресурсы:**<https://e.lanbook.com/book/103192> Линич Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич. - 2-е изд., стер. - : Издательство "Лань", 2018. - 188. - ISBN 978-5-8114-2503-7.  <https://e.lanbook.com/book/103192>**Зерттеушілік инфрақұрылымы**1. Қоғамдық тамақтандыру орындары. **Мәліметтердің кәсіби ғылыми базасы** 1. Web of Science Core Collection2. SCOPUS БАЗАСы**Интернет-ресурстар** (3-5 кем емес)1. <http://elibrary.kaznu.kz/ru>

2.[http://www.dataplus.ru](http://www.dataplus.ru/Industries/2MVD/6_Bashkor.htm)- сайт компании Дата+ которое занимается распространением географических информационных систем (ГИС) от мировых лидеров - компаний ESRI и ERDAS. Техническая поддержка, обучение, консалтинг, выполнение комплексных проектных работ на основе ГИС-технологий.3. http://www.[google](http://www.google.kz/search?hl=kk&source=hp&q=Гис+в+социально-экономической+географи%25D).kz сайт где можно найти материалы про геоинформационных систем. Использование ГИС технологии в социально-экономической географии2. MOOC/видеодәрістер және т.б.**Программалық қамтамассыздандырылуы** (егер қажет болса)1.2. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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**Оқытушы бағалаудың өз түрлерін енгізеді немесе ұсынылған нұсқаны қолданады | **% мәндегі баллдар** Оқытушы өзінің баллдарға бөлуін күнтізбеге (кестеге) сәйкес пункттерге енгізеді.Емтихан және пән бойынша қорытынды балл өзгермейді. |
| 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 Санитарлық заңнама және қолданыстағы санитарлық - гигиеналық нормативтік актілер |
| 1 | **Д 1.** Кіріспе. Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария пәні, мақсатты, міндеттері.Тамақтану гигиенасы және санитария. Елдің санитарлық қызметі | **1** |  |
| СС 1. Санитарлық-азық-түлік қадағалау түрлері. ҚР-да тұтынушылардың құқықтарын қорғау саласындағы қадағалау қызметін ұйымдастыру схемасы. | 2 | 8 |
| 2 | **Д 2.** Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау*.* | **1** |  |
| **СС 2.**  ҚР санитарлық заңнамасының нормативтік құжаттарын, техникалық регламенттерін пысықтау. | 2 | 8 |
| **ОБӨЖ 1. БӨЗ 1** орындау бойынша кеңестер. ҚР Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы заңнамасы (Презентация).  | **1** |  |
| 3 | **Д 3.** Ауа ортасының гигиеналық сипаттамасы. Ауаның физикалық қасиеттері. | 2 |  |
| **СС 3.** Тамақтану кәсіпорындарындағы ауа ортасының санитарлық-гигиеналық сипаттамасы. | **1** | 8 |
| **БӨЖ 1.** ҚР Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы заңнамасы (Презентация). | 2 | 22 |
| 4 | **Д 4.** Судың гигиеналық және эпидемиологиялық маңызы. | **1** |  |
| **СС 4.** Тамақтану орындарындағы судың санитарлық-гигиеналық сипаттамасы. | 2 | 8 |
| 5 | **Д 5.** Топырақтың гигиеналық және эпидемиологиялық сипаттамасы | **1** |  |
| **СС 5.** Тамақтану орындарындағы топырақтың санитарлық-гигиеналық сипаттамасы. | 2 | 8 |
| МОДУЛЬ 2 Сыртқы орта факторларының санитарлық-гигиеналық сипаттамасы және тамақтану кәсіпорнының санитарлық-техникалық жабдықтарына қойылатын талаптар |
| 6 | **Д 6.** Ішек инфекцияларының алдын алу.Тамақтан улану және гельминтоздар | **1** |  |
| **СС 6.** Бактериялық тамақтан уланудың сипаттамасы бойынша кесте құру. "Зиянды "өнімді немесе тағамды анықтауға арналған сауалнама парағы | 2 | 8 |
| **ОБӨЖ 2. БӨЗ 2** орындау бойынша кеңестер | 1 |  |
| 7 | **Д 7.** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жоспарлаудың гигиеналық принциптері. | **2** | 8 |
| **СС 7.** Келушілерге арналған үй-жайларды жинауға және жоспарлауға қойылатын гигиеналық талаптар | **1** |  |
| **БӨЖ 2.** Ауа ортасының гигиеналық сипаттамасы. Ауаны санитарлық қорғау. Желдету гигиенасы. Сумен жабдықтау көздері мен жүйелерінің гигиеналық сипаттамасы. Жаппай тамақтандыру индустриясы кәсіпорындарын сумен жабдықтау (Реферат) | **2** | **22** |
| **Аралық бақылау 1** | **100** |
| 8 | **Д 8.** Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын, ыдыстарын дайындауға арналған материалдарға қойылатын гигиеналық талаптар. | **1** |  |
| **СС 8.** Ыдысты орау материалдарына қойылатын талаптар. | **2** | **5** |
| **ОБӨЖ 3. БӨЗ 3** орындау бойынша кеңестер.  | **1** |  |
| 9 | **Д 9.** Тамақтану кәсіпорындарының санитарлық-гигиеналық режимін және персоналдың жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау. | **1** |  |
| **СС 9.** Қызметкерлерді медициналық тексеру. | **2** | **5** |
| **БӨЗ 3.** Тұтынушыларға арналған әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлар мен үй-жайларды жоспарлауға қойылатын гигиеналық талаптар. Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын, ыдыстарын дайындауға арналған материалдарға қойылатын талаптар. Ыдысты орау материалдарына қойылатын талаптар (Презентация) | **1** | **20** |
| 10 | **Д 10.** Тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға,өткізуге қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар. | **1** |  |
| **СС 10.**. Өнімнің жекелеген түрлерін сақтауға қойылатын талаптар бойынша кестені толтыру. | **2** | **5** |
| **ОБӨЖ 4. БӨЗ 4** орындау бойынша кеңестер.  | **1** |  |
| МОДУЛЬ 3 Тамақтану кәсіпорындарын ұстауға және технологиялық процеске қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар |
| 11 | **Д 11** Шикізат пен жартылай фабрикаттарға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар. | **1** |  |
| **СС 11.** Тамақтану кәсіпорындарын жинау, жуу, дезинфекциялау кестесін жасау. | **2** | **5** |
| 12 | **Д 12.**. Аспаздық өнімдерді өндіру гигиенасы. | **1** |  |
| **СС 12.** Аса тез бұзылатын аспаздық бұйымдарды өндіруге қойылатын санитариялық талаптар. | **2** | **5** |
| **БӨЗ 4.** Тамақтану кәсіпорындарының санитарлық-гигиеналық режимі және персоналдың жеке гигиена ережелері. Тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға,сатуға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар (Презентация) |  | **20** |
| 13 | **Д 13.** Ет, балық өнімдерін сараптау | **1**  |  |
| **СС 13.** Шикізат пен жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын зерттеу.;8,m9\*]. | **2** | **5** |
| **ОБӨЖ 5. БӨЗ 5** орындау бойынша кеңестер.  | **1** |  |
| 14 | **Д 14.** Балалар мен жасөспірімдерге арналған өнім өндірісінің технологиялық ерекшеліктері. | **1** |  |
| **СС 14.** Аурудың диагнозы: - аурудың белгілері бойынша. | **2** | **5** |
| **БӨЗ 5.** ХАССП қағидаттарына негізделген тамақ қауіпсіздігі жүйесі шеңберінде өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу (Презентация) | **1** | **20** |
| **15** | **Д 15.** ХАССП қағидаттарына негізделген тамақ қауіпсіздігі жүйесі шеңберінде өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу. | **1** |  |
| **СС 15.** ХАССП жүйесінің құжаттамасымен танысу. | **2** | **5** |
| **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. |