

I. ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН ЖАГСААЛТ

Д/д	Чадамжийн нэгжийн нэр	Код
Түвшин II		
1	Хоолны газрын тухай мэдлэг эзэмших	IF 5120-11-01-201
2	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах	IF 5120-11-02-201
3	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах	IF 5120-11-03-201
4	Ажлын байрны бэлтгэл хангах	IF 5120-11-04-201
5	Түүхий эд хүлээн авах, хадгалах	IF 5120-11-05-201
6	Хүнсний ногоонд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-06-201
7	Мах, махан бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-07-201
8	Шувууны маханд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-08-201
9	Загас, далайн бүтээгдэхүүнд анхны боловсруулалт хийх	IF 5120-11-09-201
10	Шөл гаргах	IF 5120-11-10-201
11	Хачир, шанз бэлтгэх	IF 5120-11-11-201

II. ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН БҮТЭЦ

Чадамжийн нэгжийн нэр: Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах
Чадамжийн нэгжийн код: IF 5120-11-03-201
Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт: Хоол хүнсний эрүүл ахуй, НАССР системийн тухай, хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин, дамжин халдварлалт, хоолны хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх арга, үйлдвэрийн газар, цех, ажлын байрны эрүүл ахуй, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавих эрүүл ахуйн шаардлага, ажилчдын эрүүл ахуй, ажлын дүрэмт хувцасны эрүүл ахуй, гарын ариун цэвэр, биеийн болон хувийн ариун цэврийг мөрдөж ажиллахад шаардагдах мэдлэг, чадвар, хандлагыг эзэмшүүлэхэд чиглэнэ.
Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж: <ul style="list-style-type: none"> • Түвшин II, ЧН-1, Хоолны газрын тухай мэдлэг эзэмших • Түвшин II, ЧН-2, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах

Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Анги дүүргэлт: 15-18			
			Чадамжийн нэгжид ногдох цаг: 88			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
	Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх				
1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн ий эрүүл ахуйн журмыг баримтлах	1.1 Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин, дамжин халдварлалт, хоолны хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх, арга хэмжээ авах 1.2 Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, НАССР-ыг судлах	16		10	26
2		2.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөх 2.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах 2.3 Агуулахыг эрүүл ахуй болон хүнсний аюулгүй байдлын нөхцлийн дагуу цэвэрлэх 2.4 Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмын дагуу гүйцэтгэх	12	8	8	28
		2.5 Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн, онцлогт				

		тохируулан шаардлагатай горим, нөхцлийг бүрдүүлж хадгалах				
		2.6 Хадгалалтын хугацаа болон аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах				
3	Хүнсний түүхий эдийг боловсруулж, хоол бэлтгэх үед эрүүл ахуйг мөрдөх	3.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэрэглэх	8	8	16	32
		3.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах				
		3.3 Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах				
		3.4 Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах				
		3.5 Туслах өрөө, угаалгын, хоол олгох, үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах				
		3.6 Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахдаа эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага мөрдөж ажиллах				
	Онол дадлагын харьцаа:		41:59			

Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл:

Ажлын байрны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн дүрэм журам	<ul style="list-style-type: none"> • Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн журам • Галаас урьдчилан сэргийлэх журам • Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Үндсэн шаардлага. Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS 4946:2005
Ажил гүйцэтгэх зааварчилгаа	<ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах санамж • Түүхий эд материалыг хадгалах нөхцлийн тухай санамж • Гар угаах санамж
Ажлын хүрээнд хамтран ажиллах хүмүүс	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл ахуйч эмч • Ерөнхий тогооч • Ээлжийн ахлах тогооч • Тогооч • Туслах тогооч

Орчин нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Хоол үйлдвэрлэлийн цех</i>
Хоолны хордлого	Нянгийн болон нянгийн бус гаралтай бие махбодид хортой аливаа зүйлийг агуулсан хоол хүнсийг идэж уусантай холбоотойгоор үүсдэг ходоод гэдэсний хурц болон архаг өвчин
Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал	Хүн ам амьдралынхаа туршид эрүүл ахуйн баталгаатай хүнсийг нийгэм, эдийн засгийн нөхцөлөөс үл хамааран жигд, тогтвортой, хүртээмжтэй хэрэглэх боломж бүрдсэн байхыг
НАССР	Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналт
Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналт	Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн шат дамжлага бүрт гарч болзошгүй аюулыг тодорхойлох, үнэлэх, засварлах, баталгаажуулах цогц арга хэмжээ
Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал	Хүнсийг зориулалтын дагуу бэлтгэж хэрэглэхэд хүний эрүүл мэнд, амь насанд хохирол учруулахгүй, сөргөөр нөлөөлөхгүй байхыг
Хүнсийг бохирдуулагч	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд өөрт нь агуулагддаг, эсхүл хүнсний сүлжээний үйл ажиллагааны явцад, түүнчлэн хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлийн бохирдлоос бий болсон хими, физик, биологийн хүчин зүйлсийг;
Хадгалах хугацаа	Өгөгдсөн хугацаанд зохих нөхцөлийн дагуу хадгалж, хэрэглэхэд тухайн хүнсний бүтээгдэхүүний чанар хамгийн сайн түвшинд байх, тухайн хугацаа хэтрэхэд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал нь алдагдахгүй боловч чанарын үзүүлэлт нь муудах буюу өөрчлөгдөх хугацааг
Эрүүл ахуйн зохистой дадал	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл, үйл ажиллагааг
Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал	Үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах нөхцөл, хяналт, үйл ажиллагааг

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	<i>Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах</i>
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	<i>Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн журмыг баримтлах</i>
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>1.1 Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин, дамжин халдварлалт, хоолны хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх, арга хэмжээ авах</p> <p>1.2 Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, HACCP-ыг судлах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	26
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Хоол, хүнсний эрүүл ахуй • M2: Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, • M3: Бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин • M4: Дамжин халдварлалт • M5: Хоолны хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх арга • M6: Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, ISO стандартын тухай ойлголт • M7: HACCP системийн тухай ойлголт • M8: Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын тухай ойлголт • M9: Угтвар хөтөлбөрийн тухай ойлголт <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Хоол, хүнс бохирдох шалтгааныг тодорхойлж илрүүлэх • Ч2: Хоолны хордлогоос урьдчилан сэргийлэх, арга хэмжээ авах • Ч3: Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, журмыг хэрэгжүүлэх <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цаг баримтлах • Мэргэжилдээ сонирхолтой байх • Нягт нямбай, цэвэрч • Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх • Багаар ажиллах чадвартай
Сургалт явагдах газар:	<i>Онолын танхим, ажлын байр, экскурс хийх</i>
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Зурагт үзүүлэн

Материал түүхий эдийн жагсаалт:	
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p><i>Техник хэрэгсэл:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Проектор</i> • <i>Компьютер</i> • <i>Дэлгэц</i> • <i>Хэвлэгч</i> • <i>Самбар</i>
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ц.Эрдэнэбилэгэ “Аюулгүй хүнс хэрэглээний микробиологи” 2011 он хуудас 11-191</i> 2. <i>Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж</i> 3. <i>С.Цэнсүрэн, Х.Алтанцэцэг “Хүнсний микробиологи ариун цэвэр эрүүл ахуй биотехнологийн үндэс” 2006 он хуудас 3-127, 271-340</i> 4. <i>Б.Энхтуяа “Хүнсний эрүүл ахуй” 2013 он хуудас 259-349</i> 5. <i>Хүнсний тухай хууль</i> 6. <i>Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль</i> 7. <i>Хоолны газрын нийтлэг дүрэм</i>
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Хүнсний түүхий эдийн хадгалалтын үед эрүүл ахуйг мөрдөх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>2.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэрэглэх</p> <p>2.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах</p> <p>2.3 Агуулахыг эрүүл ахуй болон хүнсний аюулгүй байдлын нөхцлийн дагуу цэвэрлэх</p> <p>2.4 Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмын дагуу гүйцэтгэх</p> <p>2.5 Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн, онцлогт тохируулан шаардлагатай горим, нөхцлийг бүрдүүлж хадгалах</p> <p>2.6 Хадгалалтын хугацаа болон аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	28
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Ажилчдын эрүүл ахуй, ажлын дүрэмт хувцасны эрүүл ахуй, гарын ариун цэвэр, биеийн болон хувийн ариун цэвэр • M2: Үйлдвэрийн газар, цех, ажлын байрны эрүүл ахуй • M3: Хүнсний түүхий эдийн хангамж эрүүл ахуй • M4: Хүнсний түүхий эдийг хадгалах горим, нөхцөл • M5: Хүнсний түүхий эдийн хадгалалтын хугацаа, аюулгүй байдал <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэвших • Ч2: Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах хэвших • Ч3: Агуулахыг эрүүл ахуй болон хүнсний аюулгүй байдлын нөхцлийн дагуу цэвэрлэх • Ч4: Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмын дагуу гүйцэтгэх • Ч5: Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн, онцлогт тохируулан шаардлагатай горим, нөхцлийг

	<p>бүрдүүлж хадгалах</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч6: Хадгалалтын хугацаа болон аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах <p>Хандлага:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цаг баримтлах • Мэргэжилдээ сонирхолтой байх • Нягт нямбай, цэвэрч • Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх • Багаар ажиллах чадвартай
Сургалт явагдах газар:	Онолын танхим, сургууль дээрх дадлагын газар, ажлын байр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Зурагт үзүүлэн
Материал түүхий эдийн жагсаалт:	
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	<p>Техник хэрэгсэл:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектор • Комьпютер • Дэлгэц • Хэвлэгч • Самбар
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ц.Эрдэнэбилэг “Аюулгүй хүнс хэрэглээний микробиологи” 2011 он хуудас 191-374 2. Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж 3. С.Цэнсүрэн, Х.Алтанцэцэг “Хүнсний микробиологи ариун цэвэр эрүүл ахуй биотехнологийн үндэс” 2006 он хуудас 104-218, 4. Б.Энхтуяа “Хүнсний эрүүл ахуй” 2013 он хуудас 199-247 5. Хүнсний тухай хууль 6. Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль 7. Хоолны газрын нийтлэг дүрэм
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

<p>Чадамжийн нэгжийн нэр:</p>	<p><i>Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах</i></p>
<p>Чадамжийн элемент 3-ийн нэр:</p>	<p><i>Хүнсний түүхий эдийг боловсруулж, хоол бэлтгэх үед эрүүл ахуйг мөрдөх</i></p>
<p>Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:</p>	<p><i>3.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэрэглэх</i></p> <p><i>3.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах</i></p> <p><i>3.3 Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах</i></p> <p><i>3.4 Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах</i></p> <p><i>3.5 Туслах өрөө, угаалгын, хоол олгох, үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах</i></p> <p><i>3.6 Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахдаа эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага мөрдөж ажиллах</i></p>
<p>Чадамжийн элементэд ногдох цаг</p>	<p>32</p>
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:</p>	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M1: Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуй • M2: Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага • M3: Туслах өрөө, угаалгын, хоол олгох, үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага • M4: Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахдаа эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэвших • Ч2: Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах хэвших • Ч3: Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, журмыг хэрэгжүүлэх • Ч4: Үйлдвэрийн газар, цех, ажлын байрны эрүүл ахуйн журам мөрдөж ажиллах • Ч5: Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн эрүүл ахуйн шаардлага, журмыг хэрэгжүүлэх

	Хандлага: <ul style="list-style-type: none"> • Цаг баримтлах • Мэргэжилдээ сонирхолтой байх • Нягт нямбай, цэвэрч • Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх • Багаар ажиллах чадвартай
Сургалт явагдах газар:	Онолын танхим, сургууль дээрх дадлагын газар, ажлын байр
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • Сурах бичиг • Багшийн гарын авлага • Суралцагчийн гарын авлага • Суралцах үйл ажиллагаа • Дадлага ажлын удирдамж • Зурагт үзүүлэн
Материал түүхий эдийн жагсаалт:	
Техник, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:	Техник хэрэгсэл: <ul style="list-style-type: none"> • Проектор • Комьпютер • Дэлгэц • Хэвлэгч Тоног төхөөрөмж: Сав, багаж хэрэгсэл:
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ц.Эрдэнэбилэгэ “Аюулгүй хүнс хэрэглээний микробиологи” 2011 он хуудас 457-486 2. Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж 3. С.Цэнсүрэн, Х.Алтанцэцэг “Хүнсний микробиологи ариун цэвэр эрүүл ахуй биотехнологийн үндэс” 2006 он хуудас 325-340 4. Б.Энхтуяа “Хүнсний эрүүл ахуй” 2013 он хуудас 199-247 5. Хүнсний тухай хууль 6. Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль 7. Хоолны газрын нийтлэг дүрэм
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

III. СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХАД ТАВИХ ШААРДЛАГА

Суралцагч:

- Тогоочийн ХАБЭА-н шаардлагыг дагаж мөрддөг байх
- Ажлын хариуцлага, сахилга баттай байх
- Бие даан суралцах чадвар эзэмшсэн, мэргэжилдээ сонирхолтой байх
- Тогоочийн дүрэмт хувцсыг иж бүрдлээр нь бэлтгэсэн байх
- Тогоочийн хувийн багаж хэрэгслийг бэлтгэсэн байх / сургуулийн зүгээс багаж хэрэгслийн жагсаалтыг гаргана /
- Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байх

Багш:

Нийтлэг шаардлага:

- Харилцааны ур чадвар эзэмшсэн байх
- Багаар ажиллах ур чадвартай байх
- Багшийн ёс зүй, хэм хэмжээг сахидаг байх
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталдаг байх
- Мэргэжлийн ур чадвараа тогтмол дээшлүүлдэг байх
- Бусдыг хүлээн зөвшөөрдөг, тэднээс суралцдаг байх
- Ачаалал даах чадвартай байх
- Сургалтын хэрэглэгдэхүүнийг бэлтгэн, тогтмол ашигладаг байх
- Суралцагчийн нас, сэтгэхүй, хувь хүний онцлогт тохирсон сургалтын арга зүйг мэддэг, хэрэгжүүлдэг байх
- Чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр боловсруулдаг байх
- Сурах бичиг, суралцагчийн гарын авлага боловсруулдаг байх

Тусгай шаардлага:

- II түвшний мэргэжлийн багш нь бакалавр, түүнээс дээш зэрэгтэй, үйлдвэрлэлийн ажлын зохих дадлагатай, багшлах эрхтэй байх
- Эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдаж, эрүүл нь батлагдсан байх
- Тогоочийн дүрэмт хувцсыг иж бүрдлээр нь бэлтгэсэн байх
- Тогоочийн хувийн багаж хэрэгслийг бэлтгэсэн байх

Сургалтын орчин:**Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн жагсаалт:**

Маягт 1

№	Сургалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийн нэр:	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Проектор	ш	1	
2	Компьютер	ш	1	
3	Дэлгэц	ш	1	
4	Самбар	ш	1	

Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:

Маягт 2

№	Сургалтын хэрэглэгдэхүүний нэр	Тоо ширхэг
1	Сурах бичиг	15
2	Багшийн гарын авлага	1
3	Суралцагчийн гарын авлага	15
4	Суралцах үйл ажиллагаа	15
5	Дадлага ажлын удирдамж	15

IV. ҮНЭЛГЭЭ

4.1 Үнэлгээний төлөвлөгөө

Мэргэжил:	Тогооч	Чадамжийн нэгжийн код:	IF 5120-11-03-201
Мэргэшлийн түвшин:	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл (тохирох арга, хэрэгслийг сонгоно)
ЧЭ1: Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн журмыг баримтлах	1.1 Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин, дамжин халдварлалт, хоолны хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх, арга хэмжээ авах	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнс бохирдуулагч хүчин зүйлийг тодорхойлсон • Хүнс бохирдуулагч хүчин зүйлийг төрлөөр нь жишээн дээр тайлбарласан • Бичил биетний төрлийг хэлсэн • Бичил биетний өсөлт, хөгжил, амьдрах орчныг тайлбарласан • Хүнсний бүтээгдэхүүнээр дамжин хүнд халдварлах өвчнийг хэлсэн • Хоолны хордлогын тодорхойлолт хэлсэн • Хоолны хордлогын ангилал, төрлийг хэлсэн • Хоолны хордлогоос урьдчилан сэргийлэх, аргыг хэлсэн 	Онолын танхим Бичиг	Асуулга, ярилцлага
	1.2 Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, HACCP-ыг судлах	<ul style="list-style-type: none"> • Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн дадал, ISO стандартын тухай тайлбарласан • HACCP системийн тухай ойлголт, гарал үүсэл, үндсэн зарчмыг тайлбарласан • Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг тайлбарласан • Угтвар хөтөлбөрийн тухай тайлбарласан. • HACCP, GMP, угтвар хөтөлбөрийн уялдаа холбоог тайлбарласан 		

ЧЭ2: Хүнсний түүхий эдийн хадгалалтын үед эрүүл ахуйг мөрдөх	2.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөх	<ul style="list-style-type: none"> • Ажилчдын эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан • Ажлын хувцасны эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан 		
	2.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах	<ul style="list-style-type: none"> • Гарын ариун цэвэр, хувь хүний ариун цэврийн шаардлагыг тайлбарласан 		
	2.3 Агуулахыг эрүүл ахуй болон хүнсний аюулгүй байдлын нөхцлийн дагуу цэвэрлэх	<ul style="list-style-type: none"> • Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байрны эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан. 		
	2.4 Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмын дагуу гүйцэтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмыг тайлбарласан 		
	2.5 Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн, онцлогт тохируулан шаардлагатай горим, нөхцлийг бүрдүүлж хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн • Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн • Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн • Шувууны махны эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн • Загас далайн бүтээгдэхүүний эхүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн • Нөөшилсөн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн • Хуурай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн 		
	2.6 Хадгалалтын хугацаа болон аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний түүхий эдийн нэр төрлөөр нь хадгалалтын хугацаа, чанар, аюулгүй байдлыг ангилан хэлсэн • Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг хадгалах хугацаа болон чанарын шаардлагаг хэлсэн 		

ЧЭЗ: Хүнсний түүхий эдийг боловсруулж, хоол бэлтгэх үед эрүүл ахуйг мөрдөх	3.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэрэглэх	<ul style="list-style-type: none"> • Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан • Ажлын байрны ариун цэврийн шаардлагыг хэлсэн 		
	3.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах			
	3.3 Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах			
	3.4 Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн 		
	3.5 Туслах өрөө, угаалгын, хоол олгох, үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • Туслах өрөөнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн • Угаалгын өрөөнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн • Хоол олгох хэсгийн эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн • Үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг тайлбарласан 		
	3.6 Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахдаа эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага мөрдөж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> • Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахад тавигдах эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хэлсэн 		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Тус чадамжийн нэгжээр хоол хүнсний аюулгүй байдал, НАССР системийн тухай, хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин, дамжин халдварлалт, хоолны хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх арга, үйлдвэрийн газар, цех, ажлын байрны эрүүл ахуй, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавих эрүүл ахуйн шаардлага, ажилчдын эрүүл ахуй, ажлын дүрэмт хувцасны эрүүл ахуй, гарын ариун цэвэр, биеийн болон хувийн ариун цэврийг мөрдөж ажиллахад шаардагдах мэдлэг, чадвар, хандлагыг эзэмшсэн эсэхийг нотлох

4.2.2 Үнэлгээний зохион байгуулалт:

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

4.2.3 Үнэлгээний орчин: Онолын танхим

Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:

№	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн нэр	Тоо хэмжээ
1	Проектор	1
2	Компьютер	1
3	Дэлгэц	1
4	Самбар	1

4.3 Үнэлгээ зохион байгуулах зааварчилга

4.3.1 Суралцагчдад өгөх зааварчилга:

- Үнэлгээнд орохын өмнө үнэлгээний ажилтнаас ХАБЭА зааварчилга авч гарын үсэг зурсан байна.
- Суралцагч нь үнэлгээний төлөвлөгөөтэй урьдчилан танилцаж үнэлгээ хийлгэхэд бэлэн болсон байна
- Үнэлгээ хийхэд шаардлагатай багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, материалтай танилцсан байна.
- Үнэлгээний багаас хийж гүйцэтгэх даалгаврыг хүлээн авч удирдамжийг уншиж судална.
- Тодруулж асуух зүйл байвал үнэлгээний багийн ажилтанд хандана.
- Даалгаврыг хийж гүйцэтгэх явцдаа алдаа гаргахгүй анхаарал болгоомжтой ажиллана.
- Даалгаврыг заасан хугацаанд гүйцэтгэж үнэлүүлнэ.

4.3.2 Үнэлгээний багт өгөх зааварчилга:

- Үнэлгээ хийх газрын бэлэн байдалтай урьдчилан танилцана.
- Сургалтын албанаас даалгаврын материалыг хүлээн авна.
- Суралцагчдад зааварчилга өгнө.
- Үнэлгээ хийх аргын дагуу үнэлгээний хуудсыг бөглөнө.
- Үнэлгээний зарчмыг баримтлана.
- Үнэлгээний дараа нотлох баримтуудыг бүрдүүлэн сургалтын албанд өгнө.

Үнэлгээний хуудас

(Үнэлгээний ажилтны хуудас)

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

Мэргэжил: Тогооч

Даалгаврыг гүйцэтгэх хугацаа:

Үнэлгээ хийсэнон сарөдөр

Үнэлгээ хийх газар:

Суралцагчийн мэдээлэл:

Суралцагчийн овог нэр	
Регистрийн дугаар	
Нас	
Хүйс	
Холбоо барих утас	
Суралцсан хугацаа	
Хэд дэх удаагаа үнэлгээнд орж байгаа	
Үнэлгээний үеэр гарсан зөрчил	

Үнэлгээний хэрэгсэл: Шууд ажиглалтын хуудас

Тайлбар: Хуудсан дээр √ тэмдэглэгээ хийнэ үү.

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Үнэлгээний шалгуур үзүүлэлт	Тийм/ Үгүй
ЧЭ1: Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн журмыг баримтлах	1.1 Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох шалтгаан, бичил биетний өсөлт хөгжил, амьдрах орчин, дамжин халдварлалт, хоолны	1. Хүнс бохирдуулагч хүчин зүйлийг зөв тодорхойлсон эсэх	
		2. Хүнс бохирдуулагч хүчин зүйлийг төрлөөр нь жишээн дээр тайлбарласан эсэх	
		3. Бичил биетний төрлийг хэлсэн эсэх	

	хордлого, түүнээс урьдчилан сэргийлэх, арга хэмжээ авах	4. Бичил биетний өсөлт, хөгжил, амьдрах орчныг тайлбарласан эсэх	
		5. Хүнсний бүтээгдэхүүнээр дамжин хүнд халдварлах өвчнийг хэлсэн эсэх	
		6. Хоолны хордлогын тодорхойлолт хэлсэн эсэх	
		7. Хоолны хордлогын ангилал, төрлийг хэлсэн эсэх	
		8. Хоолны хордлогоос урьдчилан сэргийлэх, аргыг хэлсэн эсэх	
	1.2 Хоол, хүнсний эрүүл ахуйн дадал, HACCP-ыг судлах	9. Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн дадал, ISO стандартын тухай тайлбарласан эсэх	
		10. HACCP системийн тухай ойлголт, гарал үүсэл, үндсэн зарчмыг тайлбарласан эсэх	
		11. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг тайлбарласан эсэх	
		12. Угтвар хөтөлбөрийн тухай тайлбарласан эсэх	
13. HACCP, GMP, угтвар хөтөлбөрийн уялдаа холбоог тайлбарласан эсэх			
ЧЭ2: Хүнсний түүхий эдийн хадгалалтын үед эрүүл ахуйг мөрдөх	2.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөх	14. Ажилчдын эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан эсэх	
		15. Ажлын хувцасны эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан эсэх	
	2.2 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах	16. Гарын ариун цэвэр, хувь хүний ариун цэврийн шаардлагыг тайлбарласан эсэх	
	2.3 Агуулахыг эрүүл ахуй болон хүнсний аюулгүй байдлын нөхцлийн дагуу цэвэрлэх	17. Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байрны эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан эсэх	
	2.4 Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмын дагуу гүйцэтгэх	18. Хүнсний түүхий эдийн хангамж, нийлүүлэлтийг зохих журмыг тайлбарласан эсэх	

	2.5 Хүнсний түүхий эдийг төрөлжүүлэн, онцлогт тохируулан шаардлагатай горим, нөхцлийг бүрдүүлж хадгалах	19. Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
		20. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
		21. Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
		22. Шувууны махны эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
		23. Загас далайн бүтээгдэхүүний эхүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
		24. Нөөшилсөн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
		25. Хуурай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлага, хадгалах горим, нөхцлийг хэлсэн	
2.6 Хадгалалтын хугацаа болон аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах	26. Хүнсний түүхий эдийн нэр төрлөөр нь хадгалалтын хугацаа, чанар, аюулгүй байдлыг ангилан хэлсэн эсэх		
ЧЭЗ: Хүнсний түүхий эдийг боловсруулж, хоол бэлтгэх үед эрүүл ахуйг мөрдөх	3.1 Ажлын хувцас, зориулалтын хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу, иж бүрэн өмсөж хэрэглэх	27. Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуйн шаардлагыг тайлбарласан эсэх	
	4.4 Гарын ариун цэвэр сахиж, гарыг зааврын дагуу угаах		
	4.5 Түүхий эдэд анхны боловсруулалт хийх ажлын байрны эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	28. Ажлын байрны ариун цэврийн шаардлагыг хэлсэн эсэх	

	3.4 Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	29. Төрөл бүрийн хоол бэлтгэж хийх ажлын байранд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн эсэх	
	3.5 Туслах өрөө, угаалгын, хоол олгох, үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөж ажиллах	30. Туслах өрөөнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн эсэх	
31. Угаалгын өрөөнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн			
32. Хоол олгох хэсгийн эрүүл ахуйн шаардлагыг хэлсэн эсэх			
	3.6 Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахдаа эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага мөрдөж ажиллах	33. Үйлчилгээний танхимын эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг тайлбарласан эсэх	
		34. Өрөө, цех, тасаг хооронд шилжин явахад тадигдах эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хэлсэн эсэх	
/Тийм/ тоо			
/Үгүй/ тоо			
Чадамжтай			
Хараахан чадамж эзэмшээгүй			

Ерөнхий үнэлгээ: уг үнэлгээний шалгуур нь нийт 34 үзүүлэлттэй. Нийт 32 үзүүлэлтэд “тийм” үнэлгээ авсан тохиолдолд “чадамжтай” гэж тооцно. 12, 13 дугаар үзүүлэлтээс бусад үзүүлэлтэд заавал “Тийм” үнэлгээ авсан байна.

Үнэлгээг зөвшөөрсөн суралцагч:.....			
Үнэлгээний багийн гишүүд:			
Албан тушаал:	Овог:	Нэр:	Гарын үсэг:
.....
.....			
Үнэлгээний багийн санал, зөвлөмж:			