

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**

«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

« » қыркүйек 2023 ж., хаттама №

Кафедра меңгерушісі

Плохих Р.В.

КІРІСПЕ

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 2 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау, 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, сын жүргізу.

«TRPP 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы» пәні бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі. Емтихан билетінде 2 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәлімет және сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесе, 2 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 - 50 балл, 2 сұрақ жауабы максималды – 50 баллды құрайды.

Бағасы	Жауаптың максималды бағалануы	49балл	50 балл
Өте жақсы (90-100%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Барлық теориялық сұрақтың барлығына толық және дұрыс жауап берілген 2. Барлық практикалық мәселелер шешімін тапқан 3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған. 4. Шығармашылық дағдылар көрініс тапқан 	49-50	45-50
жақсы (70-89 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Барлық теориялық сұрақтарға дұрыс жауап берілген, бірақ қателіктер бой алдырған, немесе толық ашпаған. 2. Практикалық мәселелер шешімін тапқан, алайда аз-маз қателіктер бар 3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған 	35-44	36-45
қанағаттанырлық (50-69%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жалпы теориялық сұрақтарға жауап берілген, алайд баяндалуында, логикалық жүйелілігінде а біршама қателіктер кездеседі. 2. Практикалық мәселе толық шешімін таппаған. 3. Материал сауатты баяндалған, алайда логикалық байланысы бұзылған. 	25-34	25-35
қанағаттанырлықсыз (0-49 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теориялық сұрақтарға жауаптарда өрескел қателіктер бар 2. Практикалық тапсырма орындалмаған 3. Жауапта грамматикалық, терминологиялық қателіктер бар, логикалық байланыс жоқ 	0-24	0-24

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.-Игнатъева. 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