



Европын Холбоо  
санхүүжүүлэв



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

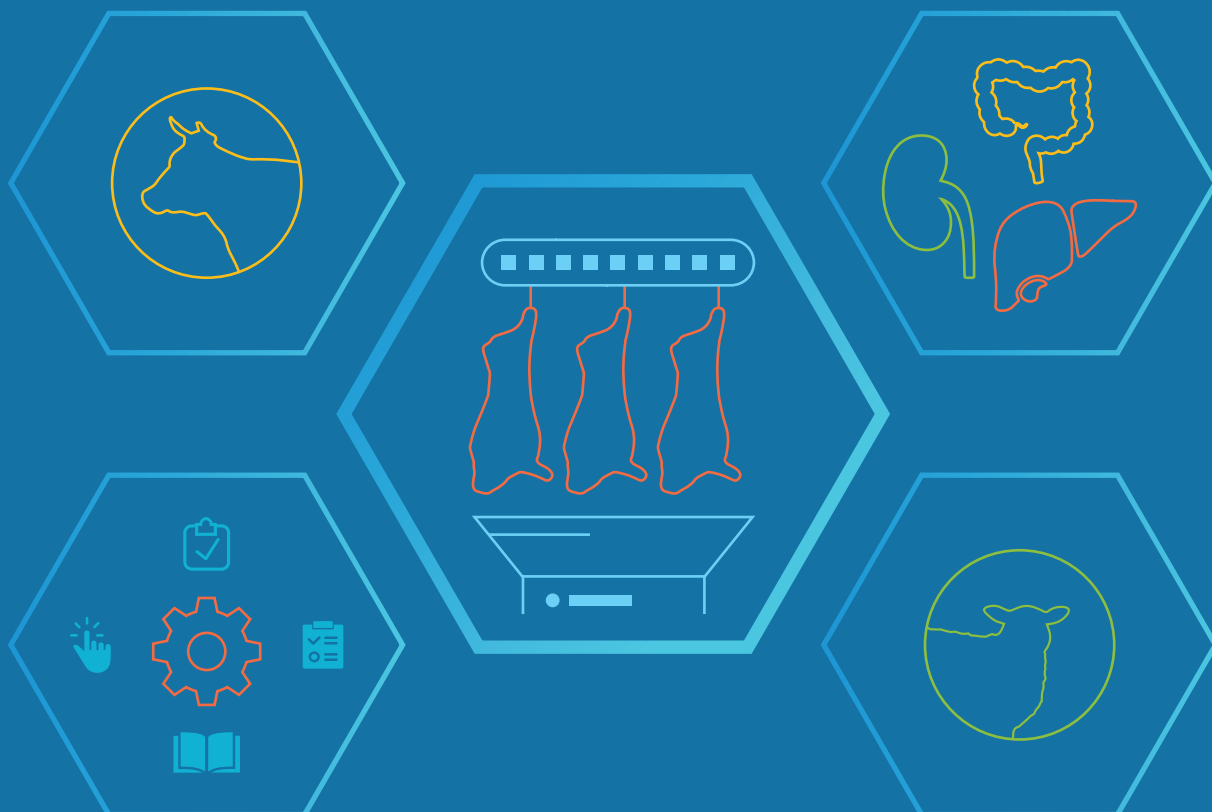


International  
Labour  
Organization



# МАЛ ТӨХӨӨРӨХ АЖИЛТАН

ЧАДАМЖИД СУУРИЛСАН СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨР



УЛААНБААТАР ХОТ  
2022 ОН

Энэхүү сургалтын хөтөлбөрийг Европын Холбооны санхүүжилтээр НҮБ-ын Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллагын (НҮБ ХХААБ) хэрэгжүүлж буй “Монгол Улсад Тогтвортой хөгжлийн зорилготой уялдсан төсвийн төлөвлөлтөөр хөдөлмөр эрхлэлтийн шинэчлэлийг дэмжих нь” төслийн дэмжлэгээр боловсруулав.

**Ерөнхий зүйл:**

Сургалтын хөтөлбөрийн агуулга зөвхөн зохиогчдынх бөгөөд Европын Холбоо болон НҮБ-ын ХХААБ-ын албан ёсны бодлого, байр суурийг илэрхийлээгүй болно.



Европын Холбоо  
санхүүжүүлэв



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



International  
Labour  
Organization



# МАЛ ТӨХӨӨРӨХ АЖИЛТАН

## ЧАДАМЖИД СУУРИЛСАН СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨР

Салбарын нэр:  
Мэргэжлийн нэр:  
Мэргэшлийн нэр:  
Мэргэжлийн индекс:  
Мэргэшлийн түвшин:  
Суралцах хугацаа:

Хүнсний үйлдвэрлэл  
Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан  
Мал төхөөрөх ажилтан  
IF 7511-11  
II-III  
2 сар хүртэл

## БАТАЛГААЖУУЛАЛТЫН ХЭСЭГ

“Мал төхөөрөх ажилтан бэлтгэх” мэргэшлийн сургалтын хөтөлбөрийг “Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан” мэргэжлийн IF7511-11 индексийн хүрээнд 2022 оны 6 сарын 16-нд Хөдөлмөр нийгмийн хамгааллын яамны харьяа Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын үнэлгээ мэдээлэл арга зүйн төвийн 2022/408 дугаар бүртгэлээр сургалтад ашиглахыг зөвшөөрч баталгаажуулсан болно.

Энэхүү хөтөлбөрийг ажил олгогчдын оролцоотойгоор тодорхойлсон DACUM буюу Ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээнд суурилан боловсруулсан болно.

### **Ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээнд оролцсон ажил олгогч, экспертийн төлөөллүүд:**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. Ц.Даваасүрэн | Хүний нөөцийн менежер, Агро Нэгтгэл Трейд ХХК |
| 2. Г.Оюунтунгаа | Малын эмч, Агро Нэгтгэл Трейд ХХК             |
| 3. Г.Баттөгс    | Үйлдвэрийн дарга, Эрдэнэ Хүнс ХХК             |
| 4. П.Жамбалдорж | Малын эмч, Эрдэнэ Хүнс ХХК                    |
| 5. Э.Баясгалан  | Технологич                                    |
| 6. С.Энхбаяр    | Махны үйлдвэрийн зөвлөх, технологич           |
| 7. Г.Амар       | Мах, консервын механик, инженер               |
| 8. Ш.Отгонхүү   | Эрдэнэ МСҮТ, захирал                          |

### **Хөтөлбөр боловсруулсан багийн гишүүд:**

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1. Д.Байгалмаа    | Эрдэнэ МСҮТ, сургалтын менежер, зөвлөх                              |
| 2. Д.Баатарсайхан | Эрдэнэ МСҮТ, багш, тэргүүлэх  |
| 3. Н.Болормаа     | Эрдэнэ МСҮТ, Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан мэргэжлийн багш |

### **Хянасан:**

- |              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| 9. О.Саруул  | МБС-ын зөвлөх, DACUM чиглүүлэгч |
| 10. Н.Сумьяа | МБСҮМАЗТ, Хөтөлбөрийн арга зүйч |

## ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ТАЙЛБАР

ГШҮ	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт
ГЦХ	Гүйцэтгэлийн цар хүрээ
МЧХ	Мэдлэг, чадвар, хандлага
МСҮТ	Мэргэжлийн сургалт, үйлдвэрлэлийн төв
МБС	Мэргэжлийн боловсрол, сургалт
МБСҮМАЗТ	Мэргэжлийн боловсрол, сургалт, үнэлгээ мэдээлэл арга зүйн төв
ХАА	Хөдөө аж ахуй
ХАБЭА	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй
ЧН	Чадамжийн нэгж
ЧЭ	Чадамжийн элемент
ЭЗМ	Эзэмшвэл зохих мэдлэг

# ЧАДАМЖИД СУУРИЛСАН СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨР ДАРААХ ХЭСГЭЭС БҮРДЭНЭ.

## I ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН ЖАГСААЛТ

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

- 1) Чадамжийн нэгжийн нэр, код, тодорхойлолт, өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж
- 2) Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт
- 3) Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл
- 4) Чадамжийн элементийн төлөвлөгөө

## III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

- 1) Суралцагч
- 2) Багш
- 3) Сургалтын орчин

## IV ҮНЭЛГЭЭ

- 1) Үнэлгээний удирдамж
- 2) Үнэлгээний төлөвлөгөө

## I ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН ЖАГСААЛТ

№	Чадамжийн нэгжийн жагсаалт	Чадамжийн нэгжийн код
<b>Ерөнхий суурь чадамж</b>		
1	Ажлын байрны харилцаа	BC100-001-01
2	Багаар ажиллах	BC100-001-02
3	Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих	BC100-001-03
<b>Мэргэжлийн суурь чадамж</b>		
1	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах	IF7511-11-01-201
2	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах	IF7511-11-02-201
<b>Мэргэшүүлэх хэсэг</b>		
1	Бод малыг төхөөрөх	IF7511-11-01-301
2	Бог малыг төхөөрөх	IF7511-11-02-301
3	Гэдэс дотор ангилж цэвэрлэх	IF7511-11-03-301
4	Гулууз махыг эвдэх, шулах	IF7511-11-04-301

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Ажлын байрны харилцаа<sup>1</sup>

**Чадамжийн нэгжийн код:** BC100-001-01

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү нэгж нь ажлын байранд мэдээлэл цуглуулах, тайлбарлах, дамжуулахад шаардагдах мэдлэг, ур чадвар, хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

### Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг 18			
			Онол	дадлага		Чадамжийн Элементэд ногдох цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: Ажлын байрны мэдээллийг олж авах, дамжуулах	1.1. Асуух, сонсох, ярих чадварыг ашиглан ажлын байрны мэдээлэл олж авах дамжуулах 1.2. Биеийн хэлийг тохиромжтой үед ашиглан хамтран ажиллагсадтайгаа харилцаа холбоо тогтоох 1.3. Өөрийн санаа бодлыг тодорхой илэрхийлж, бусдын санаа бодлыг таслахгүй сонсох 1.4. Баг байгууллагын зохион байгуулсан ажил, арга хэмжээнд цаг баримталж оролцох	2	8	-	10
2	ЧЭ 2: Ажлын байрны холбогдох бичиг баримт, хөдөлмөрийн нөхцөлийг мэдэх	2.1. Хөдөлмөр эрхлэх нөхцөлтэй холбоотой маягтуудыг үнэн зөв, гаргацтай бөглөх 2.2. Ажлын байрны дүрэм журам, хөдөлмөрийн нөхцөлтэй холбоотой шаардлагыг мэдэх 2.3. Ажлын явцад гарсан адлааг илрүүлж, зохих арга хэмжээг авах	2	6	-	8
	Нийт цаг		4	14	0	18
	Онол дадлагын харьцаа:		22:78			

1 Slaughtering Operations (Large Animals) NC II /Participate in workplace communication, 2016



## Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам</li> <li>- ХАБЭА-н тухай хууль</li> <li>- Байгууллага болон үйл ажиллагаатай холбогдох дүрэм журмыг баримтлах</li> <li>- Хөдөлмөрийн тухай хууль</li> </ul>
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах</li> <li>- Биеийн хэл болон аман бус харилцааг мэдэх</li> <li>- Байгууллагын соёл, дүрэм журам, зааварчилгааг мөрдөх</li> <li>- Байгууллагын бичиг баримтын журмыг мөрдөх</li> </ul>
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хамтран ажиллагсад, суралцагчид</li> <li>- Онол, дадлагын багш</li> <li>- Хамтран суралцагсад</li> <li>- Үйлдвэрийн ажилтан, мастер</li> </ul>
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын онолын танхим</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, цех</li> </ul>

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны харилцаа
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Ажлын байрны мэдээллийг олж авах, дамжуулах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Асуух, сонсох, ярих чадварыг ашиглан ажлын байрны мэдээлэл олж авах дамжуулах</li> <li>1.2. Биеийн хэлийг тохиромжтой үед ашиглан хамтран ажиллагсадтайгаа харилцаа холбоо тогтоох</li> <li>1.3. Өөрийн санаа бодлыг тодорхой илэрхийлж, бусдын санаа бодлыг таслахгүй сонсох</li> <li>1.4. Баг байгууллагын зохион байгуулсан ажил, арга хэмжээнд цаг баримталж оролцох</li> </ol>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	10
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Үр дүнтэй харилцаа холбоо</li> <li>- Харилцааны янз бүрийн хэлбэрүүд</li> <li>- Бичгийн харилцаа</li> <li>- Харилцаа холбооны хэрэгсэл</li> <li>- Харилцааны саад тотгор</li> <li>- Аман бус харилцаа холбоо</li> <li>- Цагийн менежмент</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ярих, бичих, сонсох чадвар</li> <li>- Асуулт тавих чадвар</li> <li>- Хүн хоорондын харилцааны ур чадвартай</li> <li>- Ажлын байрны шаардлагад нийцүүлэн мэдээлэл цуглуулах</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны хэлний мэдлэгтэй /аман бус харилцаа/</li> <li>- Ажлын байранд нийгмийн хүрээний хүмүүстэй харилцах чадвартай</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Цаг баримталдаг байх</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай байх</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онол, дадлагын танхим, ажлын байр /үйлдвэрлэл
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	-
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Компьютер, хувилагч машин, дэлгэц, тарааж өгөх материал, цахим хичээл
Ашигласан материал:	- Slaughtering Operations (Large Animals) NC II / Participate in workplace communication, 2016
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны харилцаа
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Ажлын байрны холбогдох бичиг баримт, хөдөлмөрийн нөхцөлийг мэдэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	1.1. Хөдөлмөр эрхлэх нөхцөлтэй холбоотой маягтуудыг үнэн зөв, гаргацтай бөглөх 1.2. Ажлын байрны дүрэм журам, хөдөлмөрийн нөхцөлтэй холбоотой шаардлагыг мэдэх
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	18
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<b>Мэдлэг:</b> - Аж ахуйн нэгж болон хувь хүний ажлын хариуцлага - Ажлын байрны баримт бичгийн төрөл, маягт <b>Ур чадвар:</b> - Ажлын байрны шаардлагад нийцүүлэн мэдээлэл цуглуулах - Ажлын байранд нийгмийн хүрээний хүмүүстэй харилцах чадвартай - Хүн хоорондын харилцааны ур чадвартай <b>Хандлага:</b> - Цаг баримталдаг байх - Багаар ажиллах чадвартай байх - Хариуцлагатай байх - Идэвх санаачилгатай байх - Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох - Нягт нямбай байх - Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх
Сургалт явагдах газар:	- Онол, дадлагын танхим, ажлын байр /үйлдвэрлэл
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд - ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага - ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал - Дадлага ажлын удирдамж - Зурагт болон биет үзүүлэн - Асуултын жагсаалт - Олон хувилбарт тестийн сан - Цахим хэрэглэгдэхүүн - Цахим хуудас - Видео бичлэг
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	-
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Компьютер, хувилагч машин, дэлгэц/зурагт, тарааж өгөх материал
Ашигласан материал:	- Slaughtering Operations (Large Animals) NC II / Participate in workplace communication, 2016
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзаж харилцах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Ажил мэргэжлийн чиг баримжаа болон амьдрах ухааны чиглэлээр холбогдох сургалтад хамрагдсан байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт**

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Компьютер	ш	1	Стандарт шаардлага хангасан
2	Зурагт	ш	1	55-60 инч
3	Проектор	ш	1	MS506, 220V,

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт**

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Тарааж өгөх материал	15
2	Үзүүлэн	15
3	Цахим хичээл	1

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Өнгийн цаас	Багц	3	2500	7500
2	Ватум цаас	ш	5	3500	17500
3	Бичгийн цаас	боодол	1	17000	17000
4	Самбарын маркер	ш	2	3500	7000
5	Пламастр	хайрцаг	3	7500	7500
Нийт үнэ					56500

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

### Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: ВС100-001-01
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Ажлын байрны харилцаа	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1: Ажлын баримт, хөдөлмөрийн нөхцөлийг мэдэх	ГШҮ 1.1. Асуух, сонсох, ярих чадварыг ашиглан ажлын байрны мэдээлэл олж авах дамжуулах ГШҮ 1.2. Биеийн хэлийг тохиромжтой үед ашиглан хамтран ажиллагсадтайгаа харилцаа холбоо тогтоох ГШҮ 1.3. Өөрийн санаа бодлыг тодорхой илэрхийлж, бусдын санаа бодлыг таслахгүй сонсох ГШҮ 1.4. Баг байгууллагын зохион байгуулсан ажил, арга хэмжээнд цаг баримталж оролцох	- Харилцааны үр чадвараа ашиглан мэдээллийг үр дүнтэй боловсруулсан. - Биеийн хэлийг тохиромжтой үед хэрэглэн, ажлаа үргэлжлүүлсэн - Албан болон албан бус харилцааг үр дүнтэй хэрэглэсэн - Байгууллагын цаг ашиглалтын шаардлагыг бүрэн хангасан	- Ажлын байр - Загварчилсан орчин	- Шууд ажиглалт - Аман ярилцлага - Тестийн арга
ЧЭ 2: Ажлын баримт, хөдөлмөрийн нөхцөлийг мэдэх	ГШҮ 2.1. Хөдөлмөр эрхлэх нөхцөлтэй холбоотой маягтуудыг үнэн зөв, гаргацтай бөглөх ГШҮ 2.2. Ажлын байрны дүрэм журам, хөдөлмөрийн нөхцөлтэй холбоотой шаардлагыг мэдэх ГШҮ 2.3. Ажлын явцад гарсан алдааг илрүүлж, зохих арга хэмжээг авах	- Байгууллагын стандарт форматын дагуу бичгийн харилцааг бэлтгэсэн - Ажлын байранд холбогдох дүрэм журмыг тайлбарласан - Ажил хийгдэх үед гарсан алдаа, зөрчлийг илрүүлсэн - Холбогдох ажилтанд мэдээлсэн - Тэмдэглэл хөтөлсөн		

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Багаар ажиллах<sup>1</sup>

**Чадамжийн нэгжийн код:** BC100-001-02

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү нэгжээр ажлын байранд багаар ажиллахад багийн гишүүний үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох үр чадвар, мэдлэг, хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:** Ажлын байрны харилцаа

### Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг 18			
			Онол	дадлага		Нийт цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ1: Багийн доторх өөрийн үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох	1.1. Багийн орчин дахь хувь хүний үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох 1.2. Багийн бусад гишүүдийн үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлж, хүлээн зөвшөөрөх 1.3. Багийн дотор болон багийн гадна харилцааг тайлагнах	2	6	-	8
2	ЧЭ2: Багийн гишүүн болж ажиллах	2.1. Багийн үйл ажиллагаа, зорилгод өөрийн хувь нэмрээ оруулан багийн гишүүдтэй харилцах харилцааны үр дүнтэй, зохистой хэлбэрүүдийг ашиглах 2.2. Ажлын байрны нөхцөл байдалд зохицуулан хувь хүний үр чадварыг ашиглан хувь нэмрийг оруулах 2.3. Багийн гишүүдийн үүрэг, зорилго, ажлын төлөвлөгөөг боловсруулахад хувь нэмэр оруулах	4	6	-	10
Нийт цаг			6	12	0	18
Онол дадлагын харьцаа:			22:78			

<sup>1</sup> Slaughtering Operations (Large Animals) NC II /Work in team environment, 2016



## Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам</li> <li>- ХАБЭА-н тухай хууль</li> <li>- Байгууллага болон үйл ажиллагаатай холбогдох дүрэм журмыг баримтлах</li> <li>- Хөдөлмөрийн тухай хууль</li> </ul>
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах</li> <li>- Багаар ажиллах дүрмийг мэдэх</li> <li>- Байгууллагын соёл, дүрэм журам, зааварчилгааг мөрдөх</li> </ul>
Ажлын хамтран хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хамтран ажиллагсад, суралцагчид</li> <li>- Онол, дадлагын багш</li> <li>- Хамтран суралцагсад</li> <li>- Үйлдвэрийн ажилтан, мастер</li> </ul>
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын онолын танхим</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, цех</li> </ul>

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Багаар ажиллах
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	ЧЭ 1: Багийн доторх өөрийн үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Багийн орчин дахь хувь хүний үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлсон</li> <li>1.2. Багийн бусад гишүүдийн үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлж, хүлээн зөвшөөрсөн</li> <li>1.3. Багийн доторх болон багийн гаднах харилцааг тайлагнах</li> </ul>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	18
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Багийн бүтэц</li> <li>- Багийн гишүүдийн үүрэг, хариуцлага</li> <li>- Ажлын орчинд багууд</li> <li>- Жендерийн тэгш байдал, эрх үүрэг</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны соёлд нийцүүлэн зөв харилцах</li> <li>- Хувь хүний үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох</li> <li>- Гадаад харилцааг тодорхойлох</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Цаг баримталдаг байх</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай байх</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онол, дадлагын танхим, ажлын байр /үйлдвэрлэл

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Самбар, шохой, бичгийн хэрэгсэл, ном, гарын авлага, өнгийн цаас
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Компьютер</li> <li>- Хувилагч машин</li> <li>- Дэлгэц/зурагт</li> </ul>
Ашигласан материал:	- Slaughtering Operations (Large Animals) NC II / Participate in workplace communication, 2016
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Багаар ажиллах
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Багийн гишүүн болж ажиллах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<p>2.1. Багийн мэдэгдэж буй үйл ажиллагаа, зорилгод хувь нэмрээ оруулдаг багийн гишүүдтэй харилцах харилцааны үр дүнтэй, зохистой хэлбэрүүд</p> <p>2.2. Хувь хүний ур чадвар, ур чадвар, ажлын байрны нөхцөл байдалд тулгуурлан багийн үйл ажиллагаа, зорилтыг нөхөхөд үр дүнтэй, зохистой хувь нэмэр оруулах</p> <p>2.3. Багийн үүрэг, зорилго, хувь хүний чадамжийн талаарх ойлголтод тулгуурлан багийн ажлын төлөвлөгөөг боловсруулахад хувь нэмэр оруулах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	10
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Харилцааны үйл явц</li> <li>- Бүлгийн төлөвлөлт, шийдвэр гаргах</li> <li>- Багийн зорилго, зорилтууд</li> <li>- Багаар ажиллахтай холбоотой хувь хүний чадамжийг ойлгох</li> <li>- Хувь хүний төрөл</li> <li>- Удирдагчдын үүрэг</li> </ul>

	<p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны шаардлагад нийцүүлэн мэдээлэл цуглуулах</li> <li>- Ажлын байранд нийгмийн хүрээний хүмүүстэй харилцах чадвартай</li> <li>- Бусадтай үр дүнтэй харилцах</li> <li>- Багийн зорилго, хүлээлтийг тодорхойлох</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Цаг баримталдаг байх</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай байх</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онол, дадлагын танхим, ажлын байр /үйлдвэрлэл
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	-
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Компьютер, хувилагч машин, дэлгэц/зурагт
Ашигласан материал:	- Slaughtering Operations (Large Animals) NC II / Participate in workplace communication, 2016
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзаж харилцах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Ажил мэргэжлийн чиг баримжаа болон амьдрах ухааны чиглэлээр холбогдох сургалтад хамрагдсан байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт:**

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Компьютер	ш	1	Стандарт шаардлага хангасан, үзүүлэлт сайтай
2	Зурагт	ш	1	Стандарт шаардлага хангасан, интернет орчинд ажиллах, 55-60 инч
3	Проектор	щ	1	Стандарт шаардлага хангасан MS506, 220V,

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:**

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Тарааж өгөх материал	15
2	Үзүүлэн	15
3	Цахим хичээл	1
4	Хулганы дэгээ /тоглоом/	7
5	Нүдний боолт, дүрснүүд	15
	Дүн	

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Өнгийн цаас	Багц	3	2500	7500
2	Ватум цаас	ш	5	3500	17500
3	Бичгийн цаас	боодол	1	17000	17000
4	Самбарын маркер	ш	2	3500	7000
5	Пламастр	хайрцаг	3	7500	7500
Нийт үнэ					56500

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

### Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: ВС100-01-02
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Багаар ажиллах	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1: Багийн дотор хөөрийн үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох	ГШҮ 1.1. Багийн орчин дахь хувь хүний үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлох ГШҮ 1.2. Багийн бусад гишүүдийн үүрэг, хариуцлагыг тодорхойлж, хүлээн зөвшөөрөх ГШҮ 1.3. Багийн дотор болон багийн гадна харилцааг тайлагнах	- Багийн хувьд өөрийн үүргийг тайлбарласан. - Багийн бусад гишүүдийн үүрэг хариуцлагыг зөвшөөрсөн - Багийн дотор болон гадна харилцааг тайлбарласан	- Онолын танхим, - Д а л а г ы н танхим	- Ажиглалт - Тестийн арга
ЧЭ 2: Багийн гишүүн ажиллах	ГШҮ 2.1. Багийн үйл ажиллагаа, зорилгод өөрийн хувь нэмрээ оруулан багийн гишүүдтэй харилцах харилцааны үр дүнтэй, зохистой хэлбэрүүдийг ашиглах ГШҮ 2.2. Ажлын байрны нөхцөл байдалд зохицуулан хувь хүний үр чадварыг ашиглан хувь нэмрийг оруулах ГШҮ 2.3. Багийн гишүүдийн үүрэг, зорилго, ажлын төлөвлөгөөг боловсруулахад хувь нэмэр оруулах	- Харилцааны үр дүнтэй хэлбэрүүдийг ашигласан - Хувь хүний харилцааны үр чадварыг тохиромжтой үед ашигласан - Багийн үйл ажиллагаанд тэгш хүртээмжтэй оролцсон		

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих<sup>1</sup>

**Чадамжийн нэгжийн код:** BC100-001-03

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү нэгж нь ажил мэргэжлийн өсөлт, дэвшлийг хөгжүүлэхэд шаардагдах мэдлэг, ур чадвар, хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаа
- Багаар ажиллах

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг 18			
			Онол	дадлага		Чадамжийн Элементэд ногдох цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	Хувийн зорилгыг байгууллагын зорилготой уялдуулах	1.1. Мэргэжил, мэргэжил болон ажлын байранд тавигдах шаардлагыг хангах, мэргэжлийн ур чадварыг дээшлүүлэхийн тулд хувийн өсөлт, хөгжлийн төлөвлөгөөтэй байх, хэрэгжүүлэх 1.2. Байгууллагын гүйцэтгэлийн үнэлгээнд үндэслэн өөрийгөө удирдах, хөгжүүлэх явцад хүн хоорондын харилцааг баримтлах 1.3. Байгууллага болон хувийн зорилгодоо тууштай хандах нь ажил үүргээ гүйцэтгэх явцад илэрдэг гэдгийг ойлгуулах 1.4. Байгууллагын зорилго, зорилтод хүрэхийн тулд хувийн болон багийн ажиллагаагаар дэмжлэг үзүүлэх, өрсөлдөх, гүйцэтгэлээр тэргүүлэх	2	-	2	4

<sup>1</sup> Agricultural machinery operation NC II /Participate in workplace communication, 2016



		1.5. Ажлын тэргүүлэх чиглэлийг тогтоох, гүйцэтгэлээр тэргүүлэхийн тулд нөөцийг үр дүнтэй ашиглах 1.6. Тоног төхөөрөмж, байгууламжийн эдийн засгийн ашиглалт, засвар үйлчилгээний дадлыг тогтоосон журмын дагуу мөрдөх				
2	Мэргэжлийн өсөлт, хөгжлийг хангах	2.1. Ажлын байран дээрээ албан тушаал ахих, сургалт, ажил мэргэжлийн боломжуудыг ажлын байрны шаардлагад үндэслэн тодорхойлж ашиглах 2.2. Албан тушаал, ажил мэргэжил, үр чадварын ахиц дэвшлийг нотолгоо болгон харуулах, хүлээн зөвшөөрүүлэх 2.3. Ажил мэргэжил, кариертай холбоотой нэмэлт сургалтад хамрагдах, гэрчилгээний болзлыг хангах	2	-	2	4
	Нийт цаг		4		4	8
	Онол дадлагын харьцаа:		50:50			

### Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам - ХАБЭА-н тухай хууль - Байгууллага болон үйл ажиллагаатай холбогдох дүрэм журмыг баримтлах - Хөдөлмөрийн тухай хууль
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах - Биеийн хэл болон аман бус харилцааг мэдэх - Байгууллагын соёл, дүрэм журам, зааварчилгааг мөрдөх - Байгууллагын бичиг баримтын журмыг мөрдөх
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	- Хамтран ажиллагсад, суралцагчид - Онол, дадлагын багш - Хамтран суралцагсад - Үйлдвэрийн ажилтан, мастер
Орчин нөхцөл	- Сургалтын онолын танхим - Үйлдвэрлэлийн дадлагын газар цех

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих <sup>1</sup>
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Хувийн зорилгыг байгууллагын зорилготой уялдуулах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<p>1.1. Мэргэжил, мэргэжил болон ажлын байранд тавигдах шаардлагыг хангах, мэргэжлийн ур чадварыг дээшлүүлэхийн тулд хувийн өсөлт, хөгжлийн төлөвлөгөөтэй байх, хэрэгжүүлэх</p> <p>1.2. Байгууллагын гүйцэтгэлийн үнэлгээнд үндэслэн өөрийгөө удирдах, хөгжүүлэх явцад хүн хоорондын харилцааг баримтлах</p> <p>1.3. Байгууллага болон хувийн зорилгодоо тууштай хандах нь ажил үүргээ гүйцэтгэх явцад илэрдэг гэдгийг ойлгуулах</p> <p>1.4. Байгууллагын зорилго, зорилтод хүрэхийн тулд хувийн болон багийн ажиллагаагаар дэмжлэг үзүүлэх, өрсөлдөх, гүйцэтгэлээр тэргүүлэх</p> <p>1.5. Ажлын тэргүүлэх чиглэлийг тогтоох, гүйцэтгэлээр тэргүүлэхийн тулд нөөцийг үр дүнтэй ашиглах</p> <p>1.6. Тоног төхөөрөмж, байгууламжийн эдийн засгийн ашиглалт, засвар үйлчилгээний дадлыг тогтоосон журмын дагуу мөрдөх</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	4
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, үр чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын үнэ цэнэ, ёс зүй (ёс зүйн дүрэм, ёс зүйн дүрэм гэх мэт)</li> <li>- Байгууллагын алсын хараа, эрхэм зорилго, зорилт</li> <li>- Компанийн үйл ажиллагаа, журам, стандартууд</li> <li>- Ажил дээрх үндсэн эрхүүд, түүний дотор жендэрийн мэдрэмж</li> <li>- Хувийн эрүүл ахуйн дүрэм журам</li> <li>- Цаг төлөвлөлт</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хувийн ариун цэврийг зохих ёсоор дагаж мөрдөх</li> <li>- Харилцааны чадвар</li> <li>- Байгууллагын зорилго, зорилтыг ухамсарласан байх, дэмжих</li> <li>- Хувийн зорилго, цаг хугацааг удирдах</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Өөрийгөө хөгжүүлэх хүсэл, эрмэлзэлтэй байх</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны заавар, зөвлөмжийг сонсох</li> <li>- Хувийн болон байгууллагын зорилтод тууштай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онолын танхим</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн цех, ажлын байр</li> </ul>

1 Agricultural machinery operation NC II /Participate in workplace communication, 2016

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	-
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Компьютер, хувилагч машин, дэлгэц/зурагт, тарааж өгөх материал
Ашигласан материал:	- Agricultural machinery operation NC II /Participate in workplace communication, 2016
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих <sup>1</sup>
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Мэргэжлийн карьер өсөлт, хөгжлийг хангах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Ажлын байран дээрээ албан тушаал ахих, сургалт, ажил мэргэжлийн боломжуудыг ажлын байрны шаардлагад үндэслэн тодорхойлж ашиглах</li> <li>1.2. Албан тушаал, ажил мэргэжил, ур чадварын ахиц дэвшлийг нотолгоо болгон харуулах, хүлээн зөвшөөрүүлэх</li> <li>1.3. Ажил мэргэжил, карьертай холбоотой нэмэлт сургалтад хамрагдах, гэрчилгээний болзлыг хангах</li> </ol>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	4
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны өсөлт, хөгжлийн зураглал</li> <li>- Ажлын байрны шаардлага</li> <li>- Сургалт, ажил мэргэжлийн боломжууд</li> <li>- Ур чадварын нотолгоо</li> <li>- Үнэлгээ, гэрчилгээжүүлэлт</li> </ul>

<sup>1</sup> Agricultural machinery operation NC II /Participate in workplace communication, 2016

	<p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны өсөлт, хөгжлийн дагуу төлөвлөлт хийх</li> <li>- Ажлын байрны хөгжлийг хангах сургалтын талаархи мэдээлэл цуглуулах</li> <li>- Өмнөх мэдлэгийг хүлээн зөвшөөрөх үнэлгээнд хамрагдах</li> <li>- Үнэлгээ гэрчилгээжүүлэлтийн болзлыг хангах</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Өөрийгөө хөгжүүлэх хүсэл, эрмэлзэлтэй байх</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны заавар, зөвлөмжийг сонсох</li> <li>- Хувийн болон байгууллагын зорилтод тууштай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онолын танхим</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн цех, ажлын байр</li> </ul>
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	-
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Компьютер, хувилагч машин, дэлгэц/зурагт, тарааж өгөх материал
Ашигласан материал:	- Agricultural machinery operation NC II /Participate in workplace communication, 2016
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзаж харилцах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Ажил мэргэжлийн чиг баримжаа болон амьдрах ухааны чиглэлээр холбогдох сургалтад хамрагдсан байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт**

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Компьютер	ш	1	Стандарт шаардлага хангасан
2	Зурагт	ш	1	55-60 инч
3	Проектор	ш	1	MS506, 220V,

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт**

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Тарааж өгөх материал	15
2	Үзүүлэн	15
3	Цахим хичээл	1

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Өнгийн цаас	Багц	3	2500	7500
2	Ватум цаас	ш	5	3500	17500
3	Бичгийн цаас	боодол	1	17000	17000
4	Самбарын маркер	ш	2	3500	7000
5	Пламастр	хайрцаг	3	7500	7500
Нийт үнэ					56500

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

## Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: ВС100-001-03
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ1. Хувийн зорилгыг байгууллагын зорилготой уялдуулах	<p>1.1. Мэргэжил, мэргэжил болон ажлын байранд тавигдах шаардлагыг хангах, мэргэжлийн ур чадварыг дээшлүүлэхийн тулд хувийн өсөлт, хөгжлийн төлөвлөгөөтэй байх, хэрэгжүүлэх</p> <p>1.2. Байгууллагын гүйцэтгэлийн үнэлгээнд үндэслэн өөрийгөө удирдах, хөгжүүлэх явцад хүн хоорондын харилцааг баримтлах</p> <p>1.3. Байгууллага болон хувийн зорилгод тооцогдох хандах нь ажил үүргээ гүйцэтгэх явцад илэрдэг гэдгийг ойлгуулах</p> <p>1.4. Байгууллагын зорилго, зорилтод хүрэхийн тулд хувийн болон багийн ажиллагаагаар дэмжлэг үзүүлэх, өрсөлдөх, гүйцэтгэлээр тэргүүлэх</p> <p>1.5. Ажлын тэргүүлэх чиглэлийг тогтоох, гүйцэтгэлээр тэргүүлэхийн тулд нөөцийг үр дүнтэй ашиглах</p> <p>1.6. Тоног төхөөрөмж, байгууламжийн эдийн засгийн ашиглалт, засвар үйлчилгээний дадлыг тогтоосон журмын дагуу мөрдөх</p>	<p>- Ажлын байран дээр өөрийгөө хөгжүүлэх төлөвлөгөө боловсруулсан, үндэслэлийг тайлбарласан</p> <p>- Байгууллагын зорилго, зорилтыг тайлбарласан, үүнд өөрийн хувийн зорилго хэрхэн холбоотойг уялдуулсан байх</p> <p>- Байгууллагын гүйцэтгэлийн үнэлгээнд өөрийн ажлын байр, гүйцэтгэлийн оруулах хувь нэмрийг тайлбарласан</p> <p>- Байгууллагын хөгжил хувийн манлайллыг хэрхэн хангах талаар тайлбарласан</p>	<p>- Ажлын байр</p> <p>- Загварчилсан орчин</p>	<p>- Дүрд тоглох</p> <p>- Гуравдагч этгээдийн тайлан</p> <p>- А м а н ярилцлага</p> <p>- Тестийн арга</p>



<p>ЧЭ2. Мэргэжлийн өсөлт, хөгжлийг хангах</p>	<p>2.1. Ажлын байран дээрээ албан тушаал ахих, сургалт, ажил мэргэжлийн боломжуудыг ажлын байрны шаардлагад үндэслэн тодорхойлж ашиглах</p> <p>2.2. Албан тушаал, ажил мэргэжил, ур чадварын ахиц дэвшлийг ур чадварын шалгалтаар нотолгоо болгон харуулах, хүлээн зөвшөөрүүлэх</p> <p>2.3. Ажил мэргэжил, кариертай холбоотой нэмэлт сургалт, хөтөлбөрт хамрагдах, гэрчилгээний болзлыг хангах</p>	<p>- Ажлын байран дээр өөрийгөө хөгжүүлэх төлөвлөгөөнд үндэслэн сургалт, хөгжлийн талаарх мэдээлэл цуглуулсан</p> <p>- Ахиц дэвшлийн нотолгоог хэрхэн бүрдүүлэх талаар тайлбарласан</p> <p>- Мэргэжлийн шаардлагын дагуу гэрчилгээ авах дарааллыг тайлбарласан</p> <p>- Үнэлгээ, гэрчилгээжүүлэлтийн ач холбогдлыг тайлбарласан</p>	
---	---	---	--

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF7511-11-01-201

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Тус чадамжаар хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн ойлголт авч, нэр томьёо, тодорхойлолт, үндсэн шаардлагуудыг өөрийн ажлын байрандаа мөрдөх, ажлын байранд учирч болох аюул эрсдэлийг тодорхойлж хянах, осол, гэмтлийн үед анхны тусламж үзүүлэх, нөхцөл байдлыг үнэлж дүгнэх мэдлэг, ур чадвар, аюулгүй ажиллах зан үйл хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаа
- Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих нь
- Багаар ажиллах

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг			
			Онол	дадлага		Нийт цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: ХАБЭА-н үндсэн ойлголт ба хууль эрх зүйн орчинтой танилцах	1.1. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль тогтоомжийн бүтэц, агуулгатай танилцах 1.2. ХАБЭА-д холбогдох эрх зүйн бусад баримт бичигтэй танилцах 1.3. Хамгаалах техник, хувийн хамгаалах хэрэгсэлтэй танилцах 1.4. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалт зааварчилгаа, аюулгүй тэмдэг тэмдэглэгээтэй танилцах	6	4	6	16
2	ЧЭ 2: Ажлын байрны аюул эрсдлийг үнэлэх	2.1. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг тодорхойлох 2.2. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг үнэлэх 2.3. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг мэдээлэх	2	2	6	10
3	ЧЭ 3: Ажлын байрыг зөв зохион байгуулах	3.1. Ажлын байран дахь осол, гал түймэр, онцгой байдлын үед сахих дүрэм журмыг дагаж мөрдөх	4	2	6	12

		3.2. Ажлын байрны шаардлага стандарт хангаж ажиллах 3.3. Аюулгүй ажиллагааны шаардлагын дагуу багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах				
4	ЧЭ 4: Шаардлагатай нөхцөлд эмнэлгийн анхны тусламж үзүүлэх	4.1. Ажлын байран дахь яаралтай тусламжийн үед туслалцаа үзүүлэхтэй холбоотой дүрэм журмыг байгууллагын тогтсон дэг журамд нийцүүлэн тодорхойлох 4.2. Осол гэмтлийн үед анхны тусламж үзүүлэх арга барил, аргачлалыг судлах. 4.3. Дасгал сургуулилалтын явцад зөв аргаар цаг алдалгүй анхны тусламж үзүүлэх.	4	6	6	16
	Нийт цаг		16	14	24	54
	Онол дадлагын харьцаа:		30:50			

#### Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам</li> <li>- ХАБЭА-н тухай хууль</li> <li>- Байгууллага болон үйл ажиллагаатай холбогдох дүрэм журмыг баримтлах</li> <li>- Галын аюулгүй байдлын дүрэм журам</li> <li>- Гар багаж ашиглах дүрэм журам</li> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгслийг иж бүрэн ашиглах дүрэм журам</li> <li>- Онцгой байдлын үеийн дүрэм журам</li> </ul>
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах</li> <li>- Хамгаалах хэрэгслийг хэрэглэж хэвших</li> <li>- Ажлын заавар зааварчилгааг мөрдөж ажиллах</li> <li>- Гар болон цахилгаан багаж хэрэгслийг зааварчилгааны дагуу ашиглах</li> <li>- Тоног төхөөрөмжийг зориулалтын дагуу ашиглах</li> <li>- Яаралтай тусламжийн үед хийх үйлдлийн дарааллыг мэдэх</li> </ul>
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хамтран ажиллагсад, суралцагчид</li> <li>- Багш</li> <li>- Хамтран суралцагсад</li> <li>- Үйлдвэрийн ажилтан, мастер</li> <li>- ХАБЭА-н ажилтан</li> <li>- Гамшгаас хамгаалах мэдлэг олгох багш</li> </ul>
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын онолын танхим</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн дадлагын газар, цех</li> </ul>

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	ХАБЭА-г мөрдөж ажиллах
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	ХАБЭА-н үндсэн ойлголт ба хууль эрх зүйн орчинтой танилцах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<p>1.1. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль тогтоомжийн бүтэц, агуулгатай танилцах</p> <p>1.2. ХАБЭА-д холбогдох эрх зүйн бусад баримт бичигтэй танилцах</p> <p>1.3. Хамгаалах техник, хувийн хамгаалах хэрэгсэлтэй танилцах</p> <p>1.4. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалт зааварчилгаа, аюулгүй тэмдэг тэмдэглэгээтэй танилцах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	16
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль тогтоомжийн бүтэц, агуулгыг мэдэх</li> <li>- ХАБЭА-д холбогдох эрх зүйн бусад баримт бичгийг мэдэх</li> <li>- ХАБЭА-н хууль тогтоомж болон бусад шаардлагыг зөрчих, түүний үр дагаврыг мэдэх</li> <li>- Хамгаалах техник, хувийн ба тусгай хамгаалах хэрэгслүүдийн талаар мэдэх</li> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалт, зааварчилгаа, аюулгүйн тэмдэг тэмдэглэгээг мэдэх</li> <li>- ХАБЭА-н журамд хамтран ажиллагч эмэгтэй, эрэгтэй ажилтны хоорондын харилцааг анхаарах</li> <li>- Ажил гүйцэтгэх үеийн аюулгүй ажиллагааг ханган ажиллахад эмэгтэй, эрэгтэй ажилтны онцлогийг харгалзах</li> <li>- Хөдөлмөрийн хамгаалах хэрэгсэл, хувийн ба тусгай хамгаалах хэрэгсэл, ажлын тусгай хувцас, гутлыг хүйсээр ялгаатай хэрэгцээнд тохирсон, ялангуяа эмэгтэй хүний биеийн онцлогт тохирсон байх талаар мэдэх</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ХАБЭА-н холбогдох хууль дүрэм журмыг мөрдөж ажиллах</li> <li>- ХАБЭА-д холбогдох эрх зүйн бусад баримт бичгийг тодорхойлох</li> <li>- ХАБЭА-н хууль тогтоомж болон бусад шаардлагыг зөрчих, түүний үр дагаварыг тодорхойлох</li> <li>- Хамгаалах техник, хувийн ба тусгай хамгаалах хэрэгслийг ялгах</li> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалт, зааварчилгааны дагуу ажиллах</li> <li>- Аюулгүйн тэмдэг тэмдэглэгээг ялгах</li> </ul>

	<b>Хандлага:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажигч гярхай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Багаар ажиллах</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын газар, мах боловсруулах үйлдвэр, цех
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Хувийн хамгаалах хэрэгсэл
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	-
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ХАБЭА тухай хууль, Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын яамаас гаргасан 2018 он, ХАБЭА-н ном гарын авлага</li> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал ажлын байрны орчин MNS 4967:2000 стандарт, ажлын байр MNS 4990:2000 стандарт</li> <li>- Ажлын байрны гэрэлтүүлэг, ажлын байрны долгион MNS 4996:2000</li> <li>- Ажлын байрны шуугиан MNS 5002:2000 стандарт, хувийн хамгаалах хэрэгсэл хуудас 85-96</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	ХАБЭА-г хангаж ажиллах
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Ажлын байрны аюул эрсдэлийг тодорхойлох хянах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	2.1. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг тодорхойлох 2.2. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг үнэлэх 2.3. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг хянах
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	10

Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Аюул эрсдэлийг үнэлэх арга</li> <li>- Аюул эрсдэлийг тодорхойлох ач холбогдол</li> <li>- Ажлын байрны аюул эрсдэлийг хянах арга зам</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны аюул эрсдэлийг тодорхойлох</li> <li>- Ажлын байрны аюул эрсдэлийг үнэлэх үнэлэх</li> <li>- Ажлын байрны аюул эрсдэлийг хянах</li> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа</li> <li>- Хүнсний эрүүл ахуйн шаардлага</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажигч гярхай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> <li>- Хөдөлмөрч байх</li> <li>- Шударга, зарчимч байх</li> <li>- Ёс зүйтэй байх</li> <li>- Эрхэлсэн ажилдаа дуртай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	-
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Компьютер, принтер, прокетор
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын яамаас гаргасан 2018 он, ХАБЭА-н ном гарын авлага, хуудас 77-84</li> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал ажлын байрны орчин MNS 4967:2000 стандарт</li> </ul>
Дүгнэлт:	-
Санал, зөвлөмж:	-

### ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 3

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг мөрдөж ажиллах
Чадамжийн элемент 3-ын нэр:	Ажлын байрыг зөв зохион байгуулах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>3.1. Ажлын байран дахь осол, гал түймэр, онцгой байдлын үед сахих дүрэм журмыг байгууллагын хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, бодлогод уялдуулан дагаж мөрдөх.</p> <p>3.2. Ажлын байрны шаардлага стандарт хангаж ажиллах.</p> <p>3.3. Аюулгүй ажиллагааны шаардлагын дагуу багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	12
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байран дахь осол, гал түймэр, онцгой байдлын үед сахих дүрэм журам болон байгууллагын ХАБЭА-н бодлогын уялдааг мэдэх</li> <li>- Ажлын байрны шаардлага стандартыг мэдэх</li> <li>- Аюулгүй ажиллагааны шаардлагын дагуу багаж хэрэгслийг зориулалтаар нь ашиглаж сурах</li> <li>- ХАБЭА-н журамд хамтран ажиллагч эмэгтэй, эрэгтэй ажилтны хоорондын харилцааг анхаарах</li> <li>- Ажил гүйцэтгэх үеийн аюулгүй ажиллагааг ханган ажиллахад эмэгтэй, эрэгтэй ажилтны онцлогийг харгалзах</li> <li>- Хөдөлмөрийн хамгаалах хэрэгсэл, хувийн ба тусгай хамгаалах хэрэгсэл, ажлын тусгай хувцас, гутлыг хүйсээр ялгаатай хэрэгцээнд тохирсон, ялангуяа эмэгтэй хүний биеийн онцлогт тохирсон байх талаар мэдэх</li> </ul> <p><b>Ур чадвар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байран дахь осол, гал түймэр, онцгой байдлын үед сахих дүрэм журмыг байгууллагын хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, бодлогод уялдуулах</li> <li>- Ажлын байрны шаардлага стандарт хангаж ажиллах</li> <li>- Аюулгүй ажиллагааны шаардлагын дагуу багаж хэрэгслийг зориулалтаар ашиглах.</li> </ul> <p><b>Хандлага</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бусдад өөрийгөө зөв ойлгуулах</li> <li>- Ажлын байрны эмх цэгцийг хангах</li> <li>- Бусадтай зөв боловсон харилцах</li> <li>- Багаж тоног төхөөрөмжийг ариг гамтай, зориулалтын дагуу хэрэглэх</li> <li>- Бусдын болон байгууллагын өмч хөрөнгийг хамгаалах</li> <li>- Үнэнч шударга байх, нягт нямбай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Сургалтын танхим, дадлагын газар

Сургалтын хэрэглэгдхүүний жагсаалт:	- Зурагт үзүүлэн, электрон хичээл, ном гарын авлага, компьютер, проектор, самбар, дэлгэц
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Самбарын үзэг /өнгийн/, бичгийн цаас, өнгийн цаас, цавуу, скоч, ватум цаас
Техник, тоног төхөөрөмжийн жагсаалт:	-
Ашигласан материал:	- MNS 4969:2000 - Монгол Улсын стандарт - Монгол Улсын Хөдөлмөрийн Аюулгүй Байдал, Эрүүл Ахуйн тухай Хууль - ЕТ 2320-10-01-401 Эрүүл, аюулгүй орчинд суралцах болон үнэлгээ хийх
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

#### ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 4

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг мөрдөж ажиллах
Чадамжийн элемент 4-ын нэр:	Шаардлагатай нөхцөлд эмнэлгийн анхны тусламж үзүүлэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	5.1. Ажлын байран дахь яаралтай тусламжийн үед тусалцаа үзүүлэхтэй холбоотой дүрэм журмыг байгууллагын тогтсон дэг журамд нийцүүлэн тодорхойлох 5.2. Осол гэмтлийн үед анхны тусламж үзүүлэх арга барил, аргачлалыг судлах. 5.3. Дасгал сургуулилалтын явцад зөв аргаар цаг алдалгүй анхны тусламж үзүүлэх.
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	16
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<b>Мэдлэг</b> - Осол гэмтлийн орчин болон яаралтай тусламжийн нөхцөл байдлыг мэдэх - Өөрийн болон бусдын эрүүл мэндэд шууд учирч болох аюул, хор хөнөөлийг үнэлэх, боломжтой бол аюулыг зайлуулах замаар аюулгүй байдлыг хангах аргачлалыг мэдэх - Осол гэмтэл, учирсан шархны зэргийг тогтоож, эмнэлгийн анхны тусламжийн хэрэгцээг мэдэх - Нөхцөл байдалд үнэлэлт өгч, анхны тусламжийн байгууллагад мэдээлэх - ХАБЭА-н журамд хамтран ажиллагч эмэгтэй, эрэгтэй ажилтны хоорондын харилцааг анхаарах



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажил гүйцэтгэх үеийн аюулгүй ажиллагааг ханган ажиллахад эмэгтэй, эрэгтэй ажилтны онцлогийг харгалзах</li> <li>- Хөдөлмөрийн хамгаалах хэрэгсэл, хувийн ба тусгай хамгаалах хэрэгсэл, ажлын тусгай хувцас, гутлыг хүйсээр ялгаатай хэрэгцээнд тохирсон, ялангуяа эмэгтэй хүний биеийн онцлогт тохирсон байх талаар мэдэх</li> </ul> <p><b>Ур чадвар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осол гэмтлийн орчин болон яаралтай тусламжийн нөхцөл байдлыг тодорхойлох</li> <li>- Өөрийн болон бусдын эрүүл мэндэд шууд учирч болох аюул, хор хөнөөлийг үнэлэх, боломжтой бол аюулыг зайлуулах замаар аюулгүй байдлыг хангах арга хэмжээг авах</li> <li>- Осол гэмтэл, учирсан шархны зэргийг тогтоож, эмнэлгийн анхны тусламжийн хэрэгцээг тодорхойлох</li> <li>- Нөхцөл байдалд үнэлэлт өгч, анхны тусламжийн байгууллагад хандах</li> </ul> <p><b>Хандлага</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нягт нямбай</li> <li>- Шуурхай</li> <li>- Бусдад өөрийгөө зөв ойлгуулах</li> <li>- Мэдээллийг үнэн зөв, тодорхой дамжуулах</li> <li>- Үнэнч шудрага байх</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Ажигч гярхай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын хичээлийн танхимд
Сургалтын хэрэглэгдхүүний жагсаалт:	- Зурагт үзүүлэн, электрон хичээл, ном гарын авлага, компьютер, проектор, самбар, дэлгэц,
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Самбарын үзэг /өнгийн/, бичгийн цаас, өнгийн цаас, цавуу, скоч, Ватум цаас
Техник, тоног төхөөрөмжийн жагсаалт:	-
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MNS 4969:2000 - Монгол Улсын стандарт</li> <li>- Монгол Улсын Хөдөлмөрийн Аюулгүй Байдал, Эрүүл ахуйн тухай Хууль</li> <li>- ЕТ 2320-10-01-401 Эрүүл, аюулгүй орчинд суралцах болон үнэлгээ хийх</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй харилцах хандлага эерэг байх, хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Мах боловсруулах, мал төхөөрөх, мах шулах чиглэлээр 2-аас доошгүй жил ажилласан эсвэл ажлын байран дээрх сургалтад хамрагдсан байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа болон хүнсний эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталж ажилладаг байх, суралцагчдад үлгэр жишээч байх
- Хүнсний технологич мэргэжлээр бакалавр түүнээс зэрэгтэй байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, жендэрийн мэдрэмжтэй бодлого төлөвлөлт, төсөвлөлт, хяналт үнэлгээний аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт**

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Анхны тусламжийн манекен	ш	2	зохиомол амьсгал хийх боломжтой, эд эрхтэнг солих боломжтой.
2	Анхны тусламжийн иж бүрдэл	ш	15	Шаардлагатай эм, боолт, хэрэгслийг иж бүрэн агуулсан
3	Галын хор	ш	5	MFZ маркийн хор 1,5 л багтаамжтай

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт**

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Нүд нүүрний хамгаалалт	15
2	Амьсгалын эрхтний хамгаалалт	15
3	Толгойн хамгаалалт	15
4	Гарын хамгаалалт	15
5	Хөлийн хамгаалалт	15
6	Бүтэн биеийн хамгаалалт	15
7	Сурах бичиг	15
8	Багшийн гарын авлага 1 ш	15
9	Суралцагчийн гарын авлага	15
10	Гортиг, харандаа, үзэг	15
11	Дадлага ажлын удирдамж	15
12	Зурагт үзүүлэн	15
	Дүн	180

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Уян боолт 1,5 м	м	15	2,000	30,000
2	Бинт	ш	15	1,000	15,000
3	Толгойн боолт /гурвалжин/	ш	15	1,500	22,500
4	Дөрвөлжин боолт	ш	15	1,500	22,500
5	Чиг баригч мод	ш	15	1,000	15,000
	Нийт үнэ				105,000

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

### Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: IF7511-11-01-201
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг мөрдөж ажиллах	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1. ХАБЭА-н үндсэн ойлголт ба хууль эрх зүйн орчинтой танилцах	<p>ГШҮ 1.1. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль тогтоомжийн бүтэц, агуулгатай танилцах</p> <p>ГШҮ 1.2. ХАБЭА-д холбогдох эрх зүйн бусад баримт бичигтэй танилцах.</p> <p>ГШҮ 1.3. Хамгаалах техник, Хувийн ба тусгай хамгаалах хэрэгсэлтэй танилцах</p> <p>ГШҮ 1.4. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалт зааварчилгаа, аюулгүй тэмдэг тэмдэглэгээтэй танилцах</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ХАБЭА-н хууль, техник ашиглалтын дүрмийг уншиж тэмдэглэл хөтөлсөн.</li> <li>- Заалт бүрээр нь судлан орсон өөрчлөлтүүдийг харьцуулалт хийж тайлбарласан.</li> <li>- ХАБЭА-н 36-р зүйл уншиж тэмдэглэсэн. Мөн дасгал ажил ажилласан, зөв тайлбарласан.</li> <li>- ХАБЭА-д холбогдох хууль эрх уншиж судалсан. Холбогдох заалт тэмдэглэсэн, тайлбарласан.</li> <li>- ХХХ бүрийн стандартыг судлан тэмдэглэл хөтөлсөн.</li> <li>- Сургалтын үзүүлэнгийн материалаас ХХХ сонгон үүрэг зориулалт ач холбогдолыг тайлбарласан</li> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн зааварчилгаа өгсөн</li> <li>- Аюулгүй байдлын тэмдэг тэмдэглэгээг зааж нэрлэсэн</li> </ul>	<p>Онол болон дадлагын газар</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажиглалт</li> <li>- Тест</li> </ul>
ЧЭ 2. Ажлын байрны аюул эрсдлийг үнэлэх	<p>2. Ажлын байрны аюул эрсдэлийг үнэлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Аюулын, эрсдэлийн тухай ойлголтыг эзэмшсэн.</li> <li>- Аюулыг мэдээллэх хуудсыг ашигласан.</li> <li>- Мэдээллэх хуудсын дагуу эрсдэлийн түвшинг тодорхойлсон.</li> </ul>		

<p>ЧЭ 3. Ажлын зөв байрыг зохион байгуулах</p>	<p>ГШҮ 3.1. Ажлын байран дахь осол, гал түймэр, онцгой байдлын үед сахих дүрэм журмыг дагаж мөрдөх          ГШҮ 3.2. Ажлын байрны шаардлага стандарт хангаж ажиллах.          ГШҮ 3.3. Аюулгүй ажиллагааны шаардлагын дагуу багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах.</p>	<p>- Гал түймэр болон гамшгийн бэлэн байдлын төлөвлөгөө боловсруулсан          - ХАБЭА-н бодлого, гамшгийн дүрэм журмыг мөрдсөн.          - Онцгой байдлын үеийн цагийн байдалд тохируулан бэлтгэл ажлыг хангасан          - Ажлын бүсийн орчин нөхцөлийн талаар уншиж тэмдэглэл хөтөлсөн.          - Шаардлагатай тохиолдолд хамгаалах арга хэмжээг авсан.          - Багаж хэрэгслийн зориулалттай танилцсан.          - Багаж хэрэгсэл ашиглаж дүрэм журмыг уншсан, зааварчилгаа боловсруулсан          - Ажлын нөхцөлд тохируулан багаж хэрэгслийг бэлтгэсэн.          - Багаж хэрэгслийг зааварчилгааны дагуу зөв ашигласан.</p>	
--	---	---	--

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF7511-11-02-201

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Тус чадамжийн нэгж нь хүнсний аюулгүй байдал, ариун цэврийн шаардлагыг ажлын байранд хэрэгжүүлэхэд шаардагдах үр чадвар, хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаа
- Багаар ажиллах
- Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих нь
- ХАБЭА-г шаардлагыг хангаж ажиллах

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг 18			
			Онол	дадлага		Нийт цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: Хувийн хамгаалах хэрэгслийг өмсөх, ариун цэвэр сахих	1.1. Хувийн хамгаалах хэрэгслийг техникийн үзүүлэлтийн дагуу шалгах 1.2. Хувийн хамгаалах хэрэгслийг ажлыг шаардлагад нийцүүлэн өмсөх 1.3. Ажлын байранд хувийн ариун цэвэр сахиж эрүүл мэнд аюулгүй байдлын шаардлагыг хангаж ажиллах	2	4	4	10
2	ЧЭ 2: Хүнсний ариун цэврийн журмыг хэрэгжүүлэх	2.1. Хүнсний аюулгүй байдлын дүрэм журамтай танилцах 2.2. Ажлын байранд ариун цэврийн шаардлагыг хангаж хүнстэй харьцах дадлыг хэвшүүлэх 2.3. Хог хаягдлыг зөв устгах	2	2	4	8
Нийт цаг			4	6	8	18
Онол дадлагын харьцаа:			22:78			

## Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг</li> <li>- Эрүүл ахуйн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмж /GMP, GHP/</li> <li>- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль, дүрэм, журам</li> <li>- Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа</li> <li>- Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн хог хаягдлын менежмент</li> <li>- Гар багаж ашиглах дүрэм, журам</li> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгслийг иж бүрэн ашиглах дүрэм, журам</li> </ul>
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт орох</li> <li>- Эрүүл ахуйн зохистой дадлыг мөрдөх /GMP, GHP/</li> <li>- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль, дүрэм, журмыг мөрдөх</li> <li>- Ажил гүйцэтгэх зааварчилгааг дагаж мөрдөх</li> <li>- Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн хог хаягдлын менежментийг мөрдөж ажиллах</li> <li>- Гар багаж хэрэгслийг зааварчилгааны дагуу ашиглах</li> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгслийг иж бүрэн ашиглах</li> </ul>
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын менежер</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн багийн ахлагч</li> <li>- ХАБ-ын ажилтан</li> <li>- Номын санч</li> <li>- Малын эмч</li> <li>- Үйлдвэрийн махны технологич</li> <li>- Үйлдвэрийн дарга, менежер</li> </ul>
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Үйлдвэрийн хэвийн нөхцөл</li> </ul>

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Хувийн хамгаалах хэрэгслийг өмсөх, ариун цэвэр сахих
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Хувийн хамгаалах хэрэгслийг техникийн үзүүлэлтийн дагуу шалгах</li> <li>1.2. Хувийн хамгаалах хэрэгслийг ажлыг шаардлагад нийцүүлэн өмсөх</li> <li>1.3. Ажлын байранд хувийн ариун цэвэр сахиж эрүүл мэнд аюулгүй байдлын шаардлагыг хангаж ажиллах</li> </ol>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	10



Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгсэлийн үүрэг, зориулалт</li> <li>- Ажлын хувцас өмсөх шаардлага</li> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгсэлийг ашиглах заавар</li> <li>- Хувийн ариун цэврийн шаардлага</li> <li>- Ариун цэврийг сахих арга</li> <li>- Эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээний төрөл</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгслийг бүрэн гүйцэд зааврын дагуу ашиглах</li> <li>- Ажлын хувцсыг бүрэн гүйцэд шаардлагын дагуу өмсөх</li> <li>- Хувийн ариун цэврийг заавар журмын дагуу мөрдөх</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажигч гярхай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Багаар ажиллах</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Хувийн хамгаалах хэрэгсэл
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	-
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль</li> <li>- Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд гарын авлага</li> <li>- Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага-MNS 5023:2001 Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Хүнсний ариун цэврийн журмыг хэрэгжүүлэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	2.1. Хүнсний аюулгүй байдлын дүрэм журамтай танилцах 2.2. Ажлын байранд ариун цэврийн шаардлагыг хангаж хүнстэй харьцах дадлыг хэвшүүлэх 2.3. Хог хаягдлыг зөв устгах
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	8
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль, дүрэм, журам</li> <li>- Хүнсийг бохирдуулагч хүчин зүйл, тэдгээрээс урьдчилан сэргийлэх арга</li> <li>- Ажлын байрны эмх цэгц, ариун цэврийн шаардлага</li> <li>- Хүнстэй харьцах заавар, зөвлөмж</li> <li>- Хог хаягдлын тухай хууль, дүрэм журам</li> <li>- Хог устгалын заавар зөвлөмж</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний аюулгүй байдал эрүүл ахуйн хууль, дүрэм журмыг мөрдөх</li> <li>- Хүнсний бохирдол, түүнээс урьдчилан сэргийлэх</li> <li>- Хүнсний аюулгүй байдлыг хагах</li> <li>- Ажлын байрны ариун цэвэрийг хангах</li> <li>- Хог хаяглыг ялгах, төрөлжүүлэх</li> <li>- Хог хаягдлыг устгах</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хувийн ариун цэврийг сахьдаг</li> <li>- Цэвэрч нямбай байх</li> <li>- Эмх цэгцтэй байх</li> <li>- Ажигч гярхай байх</li> <li>- Идэвх санаачилгатай байх</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Багаар ажиллах</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> <li>- Хариуцлагатай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Хувийн хамгаалах хэрэгсэл
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	-
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль</li> <li>- Хог хаягдлын тухай хууль, хог хаягдал устгах тухай заавар зөвлөмж</li> <li>- Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд гарын авлага</li> <li>- Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага-MNS 5023:2001 стандарт</li> <li>- Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй харилцах хандлага эерэг байх, хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Мах боловсруулах, мал төхөөрөх, мах шулах чиглэлээр 2-аас доошгүй жил ажилласан эсвэл ажлын байран дээрх сургалтад хамрагдсан байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа болон хүнсний эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталж ажилладаг байх, суралцагчдад үлгэр жишээч байх
- Хүнсний технологич мэргэжлээр бакалавр түүнээс зэрэгтэй байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, жендэрийн мэдрэмжтэй бодлого төлөвлөлт, төсөвлөлт, хяналт үнэлгээний аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт**

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Ариутгагч авто вакс	Ш	1	20 л багтаамжтай
2	Тосгуур	Ш	1	Шаазан
3	Угаалгын машин	Ш	1	220В
4	Шал угаагч	Ш	1	Механик гар ажиллагаатай
	Дүн		4	

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт**

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сандал	20
2	ширээ	11
3	Журнал	1
4	самбар	1
5	РРТ	5
6	дэлгэц	1
7	компьютер	1
8	ном сурах бичиг	1
9	гарын авлага	15
10	багшийн гарын авлага	2
11	зурагт үзүүлэн	3
12	маркер	1
13	үнэлгээний хуудас	15
	Дүн	77

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

Маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Хувин	ш	5	6500	32500
2	Алчуур	ш	15	2500	37500
3	Ризенин бээлий	ш	15	2500	37500
4	Ажлын хувцас /иж бүрэн/	ш	15	85000	1275000
5	Гарын шингэн саван	ш	1	6500	6500
6	Гар ариутгагч	ш	2	5000	10000
7	Хлорамин	сав	1	3500	3500
8	Жавъелин	сав	1	8500	8500
9	Хүнсний сода	ш	1	4500	4500
10	Угаалгын нунтаг	ш	1	7500	7500
	Дүн				1423000

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

### Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: IF7511-11-02-201
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1. Хувийн ажиллагаа хэрэгслийг өмсөх, ариун цэвэр сахих	ГШҮ 1.1. Хувийн хамгаалах хэрэгслийг үзүүлэлтийн дагуу шалгах ГШҮ 1.2. Хувийн хамгаалах хэрэгслийг ажлыг шаардлагад нийцүүлэн өмсөх ГШҮ 1.3. Ажлын байранд хувийн ариун цэвэр сахиж эрүүл мэнд аюулгүй байдлын шаардлагыг хангаж ажиллах	- Ажлын багаж хэрэгсэл тоног төхөөрөмжийг бэлтгэсэн - Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг шалгасан - Ажлын хувцсыг шаардлагын дагуу бүрэн өмссөн - Эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан - Хувийн ариун цэврийг хангасан: үс боосон, /шуусан/, хумс авсан, ээмэг, бөгж, цаг гэх мэт гоёл чимэглэл зүүгээгүй - Ажлын хувцас угааж цэвэрлэж индүүдсэн	- Онол болон дадлагын газар	- Ярилцлага - Ажиглалт
ЧЭ 2. Хүнсний ариун цэврийн журмыг хэрэгжүүлэх	ГШҮ 2.1. Хүнсний аюулгүй байдлын дүрэм журамтай танилцах ГШҮ 2.2. Ажлын байранд ариун цэврийн шаардлагыг хангаж хүнстэй харьцах дадлыг хэвшүүлэх ГШҮ 2.3. Хог хаягдлыг зөв устгах	- Хортон шавьжийг хэрхэн устгах талаар тайлбарласан - Мэрэгч амьтантай цэмцэх, устгах талаар тайлбарласан - Хүнсний аюулгүй байдлын талаар тайлбарласан - Ажлын байрны цэвэрлэгээ үйлчилгээг хийх дарааллыг тайлбарласан - Хүнс болон бүтээгдэхүүнтэй харьцахдаа эрүүл ахуйн дадлыг баримталсан - Хог хаягдлыг зориулалтын газарт хаясан - Хог хаягдлын хүнсэнд үзүүлэх сөрөг нөлөөг тайлбарласан - Хог хаягдлыг ямар журмын дагуу устгадаг талаар тайлбарласан		

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Бод малыг төхөөрөх

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF7511-11-01-301

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү чадамжийн нэгжийн хүрээнд бод малыг хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх, малыг муужруулах, төхөөрөх технологи ажиллагааг дарааллын дагуу хийж гүйцэтгэх, гулууз хуваах, гулууз махны дотор талд дайвар эрхтэнг үлдээхгүйгээр цэвэрлэж бүтцийг гэмтээхгүй ажиллах, гулууз махыг хөргөх, хөлдөөхөд шаардагдах мэдлэг, үр чадвар, хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаа
- Багаар ажиллах
- Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих нь
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг			
			Онол	дадлага		Нийт
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: Бод мал хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх	1.1. Мал төхөөрөх үйлдвэрт бод мал хүлээн авах, пүүлэх, үзлэг хийхэд туслах 1.2. Мал амраах 1.3. Мал сойх, угаах ажилбарыг гүйцэтгэх	2	4	2	8
	ЧЭ 2: Бод малыг төхөөрөх	2.1. Бод малыг муужруулах 2.2. Муужруулсан малыг өлгөх 2.3. Технологийн дагуу цуслах 2.4. Толгой тасдах, шийр авах 2.5. Арьс ярах, дэгээ солих 2.6. Арьс өвчих, хуулах 2.7. Өвчүү хөрөөдөх 2.8. Гэдэс, дотор гаргах	4	16	4	24



3	ЧЭ 3: Гулууз хуваах	3.1. Гулууз хөрөөдөх 3.2. Гулууз маханд хуурай, нойтон цэвэрлэгээ хийх 3.3. Маханд чанарын шинжилгээ хийх, тамгалах 3.4. Ажлын багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх	4	6	4	14
4	ЧЭ 4: Гулууз махыг хөргөх, хөлдөөх	4.1. Махыг сэврээх 4.2. Махыг хөргөх 4.3. Махыг хөлдөөх	2	4	2	8
	Нийт цаг		12	30	12	54
	Онол дадлагын харьцаа:		23:77			

### Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	- Эрүүл ахуйн зохистой дадлыг мөрдөх /GMP, GHP/ - Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль, дүрэм, журам - Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн мөрдөх - Гараа бохирдсон тухай бүр тогтмол угааж ариутгах - Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл бэлтгэх - Ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслийг бүрэн гүйцэт, шаардлагын дагуу өмсөх: хүнсний үйлдвэрлэлийн ажлын иж бүрэн хувцас буюу хамгаалах хэрэгсэл: комбинзон, хулдаасан хормогч, ханцуйвч, хамгаалалтын бээлий, малгай, усны гутал, нүдний шил, амны хаалт - Гар ба биеийг хутганаас хамгаалахын тулд металл торон хормогч, хамгаалалтын бээлий заавал өмсөх - Дадлага ажил эхлэхийн өмнө багшаас аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг заавал авч байж ажлыг эхлүүлэх - Малыг хүлээж авахдаа гэмтээж бэртээхгүй зохистой харьцах, гишгүүлэх, тийрүүлэх, мөргүүлэх, чирүүлэхээс урдчилан сэргийлэх, сонор сэрэмжтэй байх - Багш дадлага ажлын өмнө аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг суралцагчдад заавал өгөх, түүхий эд материал, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг суралцагчдын тоогоор бэлдсэн байх
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	- Сургалтын менежер - Үйлдвэрлэлийн багийн ахлагч - ХАБ-ын ажилтан - Малын эмч - Үйлдвэрийн махны технологич - Үйлдвэрийн дарга, менежер
Орчин нөхцөл	- Үйлдвэрийн хэвийн нөхцөл

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бод малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Бод малыг хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<p>1.1. Мал төхөөрөх үйлдвэрт бод мал хүлээн авах, пүүлэх, үзлэг хийхэд туслах</p> <p>1.2. Мал амраах, сойх ажилбарыг технологийн дагуу гүйцэтгэх</p> <p>1.3. Мал угаах ажилбарыг гүйцэтгэх</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	8
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мал хүлээж авах</li> <li>- Малын дагалдах бичиг баримтын төрөл</li> <li>- Ажлын байрны зохион байгуулалт</li> <li>- Мал сойх арга</li> <li>- Мал угаах арга</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах</li> <li>- Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаж ажиллах</li> <li>- Малтай зүй зохистой харьцах</li> <li>- Бод малын тарга, хүчийг тодорхойлох, төрөлжүүлэх</li> <li>- Бод малыг төхөөрөхөд бэлтгэх ажлыг гүйцэтгэх</li> <li>- Мал сойх</li> <li>- Бод малыг угааж төхөөрөх ажиллагаанд бэлтгэх</li> <li>- Бод малыг угаах</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвх санаачлагатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Үнэнч шударга</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Шилбүүр, өвс, тэжээл, бод мал, ус
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Мал буулгах тавцан, шилбүүр, малын хашаа, малын жин хэмжигч пүү, усалгааны онгоц, мал гатлах, банн, угаалгын шүршүүр

Ашигласан материал:	- С.Цэндсүрэн, Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ - Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт, 2018
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бод малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Бод малыг төхөөрөх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	2.1. Бод малыг муужруулах 2.2. Муужруулсан малыг өлгөх 2.3. Цуслах 2.4. Толгой тасдах, шийр авах 2.5. Арьс ярах, дэгээ солих 2.6. Арьс өвчих, хуулах 2.7. Өвчүү хөрөөдөх 2.8. Гэдэс, дотор гаргах
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	24
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<b>Мэдлэг:</b> - Бод малын анатоми бүтэц - Махны үйлдвэрийн теникийн зохицуулалт - Бод малыг төхөөрөх технологи ажиллагаа <b>Ур чадвар:</b> - Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх - Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангах - Бод малыг технологийн дагуу төхөөрөх - Халал аргаар төхөөрөх - Малыг арьсыг халим, шар мах дагуулахгүй өвчих, хуулах - Тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах, багаж хэрэгсэлтэй ажиллах <b>Хандлага:</b> - Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх - Цаг баримталдаг - Хувийн зохион байгуулалт сайтай - Багаар ажиллах чадвартай - Идэвх санаачлагатай - Шаардлага хүлээн авах чадвартай - Үнэнч шударга - Хамт олны дунд биеэ зөв авч явах

Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бод мал
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Бокс, механик болон цахилгаан муужруулагч, цахилгаан өргөгч дэгээ, гинж, Шийр тасдагч, Арьс хуулагч, өвчүү хөрөө, Туузан дамжуурга, Ажлын ширээ, Махны өлгүүр, Тэргэнцэр, Угаалтуур, Хутга, мусот, Цусалгааны хөндий хутга
Ашигласан материал:	- Ж.Сосоржав “Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж”, “Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд” гарын авлага 2010 он, УБ - С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ - Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт, 2018
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 3

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бод малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 3-ийн нэр:	Гулуузыг хуваах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	3.1. Гулууз хөрөөдөх 3.2. Гулууз маханд хуурай, нойтон цэвэрлэгээ хийх 3.3. Маханд чанарын шинжилгээ хийх, тамгалах 3.4. Ажлын багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	14
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<b>Мэдлэг:</b> - Гулууз хөрөөдөх - Гулууз маханд хуурай, нойтон цэвэрлэгээ хийх - Маханд чанарын шинжилгээ хийх - Ажлын багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх <b>Ур чадвар:</b> - Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх - Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаж ажиллах

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Гулуузыг зааварын дагуу хөрөөдөх</li> <li>- Гулууз махыг зааврын дагуу тал өрөөл болгох</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвх санаачлагатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Үнэнч шударга</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, мал хүлээн авах бүртгэлийн маягт, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бод мал
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Хутга, дүүжин зам, мусат, тэлэгч дэгээ, т гулууз хуваах хөрөө, даралтат ус шүршигч буу
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ц.Энхтуяа, С.Энхбаяр нарын орчуулсан “Мах боловсруулах технологи” ном 2010 он, УБ</li> <li>- Ж.Сосоржав Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжүүд гарын авлага 2010 он, УБ</li> <li>- С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ</li> <li>- Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт, 2018</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

#### ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 4

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бод малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 4-ийн нэр:	Гулууз махыг хөргөх, хөлдөөх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Махыг сэврээх</li> <li>4.2. Махыг хөргөх</li> <li>4.3. Махыг хөлдөөх</li> </ul>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	8
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Махыг сэврээх арга</li> <li>- Махыг хөлдөөх арга</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангах</li> <li>- Бүтээгдэхүүнд гадны бохирдол байгаа эсэхийг шалгах</li> <li>- Дамжлага хооронд хөрвөн ажиллах</li> <li>- Тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах, багаж хэрэгсэлтэй ажиллах</li> <li>- Гулууз маханд чанарын шинжилгээ хийх</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвх санаачлагатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Үнэнч шударга</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бод мал, бодын хагас гулууз буюу өрөөл, тал өрөөл, мөч мах
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Дүүжин зам, дэгээ, сэврээх, хөргөх, хөлдөөх камер, Мах өлгөх дэгээ
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ж.Сосоржав “Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж”, “Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд” гарын авлага 2010 он, УБ</li> <li>- С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ</li> <li>- Мах, махан бүтээгэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4 дүгээр бүлэг 15-р зүйл, 2018</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй харилцах хандлага эерэг байх, хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Мах боловсруулах, мал төхөөрөх, мах шулах чиглэлээр 2-аас доошгүй жил ажилласан эсвэл ажлын байран дээрх сургалтад хамрагдсан байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа болон хүнсний эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталж ажилладаг байх, суралцагчдад үлгэр жишээч байх
- Хүнсний технологич мэргэжлээр бакалавр түүнээс зэрэгтэй байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, жендэрийн мэдрэмжтэй бодлого төлөвлөлт, төсөвлөлт, хяналт үнэлгээний аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

## Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Бокс	Ш	1	Зориулалтын
2	Муужруулах цахилгаан багаж	Ш	1	Зориулалтын
3	Шийр тасдагч	Ш	1	220В
4	Арьс хуулагч	Ш	1	380В
5	Өвчүүний хөрөө	Ш	1	380В
6	Гулууз таллах хөрөө	Ш	1	380В
7	Ажлын ширээ	Ш	1	Зориулалтын
8	Гүний термометр	Ш	1	Зориулалтын
9	Хутга ариутгагч	Ш	1	220В
10	Махны өлгүүр	Ш	2	Бог, бод малын гулууз маханд зориулагдсан зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн 500-1000 кг-ийн даацтай
9	Тэргэнцэр	Ш	5	Зориулалтын 220В ажилладаг
10	Угаалтуур	Ш	1	Даралтат усаар шүршэгч
11	Хутга	Ш	10	Зориулалтын гангаар хийгдсэн 16-21 см урттай
12	Хутга ирлэгч	Ш	3	Мусат зориулалтын
13	Цусалгааны хутга	Ш	1	Голдоо хөндийтэй зориулалтын гангаар хийгдсэн
14	Өвчилгөөний хутга	Ш	5	Зэвэрдэггүй
15	Кодлогч	Ш	2	Зориулалтын хүнсний будган тостой
16	Мал буулгах тавцан	Ш	1	Ачааны машинаас мал буулгах зориулалттай
17	Шилбүүр	Ш	3	цахилгаан
18	Малын хашаа	Ш	2	Бод малын зориулалттай
19	Малын жин хэмжигч пүү	Ш	1	100-1000 кг хүртэл жинлэх зориулалтын
20	Цахилгаан жин	Ш	1	200 кг хүртэл даацтай
	Дүн		46	



**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт**

Маягт 2

<b>№</b>	<b>Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр</b>	<b>Тоо ширхэг</b>
1	Сандал	20
2	Ширээ	11
3	Журнал	1
4	Самбар	1
5	РРТ	5
6	Дэлгэц	1
7	Компьютер	1
8	Ном сурах бичиг	1
9	Гарын авлага	15
10	Багшийн гарын авлага	2
11	Зурагт үзүүлэн	3
12	Маркер	1
13	Үнэлгээний хуудас	15

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

Маягт 3

<b>№</b>	<b>Материалын нэр</b>	<b>Хэмжих нэгж</b>	<b>Тоо ширхэг</b>	<b>Нэг бүрийн үнэ</b>	<b>Нийт үнэ</b>
1	Бод мал	Толгой	5	1500000	7500000
	Дүн				7500000

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

## Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: IF7511-11-01-301
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Бод малыг төхөөрөх	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1: Бод малыг хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх	ГШҮ 1.1. Мал төхөөрөх үйлдвэрт бод мал хүлээн авах, пүүлэх, үзлэг хийхэд туслах ГШҮ 1.2. Мал амраах, сойх ажилбарыг технологийн дагуу гүйцэтгэх ГШҮ 1.3. Мал угаах ажилбарыг гүйцэтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгслийг бүрэн өмсөж ХАБЭА-н зааварчилгааг хүлээн авч гарын үсэг зурсан.</li> <li>- Ажилд ашиглагдах гар багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэсэн.</li> <li>- Мал хүлээн авах тоног төхөөрөмж, орчны аюулгүй байдалд үзлэг хийсэн.</li> <li>- Малтай харьцах үедээ өөрийгөө болон бусдыг бэртэж гэмтэхээс урьдчилан сэргийлсэн</li> <li>- Малыг хашаанд тууж оруулсан.</li> <li>- Малын эмчийн заавраар сэжиг бүхий бод малыг хашаанд шахаж, оосорлон барьж үзлэгт оруулахад тусалсан</li> <li>- Тээвэрлэж эсвэл тууварлаж ирсэн бод малыг сойж, амраах хашаанд тууж оруулсан</li> <li>- Бод малыг цочоож үргээхгүй, стресст оруулахгүй тайван байлгах нөхцлийг бүрдүүлсэн</li> <li>- Бод малын сойлгын тэмдэглэл хөтөлсөн</li> <li>- Малын эмчийн заавраар гадна бохирдол ихтэй бод малыг шүршиж угаасан</li> <li>- Мөн тогоор муужруулах үед бод малыг усаар шүршиж, норгосон</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онолын танхим</li> <li>- Дадллагын танхим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажиллалт, асуулга</li> <li>- Тестийн арга</li> </ul>

<p>ЧЭ 2: Бод малыг төхөөрөх</p>	<p>ГШҮ 2.1. Бод малыг муужруулах  ГШҮ 2.2. Муужруулсан малыг өлгөх  ГШҮ 2.3. Технологийн дагуу цуслах  ГШҮ 2.4.Толгой тасдах, шийр авах  ГШҮ 2.5. Арьс ярах, дэгээ солих  ГШҮ 2.6. Арьс өвчих, хуулах  ГШҮ 2.7. Өвчүү хөрөөдөх  ГШҮ 2.8. Гэдэс, дотор гаргах</p>	<p>- Хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгслийг бүрэн өмсөж ХАБЭА-н зааварчилгааг хүлээн авч гарын үсэг зурсан.  - Ажилд ашиглагдах гар багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэсэн.  - Муужруулагч тоног төхөөрөмжийг сонгосон  - Тог, болон хийн бууг ашиглаж малыг муужруулсан  - Технологийн дагуу цусласан  - Цусалгааг босоо буюу дүүжин замд хийсэн  - Өвчүүний зүүн доор зүрхний чиглэлд хөндий хутгаар хатгаар хатгасан  - Хутганд залгасан резин хоолойг цус авах саванд хийсэн  - Толгой салгасан  - Шийр авсан  - Толгойн арьсыг зөв талын чихний араас уруулыг тойруулан зүүн чихний арын хамт өвчин авсан  - Шанааны өвчсөн хэсгийг их биеийн арьсанд үлдээж аман хүзүүг нугаласан  - Үхрийн хойд 2 хөлийн шөрмөсийг ил гартаж шийрийг нугаласан  - Арьс ярсан  - Дэгээ сольсон  - Баян түрүүг тойруулж яралт хийсэн  - Бодын хэвлийн цагаан шугамын дагуу хүйснээс аймхай мөгөөрс хүртэл яралт хийсэн  - Өвчүүний толгойн хэсгээс өөхийн гол шугам дагуу дуустал ярсан  - Арьс өвчсөн  - Арьсанд өөх мах дагуулахгүйгээр хуулсан</p>	
---------------------------------	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Цусласан малын арьсыг толгойн орчмоос эхлэн хуулсан</li> <li>- Гуянаас хуулсан</li> <li>- Цавь бөөр хэсгийг хуулсан</li> <li>- Хаа хэсгийг хуулсан</li> <li>- Ар хэсгийг хуулсан</li> <li>- Гулуузыг өвчүүний хөрөөний чигт чиглүүлсэн</li> <li>- Улаан хоолойг хутгаар 2 талаар нь ярсан</li> <li>- Хөрөөг болгоомжтой ажиллуулсан</li> <li>- Өвчүүг голоор нь босоо чиглэлт хөрөөдсөн</li> <li>- Гэдэс, дотор гагасан</li> <li>- Хэвлийн гол шугамыг дагуулж зүсэлт хийнсэн</li> <li>- Хэвлийн хөндийгөөс хошного, бүдүүн гэдсийг гаргасан</li> <li>- Гүзээ, гэдэсний холбоосыг салгасан</li> <li>- Гүзээтэй хамт улаан хоолойг гаргасан.</li> <li>- Гүзээнээс дэлүүг салгасан</li> <li>- Давсгийг огтолж авсан</li> <li>- Бөөрийг нуруу, их биеэс хутгаар хөндийрүүлж махтай нь хамт үлдээсэн.</li> <li>- Цээжний хөндийн дотор эрхтэнг салгаж авсан</li> </ul>
--	---

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Бог малыг төхөөрөх

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF7511-11-02-301

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү чадамжийн нэгжийн хүрээнд бог малыг хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх, малыг муужруулах, төхөөрөх технологи ажиллагааг дарааллын дагуу хийж гүйцэтгэх, махыг хөргөх, хөлдөөхөд шаардагдах мэдлэг, үр чадвар, хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаа
- Багаар ажиллах
- Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих нь
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Бод малыг төхөөрөх

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг			
			Онол	дадлага		Нийт цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: Бог мал хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх	1.1. Мал хүлээн авах бэлтгэл хангах 1.2. Бог малын хүлээн авах, үзлэг хийхэд туслах 1.3. Мал амраах, сойх ажилбарыг гүйцэтгэх	2	2	2	6
2	ЧЭ 2: Бог малыг технологи ажиллагааны дагуу төхөөрөх	2.1. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, хэрэгслийг бэлтгэх 2.2. Бог малыг технологийн дагуу цуслах 2.3. Толгой тасдах, шийр авах 2.4. Арьс ярах, өвчих, хуулах 2.5. Арьс зумлах 2.6. Гэдэс дотор гаргах 2.7. Гулууз цэвэрлэх 2.8. Маханд зэрэг дугаар тогтоох	6	12	6	24
3	ЧЭ 3: Гулууз мах хөргөх, хөлдөөх	3.1. Махыг сэврээх 3.2. Махыг хөргөх 3.3. Махыг хөлдөөх	2	2	2	6
Нийт цаг			10	16	10	36
Онол дадлагын харьцаа:			28:72			

## Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

<p>Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам</li> <li>- ХАБЭА-н тухай хууль</li> <li>- Байгууллага болон үйл ажиллагаатай холбогдох дүрэм журмыг баримтлах</li> <li>- Галын аюулгүй байдлын дүрэм журам</li> <li>- Гар багаж ашиглах дүрэм журам</li> <li>- Хувийн хамгаалах хэрэгслийг иж бүрэн ашиглах дүрэм журам</li> <li>- Онцгой байдлын үеийн дүрэм журам</li> </ul>
<p>Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах</li> <li>- Хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслийг бүрэн өмссөн байх, гар ба биеийг хутганаас хамгаалахын тулд металл торон хормогч, хамгаалалтын бээлий заавал өмсөх</li> <li>- Дадлага ажил эхлэхийн өмнө багшаас аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг заавал авч байж ажлыг эхлүүлэх</li> <li>- Малыг хүлээж авахдаа гэмтээж бэртээхгүй зохистой харьцах, гишгүүлэх, тийрүүлэх, мөргүүлэх, чирүүлэхээс урдчилан сэргийлэх, сонор сэрэмжтэй байх</li> <li>- Боксын хаалга хананд гар хөлөө хавчих, цахилгаанд цохиулахаас сэргийлэх</li> <li>- Хутгыг тогтмол хурц иртэй байлгах бөгөөд ажлын үед хутгыг махны дор, шулалгааны ширээн дээр буюу маханд хатгаж орхихыг хориглох, хутгаар ажиллахдаа хутганы ирийг өөрийн эсрэг зүгт харуулан ажиллах ба өөр лүүгээ эгц чиглүүлэн ажиллаж болохгүйг байнга баримтлах</li> <li>- Гараа бохирдсон тухай бүр тогтмол угааж ариутгах</li> <li>- Ажил дууссаны дараа ажлын байр, багаж хэрэгсэл, торон хормогч, торон бээлийг халуун усаар сайтар угааж цэвэрлэх, багаж хэрэгсэл, хамгаалалтын хэрэгсэлийг зориулалтын тагтай саванд хадгалах</li> </ul>
<p>Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хамтран ажиллагсад, суралцагчид</li> <li>- Багш</li> <li>- Хамтран суралцагсад</li> <li>- Үйлдвэрийн ажилтан, мастер</li> <li>- ХАБЭА-н ажилтан</li> </ul>
<p>Орчин нөхцөл</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын онолын танхим</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн дадлагын газар цех</li> </ul>

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бог малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Бог малыг хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<p>1.1. Мал хүлээн авах бэлтгэл хангах</p> <p>1.2. Бог малын хүлээн авах, үзлэг хийхэд туслах</p> <p>1.3. Мал амраах ажилбарыг технологийн дагуу гүйцэтгэх</p> <p>1.4. Мал сойх, угаах ажилбарыг гүйцэтгэх</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	6
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мал хүлээж авах</li> <li>- Малын дагалдах бичиг баримтын төрөл</li> <li>- Мал сойх арга</li> <li>- Мал угаах арга</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх</li> <li>- Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангах</li> <li>- Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаж ажиллах</li> <li>- Малын дагалдах бичиг баримтыг шалгах</li> <li>- Бог малын тарга, хүчийг тодорхойлох, төрөлжүүлэх</li> <li>- Бог малыг төхөөрөхөд бэлтгэх ажлыг гүйцэтгэх</li> <li>- Мал сойх</li> <li>- Бог малыг угааж төхөөрөх ажиллагаанд бэлтгэх</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвх санаачилгатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Үнэнч шударга</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ашигласан материалд заагдсан сурах бичгүүд</li> <li>- ЧССХ-ийн дагуу боловсруулагдсан суралцагчийн буюу чадамжийн гарын авлага</li> <li>- ГШҮ-ийн агуулгаар бэлтгэгдсэн тарааж өгөх материал</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дадлага ажлын удирдамж</li> <li>- Зурагт болон биет үзүүлэн</li> <li>- Асуултын жагсаалт</li> <li>- Олон хувилбарт тестийн сан</li> <li>- Цахим хэрэглэгдэхүүн</li> <li>- Цахим хуудас</li> <li>- Видео бичлэг</li> </ul>



Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бог мал
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Мал буулгах тавцан, шилбүүр, малын хашаа, малын жин хэмжигч пүү, усалгааны онгоц, мал гатлах ванн, угаалгын шүршүүр
Ашигласан материал:	- Ж.Сосоржав Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжүүд гарын авлага 2010 он, УБ - С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ - Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.1, 11.2, 11.3
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бог малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Бог малыг төхөөрөх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	2.1. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, хэрэгслийг бэлтгэх 2.2. Бог малыг цуслах 2.3. Толгой тасдах, шийр авах 2.4. Арьс ярах, өвчих, хуулах 2.5. Арьс зумлах 2.6. Гэдэс дотор гаргах 2.7. Гулууз цэвэрлэх 2.8. Маханд зэрэг дугаар тогтоох
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	24
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<b>Мэдлэг:</b> - Бог малыг төхөөрөх технологи ажиллагаа, горим <b>Ур чадвар:</b> - Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх - Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангах - Бог малыг технологийн дагуу төхөөрөх - Халал аргаар төхөөрөх - Гулууз махыг цэвэрлэх - Тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах - Багаж хэрэгсэлтэй ажиллах - Гулууз маханд чанарын шинжилгээ

	<b>Хандлага:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвх санаачлагатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Үнэнч шударга</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бог мал
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Цахилгаан муужруулагч, цахилгаан өргөгч, дэгээ, гинж, ажлын ширээ, гүний термометр, махны өлгүүр, тэргэнцэр, угаалтуур, хутга, хутга ирлэгч, кодлогч, мусат, арьс хуулагч, бандан, туузан дамжуурга, дүүжин жин, даралтат усан буу
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ж.Сосоржав “Маж боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж”, “Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд” гарын авлага 2010 он, УБ</li> <li>- С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ</li> <li>- Мах, махан бүтээгэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12-р зүйл, 4 дүгээр бүлэг 14-р зүйл</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 3

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Бог малыг төхөөрөх
Чадамжийн элемент 3-ийн нэр:	Гулууз махыг хөргөөх, хөлдөөх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	3.1. Махыг сэврээх 3.2. Махыг хөргөх 3.3. Махыг хөлдөөх
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	6

Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Махыг хөлдөөх арга ажиллагаа</li> <li>- Махыг хөлдөөх арга</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх</li> <li>- Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангах</li> <li>- Гулууз маханд гадны бохирдол байгаа эсэхийг шалгах</li> <li>- Дамжлага хооронд хөрвөн ажиллах</li> <li>- Тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах,</li> <li>- Багаж хэрэгсэлтэй ажиллах</li> <li>- Гулууз маханд чанарын шинжилгээ</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвх санаачлагатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Үнэнч шударга</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бог мал
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Дүүжин зам, дэгээ, сэврээх, хөргөх, хөлдөөх камер
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ж.Сосоржав “Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж”, “Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд” гарын авлага 2010 он, УБ</li> <li>- С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ</li> <li>- Мах, махан бүтээгэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4 дүгээр бүлэг 15-р зүйл</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй харилцах хандлага эерэг байх, хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Мах боловсруулах, мал төхөөрөх, мах шулах чиглэлээр 2-аас доошгүй жил ажилласан эсвэл ажлын байран дээрх сургалтад хамрагдсан байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа болон хүнсний эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталж ажилладаг байх, суралцагчдад үлгэр жишээч байх
- Хүнсний технологич мэргэжлээр бакалавр түүнээс зэрэгтэй байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, жендэрийн мэдрэмжтэй бодлого төлөвлөлт, төсөвлөлт, хяналт үнэлгээний аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт:**

маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Муужруулах цахилгаан багаж	Ш	1	Зориулалтын
2	Ажлын ширээ	Ш	1	Зориулалтын
3	Гүний термометр	Ш	1	Зориулалтын
4	Махны өлгүүр	Ш	2	Бог, бод малын гулууз маханд зориулагдсан зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн 500-1000 кг-ийн даацтай
5	Тэргэнцэр	Ш	5	Зориулалтын 220В ажилладаг
6	Угаалтуур	Ш	1	Даралтад усаар шүршэгч
7	Хутга	Ш	10	Зориулалтын гангаар хийгдсэн 16-21 см урттай
8	Хутга ирлэгч	Ш	3	Мусат зориулалтын
9	Кодлогч	Ш	2	Зориулалтын хүнсний будган тостой
10	Мал буулгах тавцан	Ш	1	Ачааны машинаас мал буулгах зориулалттай
11	Шилбүүр	Ш	3	1.2 м урт бургас мод, 1.5 м урт сур
12	Малын хашаа	Ш	2	Бог, бод малын зориулалттай
13	Малын жин хэмжигч пүү	Ш	1	100-1000 кг хүртэл жинлэх зориулалтын
14	Цахилгаан жин	Ш	1	200 кг хүртэл даацтай
	Дүн		28	

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:**

маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сандал	20
2	Ширээ	11
3	Журнал	1
4	Самбар	1
5	РРТ	5
6	Дэлгэц	1
7	Компьютер	1
8	Ном сурах бичиг	1
9	Гарын авлага	15
10	Багшийн гарын авлага	2
11	Зурагт үзүүлэн	3
12	Маркер	1
13	Үнэлгээний хуудас	15
	Дүн	77

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Бог мал	Толгой	30	250.000	7.500.000
	Дүн				7.500.000

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт:**

№	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн нэр	Тоо хэмжээ
2	Муужруулах цахилгаан багаж	1
6	Ажлын ширээ	1
7	Гүний термометр	1
8	Махны өлгүүр	2
9	Тэргэнцэр	5
10	Угаалтуур	2
11	Хутга	10
12	Хутга ирлэгч	3
13	Цусалгааны хутга	1
14	Кодлогч	1
15	Мал буулгах тавцан	1
16	Шилбүүр	3
17	Малын хашаа	2
18	Малын жин хэмжигч пүү	1
19	Цахилгаан жин	1

**Материал, түүхий эдийн жагсаалт**

№	Материал, түүхий эдийн нэр	Хэмжих нэгж	Нэг суралцагчид ногдох тоо хэмжээ	Үнэлүүлэх суралцагчийн тоо	Нийт тоо хэмжээ
1	Бог мал	ш	3 суралцагчийн дунд 1 бог мал гэж тооцов.	15	5

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

## Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: IF7511-11-02-301
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Бог малыг төхөөрөх	

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл
ЧЭ 1: Бог мал хүлээн авах, төхөөрөхөд бэлтгэх	ГШҮ 1.1. Мал хүлээн авах бэлтгэл хангах ГШҮ 1.2. Бог малын хүлээн авах, үзлэг хийхэд туслах ГШҮ 1.3. Мал амраах ажилбарыг гүйцэтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгслийг бүрэн өмсөж ХАБЭА-н зааварчилгааг хүлээн авч гарын үсэг зурсан.</li> <li>- Ажилд ашиглагдах гар багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэсэн.</li> <li>- Мал хүлээн авах тоног төхөөрөмж, орчны аюулгүй байдалд үзлэг хийсэн.</li> <li>- Малтай харьцах үедээ өөрийгөө болон бусдыг бэртэж гэмтэхээс урьдчилан сэргийлсэн</li> <li>- Малыг хашаанд тууж оруулсан</li> <li>- Малыг эмчийн заавраар сэжиг бүхий бог малыг барьж үзлэгт оруулахад тусалсан</li> <li>- Тээвэрлэж эсвэл тууварлаж ирсэн бог малыг стресст оруулахгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлсэн</li> <li>- Бог малын сойлгын тэмдэглэл хөтөлсөн</li> <li>- Малыг эмчийн заавраар гадна бохирдол ихтэй бог малыг мал гатлах ваннаар гатлуулж угаасан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онолын танхим</li> <li>- Д а д л г а г ы н танхим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажиглалт</li> <li>- Асуулт, хариулт</li> </ul>
ЧЭ 2: Бог малыг төхөөрөх	ГШҮ 2.1. Ажлынбайр, тоног төхөөрөмж, хэрэгслийг бэлтгэх ГШҮ 2.2. Бог малыг цуслах ГШҮ 2.3. Толгой тасдах, шийр авах ГШҮ 2.4. Арьс ярах, өвчих, хуулах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгслийг бүрэн өмсөж ХАБЭА-н зааварчилгааг хүлээн авч гарын үсэг зурсан.</li> <li>- Ажилд ашиглагдах гар багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэсэн.</li> <li>- Мал хүлээн авах тоног төхөөрөмж, орчны аюулгүй байдалд үзлэг хийсэн.</li> <li>- Бог малын баруун хойд хөлнөөс өлгөсөн</li> <li>- Малыг цусалсан</li> </ul>		



	<p>ГШҮ 2.5. Арьс зумлах ГШҮ 2.6. Гэдэс дотор гаргах ГШҮ 2.7. Гулууз цэвэрлэх ГШҮ 2.8. Маханд зэрэг дугаар тогтоох</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Баян түрүүг тойруулж яралт хийсэн</li> <li>- Богын хэвлийн цагаан шугамын дагуу хүйснээс аймхай мөгөөрс хүртэл яралт хийсэн</li> <li>- Өвчүүний толгойн хэсгээс өөхийн гол шугам дагуу дуустал ярсан</li> <li>- Өвчилгөөний замд шилжүүлсэн</li> <li>- Арьс өвчсөн</li> <li>- Баян түрүүг ухаж зүссэн</li> <li>- Арьсанд өөх мах дагуулахгүйгээр хуулсан</li> <li>- Цусласан малын арьсыг толгойн орчмоос эхлэн хуулсан</li> <li>- Улаан хоолойг хутгаар 2 талаар нь ярсан</li> <li>- Хэвлийн гол шугамыг дагуулж зүсэлт хийнсэн</li> <li>- Гэдэс, дотор гаргасан</li> <li>- Хэвлийн хөндийгөөс бүдүүн гэдсийг гаргасан</li> <li>- Гүзээ, гэдэсний холбоосыг салгасан</li> <li>- Гүзээтэй хамт улаан хоолойг гаргасан.</li> <li>- Гүзээнээс дэлүүг салгасан</li> <li>- Давсгийг огтолж авсан</li> <li>- Бөөрийг нуруу, их биеэс хутгаар хөндийрүүлж махтай нь хамт үлдээсэн.</li> <li>- Цээжний хөндийн дотор эрхтэнг салгаж авсан</li> </ul>	
<p>ЧЭ 3: Гулууз хөргөх, хөлдөөх</p>	<p>ГШҮ 3.1. Махыг сэврээх ГШҮ3.2. Махыг хөргөх ГШҮ 3.3. Махыг хөлдөөх</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Гулууз махыг дүүжин зармаар түрж сэврээх өрөөнд оруулсан</li> <li>- Сэврээсэн махны гүний хэмийг шалгасан</li> <li>- Хөргөх камерт дүүжин замаар түрж оруулсан</li> <li>- Гулууз мах хоорондын зайг 30-50мм зайтай байршуулсан</li> <li>- Хөргөх өрөөний горимд хяналт тавьсан</li> <li>- Хөргөсөн махны гүний хэмийг шалгасан</li> <li>- Хөлдөөх өрөөнд махыг оруулсан</li> <li>- Хөлдөөх өрөөний горимд хяналт тавьсан</li> <li>- Хөлдсөн махны гүний хэмийг шалгасан</li> </ul>	

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Гэдэс дотор ангилах, цэвэрлэх

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF7511-11-03-301

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү чадамжийн нэгжийн хүрээнд гэдэс, дотор дайвар бүтээгдэхүүнийг цэвэрлэх ангилж савлан чанарыг шалгаж гүн хөлдөөлтөнд шилжүүлэхэд шаардагдах мэдлэг, ур чадвар хандлагыг эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаанд оролцох
- Багаар ажиллах
- Мэргэжлийн карьер хөгжлийг дэмжих нь
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Бод малыг төхөөрөх
- Бог малыг төхөөрөх

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг			
			Онол	дадлага		Чадамжийн Элементэд ногдох цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: Гэдэс ангилах	1.1. Өлөн гэдэс а н г и л а х цэвэрлэх 1.2. Өлөн гэдэс өөхлөх, өнгөрлөх 1.3. Ч а н а р ы н хамгаалалт хийх 1.4. Гүн хөлдөөгчид шилжүүлэх	2	6	6	14
2	ЧЭ 2: Дотор дайвар түүхий эдийг а н г и л а х , цэвэрлэх	2.1. Дотор эрхтэнг ангилах 2.2. Цуллаг эрхтэнг цэвэрлэх 2.3. Салслаг эрхтэнг цэвэрлэх 2.4. Гүн хөлдөөгчид шилжүүлэх	2	6	2	10
Нийт цаг			4	12	8	24
Онол дадлагын харьцаа:			18:72			

### Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зохистой дадлыг мөрдөх /GMP, GHP/</li> <li>- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль, дүрэм, журам</li> <li>- Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа</li> </ul>
Ажил зааварчилгаа гүйцэтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажлын байрны зохион байгуулалт, багаж хэрэгслийг бэлтгэх</li> <li>- Гараа бохирдсон тухай бүр тогтмол угааж ариутгах</li> <li>- Хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслийг бүрэн өмссөн байх, гар ба биеийг хутганаас хамгаалахын тулд металл торон хормогч, хамгаалалтын бээлий заавал өмсөх</li> <li>- Дадлага ажил эхлэхийн өмнө багшаас аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг заавал авч байж ажлыг эхлүүлэх,</li> <li>- Багш дадлага ажлын өмнө аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг суралцагчдад заавал өгөх, түүхий эд материал, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг суралцагчдын тоогоор бэлдсэн байх</li> </ul>
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын менежер</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн багийн ахлагч</li> <li>- ХАБ-ын ажилтан</li> <li>- Номын санч</li> <li>- Малын эмч</li> <li>- Үйлдвэрийн махны технологич</li> <li>- Үйлдвэрийн дарга, менежер</li> </ul>
Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Үйлдвэрийн хэвийн нөхцөл</li> </ul>

### ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 1

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Гэдэс дотор ангилах, цэвэрлэх
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Гэдэс ангилах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Өлөн гэдэс ангилах цэвэрлэх</li> <li>1.2. Өлөн гэдэс өөхлөх, өнгөрлөх</li> <li>1.3. Чанарын хамгаалалт хийх</li> <li>1.4. Гүн хөлдөөгчид шилжүүлэх</li> </ol>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	14
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гэдэс ангилах</li> <li>- Өлөн гэдэсний бүтэц</li> <li>- Өлөнгийн гэмтэл</li> <li>- Өлөн гэдэс боловсруулах ажиллагаа</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Багаж хэрэгсэлтэй ажиллах</li> <li>- Салслаг гэдсийг төрөлжүүлэн хүлээн авах</li> <li>- Нэр төрлөөр ангилах, ялгах, цэвэрлэх</li> <li>- Түүхий эдийн чанар шалгах</li> </ul>

	<b>Хандлага:</b> - Ажигч гярхай байх - Анхаарал болгоомжтой байх - Идэвхи санаачлагатай байх - Түргэн шуурхай - Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох - Багаар ажиллах - Нягт нямбай байх - Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх - Хариуцлагатай байх
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бог, бод малын гэдэс дотор, гялгар уут, хүнсний скоч
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Тэвш, хутга, тэргэнцэр, хөргүүр, термометр, хутга ариутгагч, вакуум савлагч, конвейерийн ширээ, мусат, центрифуг, дэгээ, поддон, зумлах тогоо
Ашигласан материал:	- Н.Энхтуяа, С.Энхбаяр нарын орчуулсан "Мах боловсруулах технологи" ном 2010 он, УБ - Ж.Сосоржав Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжүүд гарын авлага 2010 он, УБ - С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ - Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт, 2018 - Монгол улсын стандарт MNS 5998:2009
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ 2

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Гэдэс дотор ангилах цэвэрлэх
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Цуллаг дотор эрхтэнг ангилах, цэвэрлэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	2.1. Дотор эрхтэнг ангилах 2.2. Цуллаг эрхтэнг цэвэрлэх 2.3. Салслаг эрхтэнг цэвэрлэх 2.4. Гүн хөлдөөгчид шилжүүлэх
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	10

Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дотор эрхтний ангилал ба ач холбогдол</li> <li>- Цул төрлийн дотор эрхтнийг боловсруулах дараалал</li> <li>- Салслаг төрлийн эрхтнийг боловсруулах дараалал</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Багаж хэрэгсэлтэй ажиллах</li> <li>- Дотор мах, дайвар түүхий эдийг төрөлжүүлэн хүлээн авах</li> <li>- Нэр төрлөөр ангилан ялгах</li> <li>- Цэвэрлэх, угаах</li> <li>- Дотор мах дайврын чанар шалгах</li> </ul> <p><b>Хандлага:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажигч гярхай байх</li> <li>- Анхаарал болгоомжтой байх</li> <li>- Идэвхи санаачлагатай байх</li> <li>- Түргэн шуурхай</li> <li>- Удирдах албан тушаалтны зааврыг сонсох</li> <li>- Багаар ажиллах</li> <li>- Нягт нямбай байх</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бог, бод малын дотор мах, дайвар түүхий эд, гялгар уут, хүнсний сикоч
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Тэвш, хутга, тэргэнцэр, хөргүүр, термометр, хутга ариутгагч, вакум савлагч, конвейр, мусат, сав, дэгээ, поддон, салслаг эрхтэнг зумлах төхөөрөмж
Ашигласан материал:	- Монгол улсын стандарт MNS 5998:2009, - Энхтуяа, С.Энхбаяр нарын орчуулсан “Мах боловсруулах технологи” ном 2010 он, УБ - Ж.Сосоржав Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжүүд гарын авлага 2010 он, УБ - С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, - Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт. 2018 он
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй харилцах хандлага эерэг байх, хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Мах боловсруулах, мал төхөөрөх, мах шулах чиглэлээр 2-аас доошгүй жил ажилласан эсвэл ажлын байран дээрх сургалтад хамрагдсан байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа болон хүнсний эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталж ажилладаг байх, суралцагчдад үлгэр жишээч байх
- Хүнсний технологич мэргэжлээр бакалавр түүнээс зэрэгтэй байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, жендэрийн мэдрэмжтэй бодлого төлөвлөлт, төсөвлөлт, хяналт үнэлгээний аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

## Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт

маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Хутга	ш	1	зэвэрдэггүй ган
2	Мусат	ш	1	-
3	Ширээ	ш	2	зэвэрдэггүй ган
4	Конвейр		1	зэвэрдэггүй ган
5	Цахилгаан жин	ш	1	100 кг
6	Тэвш	ш	10	төмөр тэвш
7	Гүзээ зумлах төхөөрөмж	ш	1	120 л багтаамжтай 380в тогоо
8	Сав	ш	10	20л
9	Дэгээ		1	зэвэрдэггүй ган
10	Подон	ш	10	хуванцар
11	Огноо тавих дардас.		1	-
12	Тэрэг		1	-
13	Хөргүүр	ш	1	150 кг багтаамжтай
	Дүн		41	

## Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт

маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Самбар	1
2	Багш ширээ	1
3	Сурагч ширээ	10
4	Сурагч сандал	20
5	Поректор	1
6	Нөөтбүүк	1
7	Үзүүлэн самбар	2
8	Тараах материал	15
	Дүн	51

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

маягт 3

<b>№</b>	<b>Материалын нэр</b>	<b>Хэмжих нэгж</b>	<b>Тоо ширхэг</b>	<b>Нэг бүрийн үнэ</b>	<b>Нийт үнэ</b>
1	Гүзээ	Ш	30	10000	300000
2	Бүдүүн нарийн гэдэс	Ш	30	2000	14000
3	Сархинаг	Ш	30	500	7500
4	Ходоод	Ш	30	500	8000
5	элэг	ш	30	5000	150000
6	уушиг	ш	30	3000	90000
7	бөөр	ш	60	2000	120000
8	Дэлүү	ш	30	500	15000
9	Зүрх	Ш	30	1000	30000
10	Уут	ш	260	250	65000
11	Шошго	ш	260	120	31200
12	Хайрцаг	ш	30	2300	69000
13	Скоч	ш	3	18000	54000
	Дүн				953700



### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал

### Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: IF7511-03-301
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Гэдэс дотор ангилах цэвэрлэх	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1: Гэдэс ангилах	<p>ГШҮ 1.1. Өлөн гэдэс ангилах цэвэрлэх</p> <p>ГШҮ 1.2. Өлөн гэдэс өөхлөх, өнгөрлөх</p> <p>ГШҮ 1.3. Чанарын хамгаалалт хийх</p> <p>ГШҮ 1.4. Гүн хөлдөөгчид шилжүүлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Өлөн гэдэс, бүдүүн гэдэс, хос зэргийг ангилсан</li> <li>- Ангилсан харийн гэдсийг угааж цэвэрлэсэн</li> <li>- Нарийн, бүдүүн гэдсийг өөхлөсөн</li> <li>- Өнгөрийг хусаж цэвэрлэж өнгөрлөсөн</li> <li>- Өлөнг гогцоолдож багцалсан</li> <li>- Өлөн гэдсийг давсалсан</li> <li>- Өлөн гэдсийг хатаасан</li> <li>- Гогцоо бүрээр тэвшинд хийсэн</li> <li>- Хөлдөөх камерт оруулсан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онолын танхим</li> <li>- Дадлгагын танхим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ажиглалт</li> <li>- Тестийн арга</li> </ul>
ЧЭ 2: Цуллаг дотор эрхтэнг ангилах, цэвэрлэх	<p>ГШҮ 2.1. Дотор эрхтэнг ангилах</p> <p>ГШҮ 2.2. Цуллаг эрхтэнг цэвэрлэх</p> <p>ГШҮ 2.3. Салслаг эрхтэнг цэвэрлэх</p> <p>ГШҮ 2.4. Гүн хөлдөөгчид шилжүүлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дотор эрхтэнг тус бүрээр ангилсан</li> <li>- Цуллаг эрхтэнг цэвэрлэсэн</li> <li>- Салслаг эрхтэнг цэвэрлэсэн</li> <li>- Салслаг эрхтэнг зумласан</li> <li>- Усыг шүүрүүрүүлж эврээсэн</li> <li>- Тэвшинд ангилж байрлуулсан</li> <li>- Гүн хөлдөөгчид оруулсан</li> </ul>		

## II ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

**Чадамжийн нэгжийн нэр:** Гулууз махыг эвдэх, шулах

**Чадамжийн нэгжийн код:** IF7511-11-04-301

**Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:** Энэхүү чадамжийн нэгжийн хүрээнд гулууз махны хэсгүүдийг ялгах, стандартын дагуу гулууз махыг эвдэх, хэсэглэх, шулах технологи ажиллагааг хийж гүйцэтгэхэд шаардагдах мэдлэг ур чадвар эзэмшинэ.

**Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:**

- Ажлын байрны харилцаанд оролцох
- Багаар ажиллах
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
- Бод малыг төхөөрөх
- Бог малыг төхөөрөх
- Гэдэс, дотор цэвэрлэх, ангилах

**Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:**

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Чадамжийн нэгжид ногдох цаг 72			
			Онол	дадлага		Чадамжийн Элементэд ногдох цаг
				Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх	
1	ЧЭ 1: Гулууз махыг эвдэх, шулах	1.1. Бодын гулууз махыг эвдэх, шулах,	6	54	12	72
		1.2. Богийн гулууз махыг эвдэх, шулах				
		1.3. Махыг ангилах				
Нийт цаг			6	54	12	72
Онол, дадлагын харьцаа			22:78			

## Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зохистой дадлыг мөрдөх /GMP, GHP/</li> <li>- Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль, дүрэм, журам</li> <li>- Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа</li> </ul>
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн мөрдөх</li> <li>- Гараа бохирдсон тухай бүр тогтмол угааж ариутгах</li> <li>- Ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслийг бүрэн гүйцэт, шаардлагын дагуу өмсөх</li> </ul>
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сургалтын менежер</li> <li>- Үйлдвэрлэлийн багийн ахлагч</li> <li>- ХАБ-ын ажилтан</li> <li>- Номын санч</li> <li>- Малын эмч</li> <li>- Үйлдвэрийн махны технологич</li> <li>- Үйлдвэрийн дарга, менежер</li> </ul>
Орчин нөхцөл	- Үйлдвэрийн хэвийн нөхцөл
.....	

## ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Гулууз махыг хэсэглэж эвдэх, шулах
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Гулууз махыг стандартын дагуу хэсэглэж эвдэх, шулах ангилах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Бодын гулууз махыг эвдэх, шулах,</li> <li>1.2. Богийн гулууз махыг эвдэх, шулах</li> <li>1.3. Махыг ангилах</li> </ol>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг:	96
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p><b>Мэдлэг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гулууз мах эвдэх, хэсэглэх технологи ажиллагаа</li> <li>- Мах шулах, ангилах технологи ажиллагаа</li> <li>- Стандартын шаардлагууд Үхрийн хэсэглэж ангилсан мах MNS 2456:2009, хонь, ямааны хэсэглэж, ангилсан мах MNS 2457,2009</li> </ul> <p><b>Ур чадвар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага мөрдөх</li> <li>- Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангах</li> <li>- Богийн гулууз махыг технологийн дагуу битүү шулах</li> <li>- Багаж хэрэгслийн аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах</li> <li>- Хутга ирлэх</li> <li>- Гулууз махны хэсгүүдийг ялгах</li> <li>- Стандартын дагуу гулууз махыг эвдэх, хэсэглэх, шулах, ангилах</li> </ul>

	<b>Хандлага:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн зөв дадалтай байх</li> <li>- Цаг баримталдаг</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Идэвхи санаачлагатай</li> <li>- Шаардлага хүлээн авах чадвартай</li> <li>- Хамт олны дунд биеэ зөв авч явах чадвартай</li> </ul>
Сургалт явагдах газар:	- Онолын танхим, дадлагын танхим, мах боловсруулах үйлдвэр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	- Сандал, ширээ, зурагт үзүүлэн, PPT, дэлгэц, компьютер, ном сурах бичиг, гарын авлага, багшийн гарын авлага, зурагт үзүүлэн самбар, үнэлгээний хуудас
Материал, түүхий эдийн жагсаалт:	- Бог, бод малын гулууз, хагас гулууз, тал өрөөл мах
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	- Шуллагааны ширээ, ажлын ширээ, гүний термометр, махны өлгүүр, сагс, угаалтуур, шуллагааны хутга, сортолгооны хутга, хутга ирлэгч, тэвш
Ашигласан материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ц.Энхтуяа, С.Энхбаяр нарын орчуулсан “Мах боловсруулах технологи” ном 2010 он, С.Энхбаяр “Үхрийн махыг эвдэх, шулах, ангилах, савлах технологи” 2013 он, УБ</li> <li>- Ж.Сосоржав “Мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж”, “Мал нядалгааны үйлдвэрт тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагууд” гарын авлага 2010 он, УБ</li> <li>- С.Цэндсүрэн Мал амьтдын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах технологи 2008 он, УБ</li> <li>- Үхрийн хэсэглэж ангилсан мах MNS 2456:2009, хонь, ямааны хэсэглэж, ангилсан мах MNS 2457, 2009 стандартууд</li> <li>- Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт, 2018</li> </ul>
Дүгнэлт:	
Санал, зөвлөмж:	

### III СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### Суралцагчид тавих шаардлага:<sup>1</sup>

- 18-нас хүрсэн байх
- Суралцагчийн хувийн бүрдүүлэх ёстой хамгаалах хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, ажлын болон дүрэмт хувцсыг бэлтгэсэн байх
- Бие даан идэвхи санаачлагатай суралцдаг байх
- Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, эрүүл чийрэг бие бялдартай байх
- Тоо, бичгийн болон харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах, хамтран суралцагчидтай жендэрийн хэвшмэл ойлголтоор хандахгүй байх, эсрэг хүйсийн хүнтэй харилцах хандлага эерэг байх, хүйсийн ялгаатай байдлыг харгалзах
- Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах болон ажлын хариуцлага, сахилга батыг мөрдөх дадал, хэвшилтэй байх

#### Багшид тавих шаардлага:<sup>2</sup>

- Мах боловсруулах, мал төхөөрөх, мах шулах чиглэлээр 2-аас доошгүй жил ажилласан эсвэл ажлын байран дээрх сургалтад хамрагдсан байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа болон хүнсний эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталж ажилладаг байх, суралцагчдад үлгэр жишээч байх
- Хүнсний технологич мэргэжлээр бакалавр түүнээс зэрэгтэй байх
- Насанд хүрэгчдийн болон чадамжид суурилсан сургалтын заах арга зүй болон үнэлгээний арга зүйг эзэмшсэн байх, багшлах эрхтэй байх
- Багшийн ёс зүйг сахин ажиллах, харилцааны өндөр соёлтой байх, бусадтай-бие биенийгээ дэмжсэн харилцаа холбоо тогтоох болон багаар ажиллах ур чадвартай байх.
- Өөрийгөө хөгжүүлэх, ажлын байран дээрээ бие даан хөгжих хүсэл эрмэлзэлтэй байх,
- Нийгмийн түншлэл, ААНБ-тай хамтран ажиллах чадвартай, төгсөгчдийг ажлын байранд зуучлах хүсэл эрмэлзэл, санаачилгатай байх
- Жендэрийн сургалтад хамрагдсан, жендэрийн үндсэн ойлголт, жендэрийн хэвшмэл үзэл, жендэрийн мэдрэмжтэй бодлого төлөвлөлт, төсөвлөлт, хяналт үнэлгээний аргачлалд суралцсан, мэдлэг ойлголттой байх

#### Сургалтын орчинд тавих шаардлага:<sup>3</sup>

- Байгальд ээлтэй, хүнд хор хөнөөлгүй орчин, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал
- Эмэгтэй, эрэгтэй хүний ариун цэврийн өрөө, хувцас солих өрөө тусдаа байх

1 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээлтэй болон тусгай хэрэгцээт суралцагч байвал онцлог шаардлагыг тусгах

2 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад хичээл заах бол зорилтот мэдлэг, ур чадварыг чадвар эзэмшсэн байх

3 Хэрэв хөгжлийн бэрхшээл болон тусгай хэрэгцээт суралцагчдад сургалтыг зохион байгуулах бол зорилтот орчинг бүрдүүлсэн байх

**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт**

маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Ажлын ширээ	ш	2	Зориулалтын
2	Шулалгааны хутга	ш	15	Зориулалтын ган
3	Мусат	ш	3	Зориулалтын хайлшин
4	Угаалтуур	ш	1	2 дамжилгат
5	Гар угаагуур	ш	1	Шаазан
	Дүн		22	

**Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт**

маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сандал	20
2	Ширээ	11
3	Журнал	1
4	Самбар	1
5	РРТ	5
6	Дэлгэц	1
7	Компьютер	1
8	Ном сурах бичиг	1
9	Гарын авлага	15
10	Багшийн гарын авлага	2
11	Зурагт үзүүлэн	3
12	Маркер	1
13	Үнэлгээний хуудас	15
	Дүн	77

**Материал түүхий эдийн жагсаалт**

маягт 3

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ
1	Богийн гулууз мах	Толгой	30	250000	7500000
2	Бодын гулууз мах	Толгой	3	1500000	7500000
	Дүн				15.000.000

### **Үнэлгээний зорилго:**

Чадамжийн нэгжийг эзэмшсэний дараа гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагч тус бүрийг үнэлнэ.

### **Үнэлгээний зохион байгуулалт:**

Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр дэх гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээг дараах төрлөөр гүйцэтгэнэ.

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээгээр үнэлнэ.

Явцын үнэлгээг хичээлийн явцад чадамжийн элемент, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрээр суралцагчийн мэдлэг, ур чадварын ахиц дэвшил, хандлага төлөвшилтийн өөрчлөлтийг тохирох аргаар үнэлнэ.

Төгсөлтийн үнэлгээг хийхдээ чадамжтай (Ч), хараахан чадамж эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэдгээр үнэлж үнэлгээний нотолгоог бүрдүүлнэ.

- Чадамжийн элементүүдийн агуулгыг нэгтгэсэн даалгаврыг боловсруулна.
- Даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний аргыг сонгоно.
- Үнэлгээний аргад тохирсон үнэлгээний хэрэгслийг боловсруулж үнэлгээг хийнэ.

### **Үнэлгээний орчин:**

Үнэлгээний орчин, нөхцөл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материал түүхий эд, бусад шаардлагатай туслах хэрэгслүүдийг урдчилан бэлтгэсэн байх.

### **Үнэлгээний аргууд:**

Үнэлгээ хийхдээ даалгаврын агуулга хүрээнээс хамаарч үнэлгээний тохирох аргыг сонгоно. (Хэд хэдэн аргыг сонгон ашиглаж болно)

- Бичгээр
- Амаар
- Ажиглалт
- Төсөлт ажил биечлэн гүйцэтгэх
- Судалгаа /case study/
- Мэтгэлцээн, Илтгэл
- Дүгнэн хэлэлцэх
- Хичээлийн материалын бүрэн бүтэн байдал



### Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэшил: Мал төхөөрөх ажилтан	Чадамжийн нэгжийн код: IF7511-11-04-301
Мэргэшлийн түвшин: II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар: 01
Чадамжийн нэгжийн нэр: Гулууз махыг хэсэглэж эвдэх, шулах	

Чадамжийн элементүүд	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга хэрэгсэл
ЧЭ 1: Гулууз стандартын дагуу хэсэглэж эвдэх, шулах ангилах	<p>ГШҮ 1.1. Гулууз махыг стандартын дагуу эвдэх, хэсэглэх</p> <p>ГШҮ 1.2. Бодын гулууз махыг стандартын дагуу эвдэх, шулах</p> <p>ГШҮ 1.3. Богийн гулууз махыг стандартын дагуу эвдэх, шулах</p> <p>ГШҮ 1.4. Гулууз махыг технологийн дагуу битүү шулах</p> <p>ГШҮ 1.5. Шуулсан махыг сортлох, ангилах</p>	<p>Гулууз махыг өрөөл богож хуваасан</p> <p>Сүвээний 3 хавиргыг гуяны хэсэгт үлдээж 4 тэнцүү хуваасан</p> <p>Өрөөлdej мөч болгосон махыг хэсэглэсэн</p> <p>Гуя, хаа, дал, хүзүү, сээр болгосон</p> <p>Хэсэглэхдээ махны гадаргуу хальсыг эсгэж гэстээгээгүй</p> <p>Шулах аргыг нэрлэсэн</p> <p>Хааг шулсан</p> <p>Хавирга сээрний хэсгийг сулсан</p> <p>Гуяыг шулсан</p> <p>Нурууны хэсгийг шулсан</p> <p>Хүзүүг шулсан</p> <p>Өвчүүг шулсан</p> <p>Ууцыг шулсан</p> <p>Гулууз махнаас өвчүүг салгаж авсан</p> <p>Гулуузны 13-р хавирганы араар зүссэн</p> <p>Нурууны үеэр нугаласан</p> <p>Нурууны 5, 6-р үеэр 13-р хавирганы хоорондуур нугаласан</p> <p>Хүзүүг 7-р үеэр нугалаж эвдсэн</p> <p>Гулууз махыг 7 хөл болгож эвдсэн</p>	<p>Онолын танхим</p> <p>Д а д л г а г ы н танхим</p>	<p>Ажиглалт</p> <p>Тестийн арга</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хавирганаас булчингийн эдийг салгасан</li> <li>- Хүзүүний нугалмаас булчингийн эдийг салгасан</li> <li>- Нурууны махыг шулсан</li> <li>- Шаант чөмөгний шөрмөсийг зүсэж махыг шулсан</li> <li>- Дунд чөмөгний хэсгийг шулсан</li> <li>- Богтосны үзүүрээс эхлэн хүзүү, сээр хавирга, харьт, дал хэсгээс эхлэн махыг тасдахгүйгээр битүү шулж авсан</li> <li>- Шулсан махыг 1-р зэргээр соортолсон</li> <li>- 2-р зэргээр соортолж ангилсан</li> <li>- 3-р зэргийг соортолж ангилсан</li> </ul>		
--	--	---	--	--

