

**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

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

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

Пәнді игерудің мақсаты өндірісті ұйымдастыру негіздерін, кәсіпорын түрлерін, қызмет көрсету техникасының негіздерін, қызмет көрсету заттарын және ресми қабылдауларда қызмет көрсету ережелерін зерттеу

Ауызша емтихан: дәстүрлі-сұрақтарға жауап беру. 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: «TRPP 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.

| Бағасы | Жауаптың максималды бағалануы | 33 балл | 34 балл |
|----------------------------|--|---------|---------|
| Өте жақсы (90-100%) | 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 | 30-33 | 30-34 |

| | | | |
|---------------------------------|---|-------|-------|
| жақсы (70-89 %) | <p>1. Барлық теориялық сұрақтарға дұрыс жауап берілген, бірақ қателіктер бой алдырған, немесе толық аспаған.</p> <p>2. Практикалық мәселелер шешімін тапқан, алайда аз-маз қателіктер бар</p> <p>3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған</p> | 25-29 | 26-29 |
| Қанағаттанырлық (50-69%) | <p>1. Жалпы теориялық сұрақтарға жауап берілген, алайда баяндалуында, логикалық жүйелілігінде біршама қателіктер кездеседі.</p> <p>2. Практикалық мәселе толық шешімін таппаған.</p> <p>3. Материал сауатты баяндалған, алайда логикалық байланысы бұзылған.</p> | 17-24 | 17-25 |
| Қанағаттанырсыз (0-49 %) | <p>1. Теориялық сұрақтарға жауаптарда өрескел қателіктер бар</p> <p>2. Практикалық тапсырма орындалмаған</p> <p>3. Жауапта грамматикалық, терминологиялық қателіктер бар, логикалық байланыс жоқ</p> | 0-16 | 0-16 |

ҚОРЫТЫНДЫ БАҚЫЛАУДЫ КРИТЕРИАЛДЫ БАҒАЛАУ РУБРИКАТОРЫ

Пән: «GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері». Қорытынды бақылау формасы: ауызша офлайн.

| 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