

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: Ажлын байрны бэлтгэл хангах
Чадамжийн нэгжийн код: IF 5120-11-04-201

<p>Чадамжийн нэгжийн тодорхойлолт:</p> <p>Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээний төрөл, хамрагдах шалтгаан, ажлын хувцасны төрөл, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлага, хамгаалах хэрэгсэл, үүрэг, ач холбогдол, ашиглах заавар, аюулгүй байдлын шаардлага, хоолны газрын тоног төхөөрөмжийн төрөл, зориулалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, багаж, сав хэрэгслийн нэр төрөл, зориулалт, хутга ирлэх заавар, угааж, ариутгаж хадгалах заавар, үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг байрлуулах технологи урсгал, хог хаягдлыг устгал, ариутгал, алчуур, цэвэрлэгээний материалын хэрэглээг хангаж ажиллахад шаардагдах мэдлэг, чадвар, хандлагыг эзэмшүүлэхэд чиглэнэ.</p> <p>Өмнө нь эзэмшсэн байвал зохих чадамжийн нэгж:</p> <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 • Түвшин II, ЧН-3, Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах

Чадамжийн нэгжийн агуулгын төлөвлөлт:

№	Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Анги дүүргэлт: 15-18			
			Чадамжийн нэгжид ногдох цаг: 70			
			Онол	Дадлага		Чадамжийн элементэд ногдох цаг
Сургууль дээрх	Үйлдвэрлэл дээрх					
1	Хувийн бэлтгэл хангах	1.1 Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдах	4	2	6	12
		1.2 Ажлын хувцасны төрөл, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлагыг биелүүлэх				
		1.3 Хамгаалах хэрэгсэл, үүрэг, ач холбогдол, ашиглах заавар, аюулгүй байдлын шаардлага				
2	Тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх	2.1 Тоног төхөөрөмжийг зориулалтын дагуу бүрэн байдлыг шалгах	4	2	6	12
		2.2 Тоног төхөөрөмжийн ажиллуулах аюулгүй байдлын заавартай танилцах				
		2.3 Тоног төхөөрөмжийг угааж, цэвэрлэх				

3	Багаж хэрэгслийг ажилд бэлтгэх	3.1 Багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилах	2	4	6	12
		3.2 Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах				
		3.3 Багаж хэрэгсийг зориулалт, төрлөөр нь ангилж хадгалах				
		3.4 Багаж хэрэгслийг зааврын дагуу арчлах, хутга ирлэх				
4	Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байрны бэлтгэл хангах	4.1 Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг технологи урсгалын дагуу байрлуулсан эсэхийг шалгах	4	4	12	20
		4.2 Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгах				
5	Ажлын байранд цэвэрлэгээ, үйлчилгээ хийх	5.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж, ариутгаж хадгалах	4	4	6	14
		5.2 Ажлын байрыг цэвэрлэгээний дарааллыг баримтлан, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж ариутгах				
		5.3 Хог хаягдлыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хаяж, устгах				
		5.4 Хаягдлын сав, хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах				
		5.5 Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг зааврын дагуу угааж ариутгах				
Онол дадлагын харьцаа:			26:74			

Гүйцэтгэлийн цар хүрээ, нөхцөл:

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

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны бэлтгэл хангах
Чадамжийн элемент 1-ийн нэр:	Хувийн бэлтгэл хангах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	1.1 Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдах 1.2 Ажлын хувцасны төрөл, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлагыг биелүүлэх 1.3 Хамгаалах хэрэгсэл, үүрэг, ач холбогдол, ашиглах заавар, аюулгүй байдлын шаардлага
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	12
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • М1: Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээний төрөл, хамрагдах шалтгаан, ажлын хувцасны төрөл, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, хамгаалах хэрэгсэл, үүрэг, ач холбогдол, ашиглах заавар, аюулгүй байдлын шаардлага <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Ажлын хувцасны эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлагыг биелүүлэх, хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу аюулгүй байдлыг ханган хэрэглэх <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
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж 2. Хоолны газрын нийтлэг дүрэм
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны бэлтгэл хангах
Чадамжийн элемент 2-ийн нэр:	Тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	2.1 Тоног төхөөрөмжийг зориулалтын дагуу бүрэн байдлыг шалгах 2.2 Тоног төхөөрөмжийн ажиллуулах аюулгүй байдлын заавартай танилцах 2.3 Тоног төхөөрөмжийг угааж, цэвэрлэх
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	12
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	Мэдлэг: <ul style="list-style-type: none"> • М1: Хоолны газрын тоног төхөөрөмжийн төрөл, зориулалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, угаалга, цэвэрлэгээ Ур чадвар: <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Тоног төхөөрөмжийн бүрэн байдлыг шалгаж, аюулгүй ажиллуулах 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
Ашигласан материал:	1. Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж 2. Хоолны газрын нийтлэг дүрэм
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны бэлтгэл хангах
Чадамжийн элемент 3-ийн нэр:	Багаж хэрэгслийг ажилд бэлтгэх
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>3.1 Багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилах</p> <p>3.2 Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах</p> <p>3.3 Багаж хэрэгсийг зориулалт, төрлөөр нь ангилж хадгалах</p> <p>3.4 Багаж хэрэгслийг зааврын дагуу арчлах, хутга ирлэх</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	12
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • М1: Багаж, сав хэрэгслийн нэр төрөл, зориулалт, хутга ирлэх заавар, угааж, ариутгаж хадгалах заавар <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Багаж, сав хэрэгслийг зориулалт, төрлөөр нь ангилж хадгалах, арчлах, хутга ирлэх <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 <p>Тоног төхөөрөмж:</p> <p>Сав, багаж хэрэгсэл:</p>
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж 2. Грюнер Хүммел “Гал тогооны ном” 3. Хоолны газрын нийтлэг дүрэм
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны бэлтгэл хангах
Чадамжийн элемент 4-ийн нэр:	Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байрны бэлтгэл хангах
Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:	<p>4.1 Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг технологи урсгалын дагуу байрлуулсан эсэхийг шалгах</p> <p>4.2 Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгах</p>
Чадамжийн элементэд ногдох цаг	20
Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • М1: Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг байрлуулах технологи урсгал • М2: Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулах технологи урсгал <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг технологи урсгалын дагуу байрлуулах • Ч2: Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулах <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

Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none">1. Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж2. Грюнер Хүммел “Гал тогооны ном”3. Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи, зохион байгуулалтын үндэс” 20134. Хоолны газрын нийтлэг дүрэм5. М.Билэгсайхан “Хоол үйлдвэрлэлийн зохион байгуулалтын үндэс” 2003 он
Дүгнэлт:	
Санал зөвлөмж:	

ЧАДАМЖИЙН ЭЛЕМЕНТИЙН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

<p>Чадамжийн нэгжийн нэр:</p>	<p><i>Ажлын байрны бэлтгэл хангах</i></p>
<p>Чадамжийн элемент 5-ийн нэр:</p>	<p><i>Ажлын байранд цэвэрлэгээ, үйлчилгээ хийх</i></p>
<p>Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт:</p>	<p><i>5.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж, ариутгаж хадгалах</i></p> <p><i>5.2 Ажлын байрыг цэвэрлэгээний дарааллыг баримтлан, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж ариутгах</i></p> <p><i>5.3 Хог хаягдлыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хаяж, устгах</i></p> <p><i>5.4 Хаягдлын сав, хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах</i></p> <p><i>5.5 Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг зааврын дагуу угааж ариутгах</i></p>
<p>Чадамжийн элементэд ногдох цаг</p>	<p>14</p>
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага:</p>	<p>Мэдлэг:</p> <ul style="list-style-type: none"> • М1: Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг цэвэрлэж, ариутгаж, хадгалах заавар • М2: Ажлын байр цэвэрлэж ариутгах заавар, зөвлөмж • М3: Хог хаягдлыг устгах эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага, хаягдлын сав, хэрэгслийг угааж, ариутгах заавар • М4: Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг угааж ариутгах заавар • Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг байрлуулах технологи урсгал <p>Ур чадвар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ч1: Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж, ариутгаж хадгалах • Ч2: Ажлын байрыг цэвэрлэгээний дарааллыг баримтлан, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж ариутгах • Ч3: Хог хаягдлыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хаяж, устгах, хаягдлын сав, хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах • Ч4: Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг зааврын дагуу угааж ариутгах <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, сургууль дээрх дадлагын газар, ажлын байр</i>
Сургалтын хэрэглэгдэхүүний жагсаалт:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Сурах бичиг</i> • <i>Багшийн гарын авлага</i> • <i>Суралцагчийн гарын авлага</i> • <i>Суралцах үйл ажиллагаа</i> • <i>Дадлага ажлын удирдамж</i> • <i>Зурагт үзүүлэн</i>
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>
Ашигласан материал:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Хүнсний аюулгүй байдал “Аюулгүй хүнс-сайн бизнес” зөвлөмж</i> 2. <i>Грюнер Хүммел “Гал тогооны ном”</i> 3. <i>Г.Алтан-Өлзий “Хоол үйлдвэрлэлийн технологи, зохион байгуулалтын үндэс” 2013</i> 4. <i>Хоолны газрын нийтлэг дүрэм</i> 5. <i>М.Билэгсайхан “Хоол үйлдвэрлэлийн зохион байгуулалтын үндэс” 2003 он</i>
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:

№	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:

№	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 5120-11-04-201
Мэргэшлийн түвшин:	II	Үнэлгээний төлөвлөгөөний хувилбарын дугаар	01
Чадамжийн нэгжийн нэр:	Ажлын байрны бэлтгэл хангах		

Чадамжийн элементийн нэр	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Гүйцэтгэлийн нотолгоо	Үнэлгээ хийгдэх орчин	Үнэлгээний арга, хэрэгсэл
ЧЭ1: Хувийн бэлтгэл хангах	1.1 Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдах	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээний зорилгыг тодорхойлсон байдал • Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээний хамрагдсан • Эрүүл мэндийн дэвтэрт баталгаажуулсан • Бие эрүүл, нян тээгч биш, халдварт өвчингүй байх 	Сургууль дээрх дадлагын газар	Ажиглалтын арга Аман асуулгын арга
	1.2 Ажлын хувцасны төрөл, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлагыг биелүүлэх	<ul style="list-style-type: none"> • Тогоочийн малгайтай эсэх • Тогоочийн цамцыг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн өмдийг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн гутлыг зориулалтаар нь өмссөн байдал • Тогоочийн хормогчийг зориулалтаар нь зүүсэн байдал 		
	1.3 Хамгаалах хэрэгсэл, үүрэг, ач холбогдол, ашиглах заавар, аюулгүй байдлын шаардлага хангах	<ul style="list-style-type: none"> • Хамгаалах хэрэгслийн үүргийг тоочсон • Хамгаалах хэрэгслийн ач холбогдлыг хэлсэн • Хамгаалах хэрэгслийг ашиглах заавар, аюулгүй байдлыг тайлбарласан • Тогоочийн гутал нь хальтардаггүй, зориулалтын хамгаалалттай эсэх • Зориулалтны амны хаалттай эсэх 		

<p>ЧЭ2: Тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх</p>	<p>2.1 Тоног төхөөрөмжийн зориулалтын дагуу бүрэн байдлыг шалгах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал • Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал • Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал • Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал 		
	<p>2.2 Тоног төхөөрөмжийн ажиллуулах аюулгүй байдлын заавартай танилцах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал • Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал • Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал • Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал 		
	<p>2.3 Тоног төхөөрөмжийг угааж, цэвэрлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал • Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал • Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал • Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал 		

ЧЭЗ: Багаж хэрэгслийг ажилд бэлтгэх	3.1 Багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилах	<ul style="list-style-type: none"> • Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангиласан байдал • Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангиласан байдал • Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангиласан байдал • Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангиласан байдал 		
	3.2 Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах	<ul style="list-style-type: none"> • Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу зориулалтын бодисоор угаасан байдал • Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу ариутгасан байдал 		
	3.3 Багаж хэрэгслийг зориулалт, төрлөөр нь ангилж хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> • Багаж хэрэгслийг төрлөөр нь ангилсан байдал • Багаж хэрэгслийг төрлөөр нь хадгалсан байдал 		
	3.4 Багаж хэрэгслийг зааврын дагуу арчлах, хутга ирлэх	<ul style="list-style-type: none"> • Багаж хэрэгслийг зааврын дагуу арчласан байдал • Хутгыг зөв ирлэсэн байдал 		
ЧЭ4: Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байрны бэлтгэл хангах	4.1 Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг технологи урсгалын дагуу байрлуулсан эсэхийг шалгах	<ul style="list-style-type: none"> • Ногоо бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал • Мах бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал • Загас боловсруулах цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал • Нарийн боовны цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал • Халуун цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж 		

		<p>хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүйтэн цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал • Хоол олгох хэсэгт шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал 		
	<p>4.2 Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ногоо бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал • Мах бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал • Загас боловсруулах цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал • Нарийн боовны цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал • Халуун цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал • Хүйтэн цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал • Хоол олгох хэсэгт шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал 		
<p>ЧЭ5: Ажлын байранд цэвэрлэгээ, үйлчилгээ хийх</p>	<p>5.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж, ариутгаж хадгалах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэсэн байдал • Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ариутгасан байдал • Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг хадгалсан байдал 		

	<p>5.2 Ажлын байрыг цэвэрлэгээний дарааллыг баримтлан, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж ариутгах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ажлын байрыг цэвэрлэгээний дарааллыг баримтлан цэвэрлэсэн байдал • Ажлын байрыг цэвэрлэгээний зориулалтын бодис ашиглан угаасан байдал • Ажлын байрыг ариутгасан байдал 		
	<p>5.3 Хог хаягдлыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хаяж, устгах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хог хаягдлыг төрлөөр нь ангилсан байдал • Хог хаягдлыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хаясан байдал • Хог хаягдлыг шаардлагын дагуу устгасан байдал 		
	<p>5.4 Хаягдлын сав, хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хаягдлын сав, хэрэгслийг зааврын дагуу угаасан байдал • Хаягдлын сав, хэрэгслийг зааврын дагуу ариутгасан байдал 		
	<p>5.5 Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг зааврын дагуу угааж ариутгах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг зааврын дагуу угаасан байдал • Алчуур, цэвэрлэгээний материалыг зааврын дагуу ариутгасан байдал 		

4.2 ҮНЭЛГЭЭНИЙ УДИРДАМЖ

4.2.1 Үнэлгээний зорилго:

- Тус чадамжийн нэгжээр эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан ажилтан ажлын хувцсыг зориулалтын дагуу, цэвэр үзэмжтэй өмсөж, ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ажлын байранд өөрийн ажилбарын хүрээнд хэрэгцээт багаж хэрэгсэл тоног төхөөрөмжийг ашиглан технологи урсгалын дагуу ажлын байр засаж 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:

Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн жагсаалт:

№	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Хөргөгч	ш	1	
2	Шарах шүүгээ	ш	15	
3	Цахилгаан зуух	ш	5	
4	Босголтын шкаф	ш	1	
5	Үйлдвэрлэлийн ширээ	Ш	5	Никель,
6	Их тосонд шарагч	ш	3	
7	Жинлүүр	ш	5	Гр-ийн хэмжээтэй
8	Халбага	ш	15	Ган
9	Хэмжээт халбага	ш	15	Ган
10	Хутга	ш	15	Төмөр
11	Элдүүр	ш	15	Мод
12	Багс	ш	15	Үстэй
13	Шигшүүр	ш	15	Төмөр
14	Багцан хутгагч	ш	15	Төмөр
15	Шарах шүүгээний тэвш	ш	15	Төмөр
16	Хэмжээт сав	ш	15	Хуванцар, нарийн хэмжүүртэй

4.2.4 Суралцагчид тавих шаардлага:

- Үнэлгээнд ороход бэлэн эсэхээ тодорхойлж, багш болон сургуульд мэдэгдсэн байх
- Сэдвийн хүрээнд цуглуулсан мэдээллийн тайлан бичсэн байх
- Чадамжийн нэгжийн агуулгыг бүрэн судалсан байх
- Сэтгэл зүйн бэлтгэл хангасан байх

4.2.5 Үнэлгээний ажилтанд тавих шаардлага:

- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталдаг
- Харилцааны ур чадвар эзэмшсэн
- Багшийн ёс зүй, хэм хэмжээг сахидаг
- Хоол үйлдвэрлэлийн чиглэлээр мэргэшсэн
- Үнэлгээ хийх арга техник эзэмшсэн
- Багаар ажиллах чадвартай

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: Ажлын байрны бэлтгэл хангах

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 Тийм / үгүй тэмдэглэгээ хийнэ үү

Чадамжийн элемент	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Үнэлгээний шалгуур үзүүлэлт	Тийм/Үгүй
ЧЭ1: Хувийн бэлтгэл хангах	1.2 Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдах	1 Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээний зорилгыг тодорхойлсон байдал	
		2 Эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээний хамрагдсан	
		3 Эрүүл мэндийн дэвтэрт баталгаажуулсан	
		4 Бие эрүүл, нян тээгч биш, халдварт өвчингүй байх	
	1.3 Ажлын хувцасны төрөл, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлагыг биелүүлэх	5 Тогоочийн малгайтай эсэх	
		6 Тогоочийн цамцыг зориулалтаар нь өмссөн байдал	
		7 Тогоочийн өмдийг зориулалтаар нь өмссөн байдал	
		8 Тогоочийн гутлыг зориулалтаар нь өмссөн байдал	
		9 Тогоочийн хормогчийг зориулалтаар нь зүүсэн байдал	

	1.3 Хамгаалах хэрэгсэл, үүрэг, ач холбогдол, ашиглах заавар, аюулгүй байдлын шаардлага хангах	10 Хамгаалах хэрэгслийн үүргийг тоочсон	
		11 Хамгаалах хэрэгслийн ач холбогдлыг хэлсэн	
		12 Хамгаалах хэрэгслийг ашиглах заавар, аюулгүй байдлыг тайлбарласан	
		13 Тогоочийн гутал нь хальтардаггүй, зориулалтын хамгаалалттай эсэх	
		14 Зориулалтны амны хаалттай эсэх	
ЧЭ2: Тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх	2.3 Тоног төхөөрөмжийн зориулалтын дагуу бүрэн байдлыг шалгах	15 Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал	
		16 Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал	
		17 Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал	
		18 Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасан байдал	
	2.4 Тоног төхөөрөмжийн ажиллуулах аюулгүй байдлын заавартай танилцах	19 Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал	
		20 Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал	
		21 Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал	
		22 Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийн аюулгүй байдлын заавартай танилцаж мөрдсөн байдал	
	2.3 Тоног төхөөрөмжийг угааж, цэвэрлэх	23 Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал	
		24 Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал	
		25 Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал	

		26 Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэсэн байдал	
ЧЭЗ: Багаж хэрэгслийг ажилд бэлтгэх	3.4 Багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилах	27 Зууш салат бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилсан байдал	
		28 Шөлтэй хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилсан байдал	
		29 Үндсэн хоол бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилсан байдал	
		30 Нарийн боов бэлтгэж хийхэд шаардлагатай багаж, сав хэрэгслийг зориулалтаар нь ангилсан байдал	
	3.5 Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, ариутгах	31 Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу зориулалтын бодисоор угаасан байдал	
		32 Багаж, сав хэрэгслийг зааврын дагуу ариутгасан байдал	
	3.6 Багаж хэрэгслийг зориулалт, төрлөөр нь ангилж хадгалах	33 Багаж хэрэгслийг төрлөөр нь ангилсан байдал	
		34 Багаж хэрэгслийг төрлөөр нь хадгалсан байдал	
	3.4 Багаж хэрэгслийг зааврын дагуу арчлах, хутга ирлэх	35 Багаж хэрэгслийг зааврын дагуу арчласан байдал	
		36 Хутгыг зөв ирлэсэн байдал	
ЧЭЗ: Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байрны бэлтгэл хангах	4.4 Үйлдвэрийн байр, цех, ажлын байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж болон багаж хэрэгслийг технологи урсгалын дагуу байрлуулсан эсэхийг шалгах	37 Ногоо бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	
		38 Мах бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	
		39 Загас боловсруулах цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	
		40 Нарийн боовны цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	
		41 Халуун цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	

		42 Хүйтэн цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	
		43 Хоол олгох хэсэгт шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зөв сонгож технологи урсгалын дагуу байрлуулсан байдал	
	4.2 Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгах	44 Ногоо бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
		45 Мах бэлтгэх цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
		46 Загас боловсруулах цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
		47 Нарийн боовны цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
		48 Халуун цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
		49 Хүйтэн цехэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
		50 Хоол олгох хэсэгт шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зохих байранд нь зөв, аюулгүй байрлуулсан эсэхийг шалгасан байдал	
ЧЭ5: Ажлын байранд цэвэрлэгээ, үйлчилгээ хийх	5.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэж, ариутгаж хадгалах	51 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу, зориулалтын бодис ашиглан цэвэрлэсэн байдал	
		52 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ариутгасан байдал	
		53 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг хадгалсан байдал	

