

**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 «GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы
түрлері» пәні бойынша
ҚОРЫТЫНДЫ ЕМТИХАН БАҒДАРЛАМАСЫ**

**КҮЗГІ СЕМЕСТР
2023-2024 ОҚУ ЖЫЛЫ**

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

Алматы, 2023

GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері 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

«GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері» пәні бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі.

Пәннің қорытынды бақылау формасы - жазбаша емтихан (СӨЖ, семинар тақырыптары енгізілген)

Емтихан форматы – онлайн

Платформа: Univer

Емтихан тапсыру тәртібі және талаптары:

- 1) емтихан кестеге сәйкес өтеді;
- 2) жоспарланған күні студенттерге емтихан туралы еске салынады;
- 3) емтихан билеттері Univer жүйесінде жинақталады (генерализацияланады);
- 4) студент жауабының өзіндік ерекшелігі - 75% болуы тиіс;
- 5) 65% өзіндік ерекшелігі кезінде студенттің жауабы қабылданбайды;
- 6) «Univer» жүйесінде Office365 логин алынады;

Жүйеге қойылатын талаптар:

- Веб-камера;
- Микрофон;
- Интернет қосылуы
- бет әлпеті бойынша сәйкестікті өту қажет;

Емтихан сипаттамасы:

- емтихан ұзақтылығы – 120 минут;
- емтиханда «Univer» бағдарламасының редакторында жұмыс істеу үшін тек пернетақта мен тінтуірді пайдалануға болады.
- басқа қойындыларды ашуға, басқа бағдарламаларды қосуға, телефонды, басқа құрылғылар мен заттарды пайдалануға тыйым салынады;
- жауап пернетақтадан бағдарлама редакторына мәтін енгізу арқылы жүреді;
- студент кез-келген сұрақтардан жауап бере бастауына болады;
- жауап жіберу үшін әр сұрақ үшін «жіберу» батырмасын басу қажет;
- емтихан барысында жіберілген жауаптарға өзгерістер енгізе алады;
- емтихан «Аяқтау» түймесін басқаннан кейін аяқталады;
- емтихан билетінде 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау және 3 сұрақ сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесейді
- емтиханда көшіруге болмайды.

Терілген мәтінді сақтау үшін «Жіберу» түймесін жиі басу керек. Егер интернетте проблемалар туындаса, студент бағдарламаға қайта кіріп, емтиханды жалғастыра алады. Бірақ, бұл жағдайда қосымша уақыт берілмейді. Техникалық ахуалдарға байланысты емтиханға қатыспаудың ең ұзақ уақыты 20 минуттан аспау керек. Егер одан асып кетсе, жағдайға байланысты емтихан тоқтатылады немесе ол басқа күнге ауыстырылады. Егер емтихан уақыты аяқталып, студент жауабын жіберуге үлгермесе, онда бос жауап жіберіледі.

- жазбаша жауаптар плагиатқа тексеріледі;
- академиялық адалдықты сақтау қажет.

Маңызды жағдай - емтиханда басқа кітаптарды, оқулықтарды, қолжазбаларды, қаламдарды, кез келген қосымша техникалық құралдарды (телефондар, гаджеттер, дербес компьютерлер, ноутбуктер) пайдалануға тыйым салынады.

Емтихан кезінде бөлмеде тек емтихан тапсырушы болуы керек. Бөгде адамдармен үйде болған кезде сөйлесуге немесе көмекке шақыруға болмайды.

Маңызды жағдай -емтихан прокторингпен бірге жүреді. Егер проктор емтиханнан өткен бейнежазбаны қарап шыққаннан кейін ережелерді бұзу фактілері анықталса, қойылған бағаның күші жойылуы мүмкін.

Студенттерге арналған толығырақ нұсқаулық әл-Фараби атындағы ҚазҰУ сайтында сілтеме бойынша қол жетімді.

<https://www.kaznu.kz/content/files/pages/folder22185/app.oqylyq.kz%20%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D1%83%D1%81.pdf>

Бағалау критерийлері (бағалау шкаласы):

Тапсырмалардың сапасын бағалау үшін критерийлер қажет:

- ішкі жағдайларды немесе сыртқы критерийлер ескере отырып, бағалау, қорытынды жасау қабілеті көрсетілді;
- мәселені шешуге пәнаралық көзқарас көрсетілді, әртүрлі ғылыми салалардан білімді интеграциялау жүзеге асырылды;
- мәселені шешуге негіз болған тұжырымдарды сенімді түрде дәлелдейтін дәлелдер жүйесін құру;
- мәселені шешудің дәстүрлі емес тәсілін қолдану;
- ой (идея) негізінде жатқан және нәтижесінде іске асырылған шешімдерді теориялық негіздеу;
- терминологияны меңгергендігін көрсету;
- білімді қолдану, талдау жүргізу.
- GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері пәні

бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі. Емтихан билетінде 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау және 3 сұрақ сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуге бағытталады. Емтиханда көшіруге болмайды.

Емтихан жауаптары 100 баллдық жүйе бойынша бағаланады:

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

ҚОРЫТЫНДЫ БАҚЫЛАУДЫ КРИТЕРИАЛДЫ БАҒАЛАУ РУБРИКАТОРЫ

Пән: «GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері». Қорытынды бақылау формасы: жазбаша онлайн. Платформа Универ жүйесі

| Критерий | «Өте жақсы» | «Жақсы» | «Қанағаттанарлық» | «Қанағаттандырылмайтын» | |
|--|---|--|---|--|--|
| | 90-100 % | 70-89 % | 50-69 % | 25-49 % | 0-24 % |
| Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну | Сұрақтарға қажет жерде мысалдармен суреттелген толық жауаптар берілген; Жауаптар сауатты ғылыми тілде баяндалған, тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері бойынша терминдер мен ұғымдар дұрыс қолданылған және дұрыс ашылған. | Сұрақтарға тұтастай дұрыс жауаптар берілді, бірақ принципті емес жеке дәлсіздіктермен. Курстың тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері бойынша терминдері дұрыс қолданылмайды, жеке қате мәлімдемелер стилистикалық қателіктері бар. Жауаптарда қазіргі заманғы ақпараттық жүйелер, техникалық, бағдарламалық жүйелер 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 |
| Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну таңдалған әдістеме мен технологияны нақты қолданбалы тапсырмаларға қолдану | 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; | Курстың әдіснамасы мен студенттің алған білімі әлсіз құрылымдалған және емтихан билетінде ұсынылған нақты практикалық тапсырмаларды шешуге бейімделген. Білім алушы жауаптарында тамақтандыру орындарындағы қызмет көрсету технологиясының дамуы орташа деңгейде қарастырған, жауапта маңызды емес нақты қателер бар, оларды өздігінен түзете алады; | Курстың құралдары ішінара аз құрылымданған, мазмұны аз, жауапта нақты емес, презентация логикасы бұзылған, ұсынылған материалдың мағынасы жоқ, пәнаралық байланыстар туралы түсінік жоқ. | 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. | Тапсырманы шешу және курсты түсіндіру үшін тамақтандыру орындарындағы технологиясының дамуына 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. |
| Таңдалған әдістеменің ұсынылған | Тамақтандыру орындарындағы әртүрлі формалары | Курстың әдістері мен технологияларын | Курстың заңдылықтары мен принциптерінің үстіртін | Курстың әдістері мен технологияларын | Мысалдар келтірген кезде курс әдістерін қолдану қабілетінің |

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|---|
| <p>практикалық тапсырмаға қолданылуын бағалау және талдау, нәтижені негіздеу</p> | <p>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>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>негіздемесі, оқу бағдарламасына сәйкес материалдың негізгі көлемін және жетекші сұрақтардың талабымен әлсіз қолдану; оны өз бетінше орындауда қиындықтар туындауы.</p> | <p>қолданудың негізділігі мен талдауының болмауы, репродуктивті сипаттағы сұрақтарға жауап беру кезінде қиындықтың көрінісі.</p> | <p>болмауы; Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.</p> |
|---|---|--|---|--|---|

Емтихан сұрақтары

1. Тамақтандыру орындарының негізгі қызметі
2. Қызмет көрсетудің әдістері мен формалары
3. Әр түрлі тамақтану орындарының қызмет көрсету ерекшеліктері
4. Тамақтандыру орындарындағы қызмет көрсету технологиясының дамуы
5. Қызмет көрсетуді ұйымдастырудың таптары
6. Ас құралдарының сипаттамалары. Қыш және керамикалық ыдыстарға сипаттама беру
7. Ас құралдарының сипаттамалары. Хрусталь және шыны ыдыстардың сипаттамалары және металл ыдыстардың сипаттамалары
8. Сауда бөлмелерді жинастыру. Залдағы жиһаздың орналасуы
9. Тәтті тағамдарды жіберудің ережелері
10. Ыстық сусындарды жіберудің ерекшеліктері
11. Салқын сусындарды жіберудің ерекшеліктері
12. Кондитер өнімдерін жіберудің ерекшеліктері
13. Күндізгі дипломатиялық жиындарда қызмет көрсету
14. Үстелді сервировкалаудың негізгі ережелері
15. Майлықтардың түрлері және түйе формалары. Гүл композициялары
16. Мейрамханаларда тағам жіберудің негізгі әдістері
17. Салқын тағамдар мен басытқыларды жіберудің ерекшеліктері және ережелері
18. Ыстық басытқыларды жіберудің ерекшеліктері
19. Көжелерді жіберудің ерекшеліктері
20. Екінші ыстық тағамдарды жіберудің ерекшеліктері
21. Тәтті тағамдарды жіберудің ережелері
22. Тамақтандыру қызметі дамуының тарихи аспектілері: таверна, харчевня, трактир, герберг, кафе, асхана, мейрамхана.
23. Тамақтандыру орындарының классификациясы
24. Мекемесінің концепциясын: орналасқан жері, азық-түлікті алу орны, ғимараты, баға саясаты, меню, дизайн және интерьер
25. Тамақтандыру мекемесінің қызметкерлері
26. Тамақтандыру орындарында қызметкерлік таза және қауіпсіз қызмет көрсетудің рөлі
27. Кешкі дипломатиялық жиындарда қызмет көрсету
28. Банкетке тапсырысты қабылдау
29. Даяшылармен толық қызмет көрсетілетін үстел үстіндегі банкет
30. Коктейль жиынында қызмет көрсету
31. (VIP) Қонақтарға қызмет көрсетуді жоғары деңгейде ұйымдастыру
32. Әлеуметтік бағдарланған тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру
33. Қызмет көрсету мәдениеті және тикет ережелері
34. Тұтынушылық сұраныс және жарнама
35. Қауіпсіздік техникасы талаптары және өртке қарсы іс-шаралар

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