



**ХӨДӨЛМӨР, НИЙГМИЙН  
ХАМГААЛЛЫН ЯАМ**



## **АЖИЛ МЭРГЭЖЛИЙН ЛАВЛАХ**

**Салбар:**

**Хөдөө аж ахуй**

**Мэргэжлийн нэр:**

**Хүнсний ногооны фермер**

**Улаанбаатар хот**

**2018 он**

### Ажил мэргэжлийн лавлах: Хүнсний ногооны фермер

Азийн хөгжлийн банкны хөнгөлөлттэй зээлийн санхүүжилтээр Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын яамны хэрэгжүүлж буй L3243-MON “Хөдөлмөр эрхлэх ур чадварыг дээшлүүлэх төсөл”-ийн хүрээнд боловсруулав.

ISBN:

### Ажил мэргэжлийн лавлахын баталгаажилт

Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал тодорхойлолт (YAMAT 08)-ын код:	6112-24
Хөтөлбөрийн индекс: Боловсролын Олон Улсын Стандарт Ангилал (ISCED-13 ):	Ферм ба эдлэн газрын удирдлага 0811-503
Баталсан байгууллага, огноо:	МБСУЗ-ийн 2018 оны 12 дугаар сарын 18-ны өдрийн хуралдааны 02 дугаар тогтоол
Баталгаажуулсан байгууллага, огноо:	Монголын Хүнс, Хөдөө Аж Ахуйн Үндэсний Ассоциаци 2018 оны 04 дүгээр сарын 04-ний өдөр
Хянан засварласан хувилбар, огноо	№ 01 ..... оны ... дугаар сарын .... ны өдөр
Хянан засварлах хугацаа	Мэргэжлийн чиглэл, индексийг шинэчлэн тогтоож, өөрчлөлт орох эсвэл шаардлагатай тохиолдол бүрт
Ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулсан аргачлал	ДАКУМ шинжилгээний аргачлал

Энэхүү ажил мэргэжлийн лавлахыг ХНХЯ-ны зөвшөөрөлгүйгээр олшруулах, дахин хэвлэхийг хориглоно.

## АГУУЛГА

	Хуудасны дугаар
Өмнөх үг	3
Товчилсон үгийн тайлбар	4
1. Ажил мэргэжлийн лавлахын хэрэглээ	5
2. Ажлын байрны товч тодорхойлолт	6
3. Ажлын байрны тухай мэдээлэл	6
3.1 Ажлын байрны хөдөлмөрийн нөхцөл	
3.2 Ажлын байранд тавигдах шаардлага	
3.3 Ажлын байранд шаардагдах боловсролын бичиг баримт	
3.4 Ажлын байранд шаардагдах машин механизм, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал	
4. Ажлын байранд мөрдөгдөх норматив ишлэл	7
5 Хөдөлмөр эрхлэхэд шаардагдах мэдлэг, ур чадвар, хандлага, төлөвшил	7
5.1 Мэдлэг	
5.2 Ур чадвар	
5.3 Хандлага, төлөвшил	
6. Үүрэг ба ажилбарын жагсаалт	8
7. Ажлын байр бусад албан тушаалын уялдаа холбоо	11
8. Техникийн эсвэл мэргэжлийн боловсрол олгох байгууллага болон ажил олгогчийн мэдээлэл	12
9. Хүнсний ногооны фермер мэргэжлээр ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулж, баталгаажуулсан төлөөлөл	13

## ӨМНӨХ ҮГ

Монгол Улсын эдийн засгийн тэргүүлэх чиглэл хөдөө аж ахуй, барилга, зам тээврийн салбарт мэргэжлийн боловсрол, сургалтын тогтолцоог хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлтэд нийцүүлэх, төгсөгчдийн хөдөлмөр эрхлэх ур чадварыг дээшлүүлэх, хөдөлмөр эрхлэлтийг дэмжих зорилгоор Азийн хөгжлийн банкны хөнгөлөлттэй зээлийн санхүүжилтээр Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын яамны хэрэгжүүлж буй L3243-MON “Хөдөлмөр эрхлэх ур чадварыг дээшлүүлэх төсөл”-ийн хүрээнд “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулав.

Мэргэжлийн боловсрол, сургалтад оролцогч талууд төрийн байгууллага, политехник коллеж, мэргэжлийн сургалт-үйлдвэрлэлийн төв, мэргэжлийн сургалтын байгууллага, ажил олгогч, мэргэжлийн холбоод, ажил хайгч, оюутан, суралцагч зэрэг хэрэглэгчдийн нийтлэг хэрэгцээ шаардлагад нийцүүлэн энэхүү ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулсан бөгөөд лавлахыг хэн хэрхэн ямар хэрэгцээнд зориулан ашиглаж болохыг дараах байдлаар тусгасан. Үүнд:

- төрийн байгууллага хөдөлмөр эрхлэлт, техникийн болон мэргэжлийн боловсрол, сургалтын талаар бодлого боловсруулах, хянах, хөдөлмөрийн харилцаатай холбогдох мэдээллийг авах, ажилтны ур чадварыг үнэлэхэд;
- ажил олгогчид нь ажлын байрны тодорхойлолт, аж ахуйн нэгж байгууллагын дотоод дүрэм, журам боловсруулахад;
- политехник коллеж, мэргэжлийн сургалт-үйлдвэрлэлийн төв, мэргэжлийн сургалтын байгууллага, түүнчлэн холбогдох их, дээд сургуулиуд нь сургалтын хөтөлбөрөө боловсруулах, төгсөгчдийн ур чадварын үнэлгээ хийх, багш нарыг сургаж бэлтгэх, тэдний мэргэжлийг дээшлүүлэх, мэргэшүүлэхэд;
- ажил хайгч иргэд, суралцагчид нь ажлын байрны хэрэгцээ шаардлага, түүнд шаардагдах ур чадвар, мэдлэг, хандлага төлөвшил, хөдөлмөрийн нөхцлийн талаарх мэдээллийг олж авахад ажил мэргэжлийн лавлахыг ашиглаж болно.

Ажил мэргэжлийн лавлах нь ажлын байрны хөдөлмөрийн нөхцөл, тавигдах шаардлага, мөрдөж ажиллах стандарт, ашиглах машин механизм, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, ажилтны эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлагаас гадна мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллага, ажил олгогчдын талаарх ерөнхий мэдээллийг агуулсан болно.

Мэргэжлийн мэдлэг, ур чадвар, хандлага төлөвшил, хийж гүйцэтгэх үүрэг, ажилбарыг салбарын зөвлөх, мэргэжилтэн, томоохон аж ахуйн нэгж байгууллага, ажил олгогчид, мэргэжлийн холбоодын төлөөлөл, политехник коллеж, мэргэжлийн сургалт-үйлдвэрлэлийн төвийн мэргэжлийн багш нарын мэдлэг, туршлагад тулгуурлан ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээний ДАКУМ арга зүйгээр боловсруулсан.

Монгол Улсын мэргэжлийн боловсрол, сургалтын салбар нь хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлт хэрэгцээнд бодитоор нийцэж, төр, хувийн хэвшлийн түншлэл, шинэ техник технологи, шинэлэг арга зүйд тулгуурлан хөгжих болтугай.

## ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ТАЙЛБАР

ХНХЯ	Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын яам
МБСБХЗГ	Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газар
ААНБ	Аж ахуйн нэгж байгууллага
АМЛ	Ажил мэргэжлийн лавлах
АМДШ	Ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээ
АХБ	Азийн хөгжлийн банк
БАЗТ	Бүсийн арга зүйн төв
МБС	Мэргэжлийн боловсрол, сургалт
МБСБ	Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллага
МБСҮЗ	Мэргэжлийн боловсрол сургалтын Үндэсний зөвлөл
МБССЗ	Мэргэжлийн боловсрол сургалтын салбар зөвлөл
МСҮТ	Мэргэжлийн сургалт, үйлдвэрлэлийн төв
ҮМХ	Үндэсний мэргэшлийн хүрээ
ХЭУЧД төсөл	Хөдөлмөр эрхлэх ур чадварыг дээшлүүлэх төсөл

## 1. Ажил мэргэжлийн лавлахын хэрэглээ

Энэхүү ажил мэргэжлийн лавлах нь ажлын байранд тавигдах шаардлага, мөрдөж ажиллах стандарт, ашиглах машин механизм, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, ажилтны эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлагаас гадна мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллага, ажил олгогчдын талаарх ерөнхий мэдээллийг агуулсан болно. Уг лавлагаас дараах хэрэглэгчид шаардлагатай мэдээллийг олж авна. Үүнд:

Хэрэглэгч	Лавлагаас авах мэдээлэл
<b>Төрийн байгууллага</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хөдөлмөр эрхлэлтийн бодлогыг үндэсний болон салбар, бүс, орон нутгийн түвшинд тодорхойлж боловсруулах;</li> <li>• Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын стандарт боловсруулах, ажлын байр, хөдөлмөрийн харилцааг зохицуулах асуудалтай холбогдох мэдээллийг авах;</li> <li>• Ажил олгогчийн хэрэгцээ шаардлагад нийцсэн мэргэжилтэй ажилтны ур чадварыг үнэлэх;</li> <li>• Иргэдэд ажил мэргэжлийн чиг баримжаа олгох, зөвлөгөө өгөх зорилгоор ашиглах.</li> </ul>
<b>Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллага болон Политехник коллеж</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ажил олгогчийн шаардлагад нийцсэн сургалтыг зохион байгуулах;</li> <li>• Тухайн мэргэжлийн чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөр боловсруулах, багшийг сургаж бэлтгэх;</li> <li>• Суралцагчдад ажил мэргэжлийн чиг баримжаа олгох, зөвлөгөө өгөх;</li> <li>• Ажил олгогч, аж ахуйн нэгж байгууллагуудтай хамтран ажиллах, үйлдвэрлэлийн дадлагыг хамтран зохион байгуулах.</li> </ul>
<b>Ажил олгогч</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ажлын байрны тодорхойлолт, ажилтан сонгон шалгаруулах шалгуурыг боловсруулах;</li> <li>• Ажилтныг үнэлэх, үйл ажиллагааны гүйцэтгэлийн түвшинг үнэлэх, цалинг тогтоох;</li> <li>• Ажлын ачаалал, нормыг тогтоох;</li> <li>• Ажилтныг давтан сургах, мэргэшүүлэхтэй холбогдсон сургалтын хэрэгцээг тодорхойлох, захиалгат сургалтыг төлөвлөх;</li> <li>• Сургалтын байгууллагатай хамтран ажиллах;</li> <li>• Үйлдвэр, аж ахуйн нэгж, байгууллага дээрх дадлагажуулах сургалтыг зохион байгуулах.</li> </ul>
<b>Иргэн ба ажил хайгч</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ажлын байрны нөхцөл, тавигдаж буй шаардлагын талаар мэдээлэл авах;</li> <li>• Ажлын байранд гүйцэтгэх үндсэн үүрэг, ажилбар, ашиглах тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн талаар мэдээлэл авах;</li> <li>• Мэргэжлийнхээ хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага, төлөвшлийн талаар ойлголт авах;</li> <li>• Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагын тухай мэдээлэл авах;</li> <li>• Ажлын байр, аж ахуйн нэгж байгууллагын талаар мэдээлэл авах.</li> </ul>

## 2. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Хүнсний ногооны фермер нь хүнсний ногооны ил талбайд хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага, дүрмийг баримтлан хөрс арчилах, хөрс боловсруулах, хүнсний ногоо тариалах ажлыг гүйцэтгэх, зоорь барих, хүнсний ногоо хураах ажлыг хийх агрономичийн зааварчилгаа, удирдлага дор болон бие дааж гүйцэтгэнэ.

## 3. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

### 3.1 Ажлын байрны хөдөлмөрийн нөхцөл

- Хүнсний ногооны фермер нь хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага, стандартыг бүрэн хангасан орчин нөхцөлд ажиллана.
- Хүнсний ногооны фермер нь хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдаж мэдлэг, дадлагатай болсон байна.
- Хүнсний ногооны фермерийн ажлыг холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм журам, стандарт, тогтоосон норм, нормативын дагуу явуулна.
- Машин механизм, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагааны шаардлага, зааварчилгаа болон ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр бүрэн хангасан нөхцөлд ажиллана.
- Хүнсний ногооны фермер нь үйлдвэрлэл, ажил үйлчилгээтэй холбоотой, зайлшгүй шаардлагатай эрүүл мэндийн урьдчилсан ба хугацаат үзлэгт хамрагдана.
- Хүнсний ногооны фермер нь хөдөлмөрийн хүнд нөхцөлд ажиллах бөгөөд хуулийн дагуу тэтгэврийг хөнгөлөлттэй тогтоолгох боломжтой.

### 3.2 Ажлын байранд тавигдах шаардлага

- Хүнсний ногооны фермер мэргэжлийн боловсролтой, 18 нас хүрсэн иргэн байна.

### 3.3 Ажлын байранд шаардагдах боловсролын бичиг баримт

- Мэргэжлийн үнэмлэхтэй байна. Зарим тохиолдолд чадамжийн гэрчилгээ шаардагдаж болно.

### 3.4 Ажлын байранд шаардагдах машин механизм, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд материал

- **Машин механизм:** Авто ачигч, бага оврын трактор, суудлын автомашин, усны машин, хөдөө аж ахуйн бага оврын техникүүд, үрлэгч, мөр хоорондын боловсруулалт хийгч машин, борнойдогч гэх мэт.
- **Тоног төхөөрөмж:** Тэргэнцэр, усалгааны систем, цахилгаан үүсгүүр, ногоо хадгалах хөргөгч, ногоо ариутгах хэрэгсэл /цахилгаан зуух, сав суулга, поддон/, үрсэлгээ бойжуулагч гэх мэт.
- **Багаж хэрэгсэл:** Ажлын хувцас, бээлий, гадас, гар чийдэн, жин хэмжүүр, жоотуу, зэрлэг авах багаж, ишнүүр утас, лантуу, лоом, малтуур, маск, төрөл бүрийн метр, нүдний шил, шуудай, тор, савар, сийрүүлэгч, сэрээ, малтуур, тармуур, тасдагч, төмөр хайч, хор найруулах сав, хор цацагч, хөрөө, хувин, хусуур, шланк, шуудай, шүршүүр алх, аюулгүй ажиллагааны тэмдэг, багс, бахь, усны сав, хадаас, харандаа, хүрз гэх мэт.

- **Түүхий эд, материал:** Азот, нэмэлт бордоо, бууц, кали, сангас, сүрэл, үр бордоо, ургамал хамгааллын бодис, фосфор, чулуу, элс, эрдэс нунтаг гэх мэт.

**ХАБЭА-н хэрэгсэл:** ХАБЭА-н шаардлагын дагуу анхны тусламжийн иж бүрдэл болон хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслийн бэлэн байдлыг хангана.

#### 4. Ажлын байранд мөрдөгдөх норматив ишлэл

Ажлын байранд дараах хууль, дүрэм журам, стандартыг баримтална. Эдгээр баримт бичгүүдэд өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны хэвлэлийг хэрэглэнэ. Үүнд:

- Хөдөлмөрийн тухай хууль болон бусад холбогдох хууль, дүрэм, журам
- Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай хууль
- MNS 4990:2015 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл мэнд. Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй. Ажлын байрны орчин. Эрүүл ахуйн шаардлага
- MNS 5080:2001 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Хөдөлмөрийн нөхцөл, түүний ангилал, хүчин зүйл. Хөдөлмөрийн нөхцөлийн үнэлгээ
- MNS 0260:1982 Бөөрөнхий сонгино
- MNS 0255:2007 Бөөрөнхий байцаа
- MNS 0262-82 Төмс хүнсний ногоог савлах, тээвэрлэх журам
- MNS CAC 1:2007 савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгожилтод тавих шаардлага
- MNS 2829:1979 Төмс, хүнсний ногоо, дээж авах, шалгах арга
- MNS 3024:1981 Төмс, хүнсний ногоог хадгалах
- MNS 3025:1981 Төмс, хүнсний ногоо хадгалах зоорийг ариутгах арга
- MNS CAC 4280:95 Хүнсний сав баглаа боодлын шошго, Ерөнхий шаардлага
- MNS ISO 7562:2003 Төмс.Зохиомол агааржуулалттай зооринд хадгалах заавар
- MNS 5075:2001 Ногоо хадгалах техникийн ерөнхий шаардлага
- MNS CAC 115:95 Давсалсан өргөст хэмх

#### 5. Хөдөлмөр эрхлэхэд шаардагдах мэдлэг, ур чадвар, хандлага, төлөвшил

##### 5.1 Мэдлэг

- М 1. Монгол Улсын Хөдөлмөрийн тухай хууль болон холбогдох хууль, дүрэм, журам
- М 2. Байгууллагын дотоод дүрэм, журам
- М 3. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага
- М 4. Хүнсний ногоо тариалах технологи
- М 5. Таримлын ботаникийн болон биологийн онцлог
- М 6. Хөрс боловсруулах технологи
- М 7. Бизнесийн үндэс

##### 5.2 Ур чадвар

- УЧ 1. Ажлын болон зоорины схем зургийг унших, схем дээрхи гүйцэтгэлийг төлөвлөх, гүйцэтгэх
- УЧ 2. Ажлыг төлөвлөсний дагуу гүйцэтгэх
- УЧ 3. Аж ахуй эрхлэх
- УЧ 4. Хүний нөөцийг төлөвлөх
- УЧ 5. Техник ашиглах
- УЧ 6. Баримт бичиг боловсруулах
- УЧ 7. Тайлан, төсөл, төлөвлөгөө боловсруулах



- УЧ 8. Хортон шавьжийн эсрэг арга хэмжээ авах
- УЧ 9. Цаг агаарын мэдээлэлд уялдуулан шийдвэр гаргах
- УЧ 10. Хүнсний ногоог ахуйн орчинд боловсруулах

### 5.3 Хандлага, төлөвшил

- Х 1. Мэргэжилдээ дуртай байх
- Х 2. Багаар ажиллах чадвартай, хамтач байх
- Х 3. Бусдыг сонсдог, харилцааны соёл, ажлын байран дээрхи ёс зүйг сахидаг байх
- Х 4. Ажилдаа бүтээлчээр ханддаг, санаачилгатай байх
- Х 5. Ажлын гүйцэтгэлд логик сэтгэлгээгээр ханддаг байх
- Х 6. Ажлын хариуцлагатай байж цаг баримталдаг байх
- Х 7. Хорт зуршилгүй, хөдөлмөрийн сахилгыг мөрддөг байх
- Х 8. Хувийн зохион байгуулалт сайтай байх

### 6. Үүрэг ба ажилбарын жагсаалт

Хүнсний ногооны фермерийн ажилтны хийж гүйцэтгэх ажил үүргийг ажилбараар ангилан тодорхойлов. Мэргэжлийн боловсрол, сургалтаар олгох боломжгүй дадлага ажлыг ажлын байрны бодит орчинд хийж гүйцэтгэх шаардлагатай ажилбаруудыг (\*) тэмдэглэгээтэй үзүүлэв.

Д/д	Үүрэг	Ажилбар
1	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал эрүүл ахуйг хангаж ажиллах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ХАБЭА-н дүрэм журмыг дагаж мөрдөх</li> <li>- Ажлын хувцас хамгаалах хэрэгслийг бэлтгэх</li> <li>- Эрсдэлийг үнэлэх*</li> <li>- Галын багаж хэрэгслийг ашиглах</li> <li>- Анхны тусламж үзүүлэхэд шаардагдах зүйлсийг бэлтгэх</li> <li>- Анхны тусламж үзүүлэх</li> <li>- Техник тоног төхөөрөмжтэй ажиллах үед техник хэрэгслийн хэвийн ажиллагааг хангаж ажиллах*</li> <li>- Ургамал хамгаалах бодистой ажиллах үеийн аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах*</li> </ul>
2	Хүнсний ногооны тариалалтын төлөвлөгөө боловсруулах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Талбайн зураглал гаргах*</li> <li>- Зах зээлийн судалгаа хийх*</li> <li>- Үйл ажиллагааны төсөв зохиох</li> <li>- Тарих үрийг бэлтгэх</li> <li>- Багаж хэрэгсэл бэлтгэх</li> <li>- Тариалалтанд шаардагдах материал бэлтгэх</li> <li>- Тоног төхөөрөмж бэлтгэх</li> <li>- Аж ахуйн хэсгийн зураглал гаргах</li> <li>- Туслах ажилтанг сонгох</li> <li>- Туслах ажилтанг дадлагажуулах</li> <li>- Гэрээ хэлцэл байгуулах*</li> <li>- Бизнесийн төсөл бичих</li> </ul>

3	Хүнсний ногооны талбайд ажлын байр бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Газрын зөвшөөрөл авах**</li> <li>- Зөвшөөрөгдсөн талбайг хаших**</li> <li>- Цахилгааны шугам татах**</li> <li>- Худаг барих**</li> <li>- Талбайн хуваарилалт хийх</li> <li>- Тоног төхөөрөмж угсрах**</li> <li>- Ажлын байр барих</li> <li>- Зоорь барих</li> </ul>
4	Хүнсний ногооны үрсэлгээ хийх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Үрсэлгээ хийх байр бэлтгэх</li> <li>- Үрсэлгээний хөрс бэлтгэх</li> <li>- Үрсэлгээний сав бэлтгэх</li> <li>- Үрсэлгээний үрийг ариутгах</li> <li>- Үрсэлгээний үрийг суулгах</li> <li>- Үрсэлгээний ургалтын үеийн арчилгаа хийх*</li> <li>- Үрсэлгээнд бордоо хийх</li> <li>- Үрсэлгээг хортон шавьжаас хамгаалах</li> <li>- Үрсэлгээг өлчиржүүлэх</li> </ul>
5	Хүнсний ногоог тариалах талбайг бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Талбайг хөх бууцаар бордох*</li> <li>- Бордсон талбайг хагалах*</li> <li>- Талбайд цэвэрлэгээ хийх*</li> <li>- Хөрсний шинжилгээ хийх*</li> <li>- Талбайг тариалалтанд бэлтгэх</li> <li>- Усалгааны аргыг сонгох</li> <li>- Усалгааны систем угсрах</li> <li>- Бэлтгэсэн талбайд цэнэг усалгаа хийх</li> </ul>
6	Талбайд хүнсний ногоо тарих	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тарих үрийг ариутгах</li> <li>- Тарих үрийг дэвтээх</li> <li>- Тарих үрийг бордох</li> <li>- Тарих үрийг соёолуулах</li> <li>- Тарих үрийг өлчиржүүлэх</li> <li>- Тарих үрийг суулгах</li> <li>- Тарих үрсэлгээг суулгах</li> <li>- Үрлэсэн талбайг услах</li> </ul>
7	Хүнсний ногооны талбайд арчилгаа хийх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тариалсан талбайг сийрүүлэх</li> <li>- Хөрсөнд нэмэлт бордоо өгөх</li> <li>- Ургамалд нэмэлт бордоо өгөх</li> <li>- Талбайд усалгаа хийх</li> <li>- Талбайн зэрлэг ургамлыг устгах</li> <li>- Талбайн хортон шавьжтай тэмцэх</li> <li>- Ургамалд тандалт тайралт хийх</li> <li>- Ургамлын маналт хийх</li> <li>- Ургамлын тоос хүртээх</li> <li>- Ургалтын үеийн усалгаа хийх</li> </ul>
8	Хүнсний ногоог хураах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хураах зориулалтын сав бэлтгэх</li> <li>- Ургамалд болцын тандалт хийх</li> <li>- Ургамлын дээжид сорьцын шинжилгээ хийх</li> <li>- Хүнсний ногоог түүвэрлэж хураах</li> <li>- Хүнсний ногоог ангилж хураах</li> </ul>

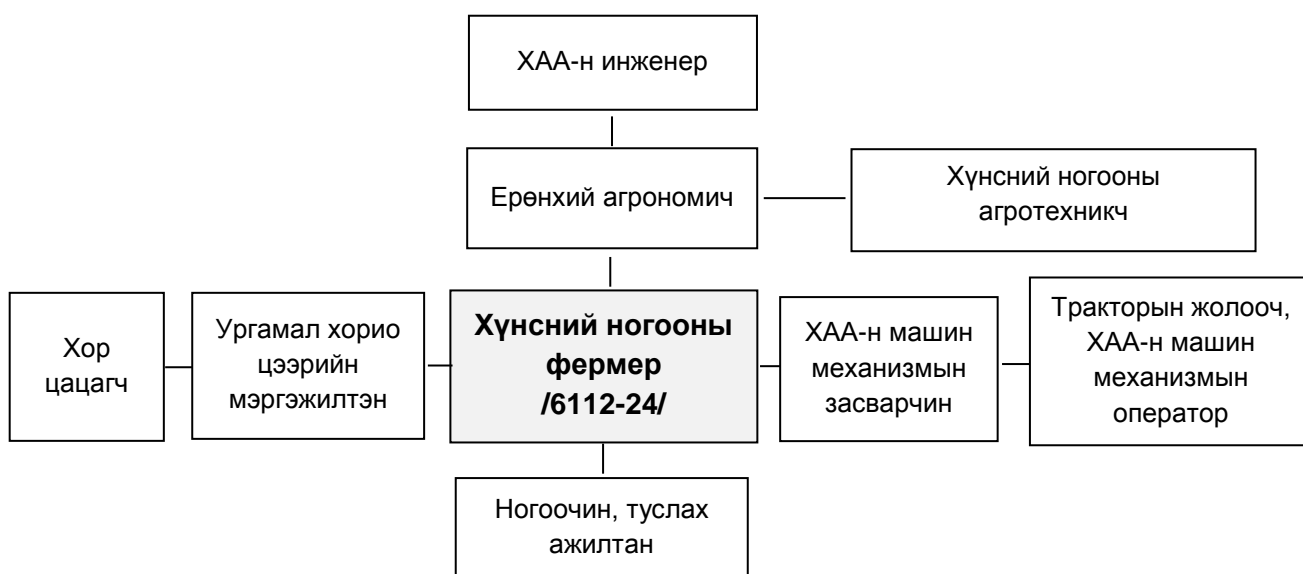
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний ногооны их хураалт хийх</li> <li>- Цэвэрлэгээний хураалт хийх</li> </ul>
9	Хүнсний ногоог борлуулах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хүнсний ногооны сав баглааг бэлтгэх</li> <li>- Хүнсний ногооны хаягжилтыг бэлтгэх</li> <li>- Хүнсний ногооны жигнэх жинг баталгаажуулах*</li> <li>- Бүтээгдэхүүний сурталчилгаа хийх*</li> <li>- Борлуулалтын судалгаа хийх*</li> <li>- Борлуулалтын гэрээ хэлцэл хийх</li> <li>- Борлуулалтын ногоог стандартын дагуу бэлтгэх*</li> <li>- Гэрээт газруудад нийлүүлэлт хийх*</li> <li>- Борлуулалтын жижиглэн худалдаалах цэг ажиллуулах*</li> </ul>
10	Хүнсний ногоог боловсруулах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байр бэлтгэх*</li> <li>- Тоног төхөөрөмж бэлтгэх</li> <li>- Сав баглаа бэлтгэх</li> <li>- Савыг ариутгах</li> <li>- Боловсруулах ногоог бэлтгэх</li> <li>- Орцыг стандартын дагуу бэлтгэх</li> <li>- Нөөшлөх ногоог бэлтгэх</li> <li>- Нөөшлөх ногоог савлах</li> <li>- Савлагдсан бүтээгдэхүүнд халууны боловсруулалт хийх</li> <li>- Эцсийн бүтээгдэхүүнийг хаягжуулах</li> <li>- Зоорийг хадгалалтанд бэлтгэх</li> <li>- Хадгалах ногоог ангилах*</li> <li>- Ангилсан ногоог тээвэрлэх*</li> <li>- Дахин ангилалт хийх*</li> <li>- Хадгалах ногоог сэврээх</li> <li>- Хадгалах ногоог зоорилох*</li> <li>- Хадгалалтын явцад хяналт тавих*</li> </ul>
11	Хүнсний ногоог хадгалах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Зоорийг хадгалалтанд бэлтгэх</li> <li>- Хадгалах ногоог ангилах*</li> <li>- Ангилсан ногоог тээвэрлэх*</li> <li>- Дахин ангилалт хийх*</li> <li>- Хадгалах ногоог сэврээх</li> <li>- Хадгалах ногоог зоорилох*</li> <li>- Хадгалалтын явцад хяналт тавих*</li> </ul>
12	Түүхийн дэвтэр хөтлөх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Таримлын жагсаалт гаргах</li> <li>- Талбайн сэлгэн тариалалтыг тэмдэглэх</li> <li>- Үрсэлгээний тэмдэглэл хийх</li> <li>- Хөрс боловсруулалтын тэмдэгэл хөтлөх</li> <li>- Тариалалтын тэмдэглэл хөтлөх</li> <li>- Арчилгааны тэмдэглэл хөтлөх</li> <li>- Хураалтын тэмдэглэл хөтлөх</li> <li>- Борлуулалтын тэмдэглэл хөтлөх</li> <li>- Хадгалалтын тэмдэглэл хөтлөх</li> <li>- Тариалалтын төлөвлөгөөний дүгнэлт бичих</li> </ul>
13	Өөрийгөө хөгжүүлэх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Төсөл бичих чадварыг хөгжүүлэх</li> <li>- Багаар ажиллах чадварыг хөгжүүлэх</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Харилцааны ур чадварыг хөгжүүлэх</li> <li>- Мэргэшүүлэх сургалтанд хамрагдах</li> <li>- Хүний нөөцийг төлөвлөх ур чадвар эзэмших</li> <li>- Санхүүгийн тайлан гаргах</li> <li>- Дэвшилтэт технологийг судлах</li> <li>- Мэргэжлийн уралдаанд оролцох</li> <li>- Компьютерийн мэдлэгээ дээшлүүлэх</li> <li>- Мэргэжлийн гадаад хэлээ сайжруулах</li> <li>- Туршлага судлах</li> </ul>
--	--	---

Жич: \*\* - Хувиараа хүнсний ногооны фермерийн аж, ахуй эрхэлж байгаа хүмүүс эдгээр ажилбарыг гүйцэтгэх тохиолдол гардаг.

### 7. Ажлын байр бусад албан тушаалын уялдаа холбоо

Хүнсний ногооны фермер бусад албан тушаалтантай ажиллах уялдаа холбоог дараах байдлаар дүрслэн харуулав.



Тухайн ажилтныг удирдах албан тушаал болон удирдуулан ажиллах ажилтныг босоо тэнхлэгээр харуулж байгаа бөгөөд энэ нь түүний өсч, дэвших боломжийг мөн илэрхийлж байна. Өөрөөр хэлбэл, хүнсний ногооны фермер нь агрономичийн удирдлага, хяналтан дор ажиллаж, ногоочин буюу туслах ажилтныг удирдан, хэвтээ тэнхлэгт байрлах ажилтнуудтай хамтран ажиллана.

## 8. Техникийн эсвэл мэргэжлийн боловсрол олгох байгууллага болон ажил олгогчийн мэдээлэл

Иргэн тухайн мэргэжлээр суралцах эсвэл ажил хайж байгаа тохиолдолд дараах мэдээлэлтэй танилцаж, сонголтоо хийх боломжтой.

<b>Техникийн болон мэргэжлийн боловсрол олгох байгууллагуудын мэдээлэл</b>	<b>Ажил олгогч байгууллагуудын мэдээлэл</b>
<p>Тухайн мэргэжлээр бэлтгэдэг мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллага болон политехник коллежийн талаарх мэдээллийг дараах вэб хуудаснаас авна уу.</p> <p><a href="http://www.asc.mn">http://www.asc.mn</a></p>	<p>Тухайн мэргэжлээр ажилтан хайж байгаа байгууллагуудын талаарх мэдээллийг дараах вэб хуудаснаас авна уу.</p> <p><a href="http://hudulmur-halamj.gov.mn/job/list">http://hudulmur-halamj.gov.mn/job/list</a></p>

## 9. Авто зам, гүүрийн барилгын ажилтан мэргэжлээр ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулж, баталгаажуулсан төлөөлөл

### Ажил мэргэжлийн лавлахын ДАКУМ шинжилгээг боловсруулахад оролцсон багийн гишүүд:

- |     |                |                                      |
|-----|----------------|--------------------------------------|
| 1.  | Б.Чулуунбаатар | Хүнсний ногооны фермер               |
| 2.  | Ч.Долгорсүрэн  | “Сэвсүүл Ногоон бүрд” ХХК-ийн фермер |
| 3.  | Л.Алтанцэцэг   | “Арвин ургац бүл” ХХК-ийн фермер     |
| 4.  | Б.Уранчимэг    | Хүнсний ногооны фермер               |
| 5.  | М.Должин       | Хүнсний ногооны фермер               |
| 6.  | Д.Бурмаа       | “Ханна Ус” хоршооны фермер           |
| 7.  | Ц.Оюунцэцэг    | “Мөнх Ногоон хүлэмж” ХХК-ийн фермер  |
| 8.  | Т.Цэрэндулам   | Хүнсний ногооны фермер               |
| 9.  | Б.Буджав       | Хүнсний ногооны фермер               |
| 10. | Ө.Гантөгс      | Хүнсний ногооны фермер               |

### Ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулахад ашигласан ДАКУМ шинжилгээг баталгаажуулсан:

- |     |                 |  |
|-----|-----------------|--|
| 1.  | Д.Даваасүрэн    | Ногооны аж ахуй эрхлэгч  |
| 2.  | Х.Байгалмаа     | Ногооны аж ахуй эрхлэгч  |
| 3.  | О.Барсболд      | “Сэвсүүл ногоон бүрд” ХХК-ийн захирал                                  |
| 4.  | П.Цолмон        | “Хөдөө аж, ахуйн их сургууль”-ийн агрономын багш, захирал              |
| 5.  | Л.Даваадуламцоо | “Монголын тогтвортой тариалан” ТББ-ын тэргүүн                          |
| 6.  | С.Цэвэлсодном   | “Шимт хөрс” ХХК-ийн ногооны багш                                       |
| 7.  | Д.Батсүх        | Борнуурын ногооны аж ахуй эрхлэгч                                      |
| 8.  | Д.Болдмаа       | Зэвсэгт хүчний 247-р ангийн ногооны багш                               |
| 9.  | Б.Охиноо        | Баруун хараагийн ногооны аж ахуй эрхлэгч                               |
| 10. | Б.Эрдэнэчулуун  | “Дархан Мөрөөдөл” ХХК-ийн талбайн инженер                              |
| 11. | Т.Хишигбуян     | “Дарханы ХААИС”-ийн агрономын багш                                     |
| 12. | Д.Ням           | Дархан-Уул аймгийн Орхон суманд ногооны аж ахуй эрхлэгч                |
| 13. | Ү.Цэрэндулам    | “Дархан-Эко төв”-ийн захирал   |
| 14. | Л.Жанчив        | “Дэвжих есөн эрдэнэ” ХХК-ийн захирал                                   |
| 15. | У.Сүнжидмаа     | “Боорчи-Зэв” ХХК-ийн ногооны аж ахуйн менежер                          |
| 16. | Ц.Баярсайхан    | “Ургамал, газар тариалангийн хүрээлэн”-ийн Эрдэм, шинжилгээний ажилтан |
| 17. | Г.Одонтуяа      | “Зэвсэгт хүчний 330-р анги”-ийн ногооны аж ахуйн менежер               |
| 18. | Ц.Орсоо         | “Боорчи-Зэв” ХХК-ийн ногооны аж ахуйн ногоочин                         |
| 19. | С.Сарангэрэл    | “Монгол ногоо” төслийн Сэлэнгэ аймгийн Шаамар суман дахь төлөөлөгч     |
| 20. | У.Баярсайхан    | “Сэлэнгэ аймгийн Шаамар суман дахь ХАА”-н Тасгийн дарга                |

**Ажил мэргэжлийн лавлахыг боловсруулахад ашигласан ДАКУМ шинжилгээг хянасан хөдөө аж ахуйн салбарын экспертүүдийн төлөөлөл:**

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1. С.Далайсайхан | “Каратис Монгол” ТББ-ын агрономич        |
| 2. Ц.Оюунгэрэл   | “Сэнжид Оюу” ХХК-ийн агрономич           |
| 3. С.Гэрэлмаа    | “МАН-н ЭШХ”-ийн мал зүйч                 |
| 4. М.Мөнхжаргал  | “СБД-ийн Мал эмнэлэг”-ийн малын их эмч   |
| 5. Д.Батцэнгэл   | “Сор” ХХК-ийн Үйлдвэрлэл хариуцсан дарга |

**Ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээний чиглүүлэгчид**

- |                |   |
|----------------|---|
| 1. Ц.Мөнхнаран | ДАКУМ II зэргийн гэрчилгээт Сургагч багш  |
| 2. Д.Алимаа    | ДАКУМ I+ зэргийн гэрчилгээт Сургагч багш, Төвийн БАЗТ-ийн хөтөлбөр хариуцсан арга зүйч          |
| 3. Д.Өнөрхүү   | ДАКУМ I+ зэргийн гэрчилгээт Сургагч багш, Увс аймгийн Улаангом Политехник Коллежийн дэд захирал |

**Ажил мэргэжлийн лавлахын загварыг боловсруулж, хянасан зөвлөхүүд:**

- |                |   |
|----------------|---|
| 1. Д.Адилбиш   | ХНХЯ-ны МБСБХЗГ-ын ахлах мэргэжилтэн      |
| 2. Ц.Ганчимэг  | АХБ-ны ХЭУЧД төслийн ЧССҮ-ний мэргэжилтэн |
| 3. Д.Энхбаатар | ЧССҮ-ний Үндэсний зөвлөх                  |
| 4. Г.Батчимэг  | ЧССҮ-ний зөвлөх                           |

10. Хүнсний ногооны фермер мэргэжлийн үүрэг, ажилбарын зураглал (ДАКУМ шинжилгээ)

ҮҮРЭГ		АЖИЛБАР											
A	Хүнсний ногооны тариалалтын төлөвлөгөө боловсруулах	A-1 Талбайн зураглал гаргах ABC	A-2 Зах зээлийн судалгаа хийх AAB	A-3 Үйл ажиллагааны төсөв зохиох ABB	A-4 Тарих үрийг бэлтгэх ABC	A-5 Багаж хэрэгсэл бэлтгэх ACB	A-6 Тариалалтад шаардагдах материал бэлтгэх ACB	A-7 Тоног төхөөрөмж бэлтгэх AAC	A-8 Аж ахуйн хэсгийн зураглал гаргах BBC	A-9 Туслах ажилтанг сонгох BAB	A-10 Туслах ажилтанг дадлагажуулах ABA	A-11 Гэрээ, хэлцэл байгуулах AAB	A-12 Бизнесийн төсөл бичих BAC
B	Хүнсний ногооны талбайд ажлын байр бэлтгэх	B-1 Газрын зөвшөөрөл авах AAC	B-2 Зөвшөөрөгдсөн талбайг хаших AAC	B-3 Цахилгааны шугам татах AAC	B-4 Худаг барих AAC	B-5 Талбайн хувиарлалт хийх ABB	B-6 Тоног төхөөрөмж угсрах AAB	B-7 Ажлын байр барих BBC	B-8 Зоорь барих BAC				
C	Хүнсний ногооны үрсэлгээ хийх	C-1 Үрсэлгээ хийх байр бэлтгэх ABB	C-2 Үрсэлгээний хөрс байгуулах AAB	C-3 Үрсэлгээний сав бэлтгэх ACB	C-4 Үрсэлгээний үрийг ариутгах ABB	C-5 Үрсэлгээний үрийг суулгах AAB	C-6 Үрсэлгээний ургалтын үеийн арчилгаа хийх AAA	C-7 Үрсэлгээнд бордоо хийх AAB	C-8 Үрсэлгээг хортон шавьжнаас хамгаалах AAA	C-9 Үрсэлгээг өлчиржүүлэх AAC			
D	Хүнсний ногоог тариалах талбайг бэлтгэх	D-1 Талбайг хөх бууцаар бордох ABB	D-2 Бордсон талбайг хагалах AAB	D-3 Талбайд цэвэрлэгээ хийх ACB	D-4 Хөрсний шинжилгээ хийх ACC	D-5 Талбайг тариалалтанд бэлтгэх ABB	D-6 Усалгааны аргыг сонгох ACB	D-7 Усалгааны систем угсрах AAC	D-8 Бэлтгэсэн талбайд цэнэг усалгаа хийх ACC				
E	Талбайд хүнсний ногоо тарих	E-1 Тарих үрийг ариутгах ACB	E-2 Тарих үрийг дэвтээх ACB	E-3 Тарих үрийг бордох ACB	E-4 Тарих үрийг соёолуулах AAB	E-5 Тарих үрийг өлчиржүүлэх ABB	E-6 Тарих үрийг суулгах AAB	E-7 Тарих үрсэлгээг суулгах AAB	E-8 Үрлэсэн талбайг услах ABB				
F	Хүнсний ногооны талбайд арчилгаа хийх	F-1 Тариалсан талбайг сийрүүлэх AAB	F-2 Хөрсөнд нэмэлт бордоо өгөх ABB	F-3 Ургамалд нэмэлт бордоо өгөх ABB	F-4 Талбайд усалгаа хийх ABB	F-5 Талбайн зэрлэг ургамалыг устгах AAB	F-6 Талбайн хортон шавьжтай тэмцэх AAB	F-7 Ургамлын тандалт тайралт хийх AAB	F-8 Ургамлын маналт хийх AAB	F-9 Ургамлын тоос хүртээх AAB	F-10 Ургалтын үеийн усалгаа хийх ABB		
G	Хүнсний ногоог хураах	G-1 Хураах зориулалтын сав бэлтгэх ACC	G-2 Ургамалд болцын тандалт хийх ACC	G-3 Ургамлын дээжид сорьцын шинжилгээ хийх ABC	G-4 Хүнсний ногоог түүвэрлэж хураах ABA	G-5 Хүнсний ногоог ангилж хураах AAA	G-6 Хүнсний ногооны их хураалт хийх AAB	G-7 Цэвэрлэгээний хураалт хийх AAC					
H	Хүнсний ногоог борлуулах	H-1 Хүнсний ногооны сав баглааг бэлтгэх ACB	H-2 Хүнсний ногооны хаягжилтыг бэлтгэх ACB	H-3 Хүнсний ногооны жинг баталгаажуулах ACC	H-4 Бүтээгдэхүүний сурталчилгаа хийх BAA	H-5 Борлуулалтын судалгаа хийх AAA	H-6 Борлуулалтын гэрээ, хэлцэл хийх AAA	H-7 Борлуулалтын ногоог стандартын дагуу бэлтгэх ABA	H-8 Гэрээт газруудад нийлүүлэлт хийх ABA	H-9 Борлуулалтын жижиглэнгийн цэг ажиллуулах BAC			
I	Хүнсний ногоог боловсруулах	I-1 Эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байр бэлтгэх AAC	I-2 Тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх AAC	I-3 Сав баглааг бэлтгэх ABB	I-4 Савыг ариутгах AAA	I-5 Боловсруулах ногоог бэлтгэх AAA	I-6 Орцыг стандартын дагуу бэлтгэх ABA	I-7 Нөөшлөх ногоог боловсруулах AAA	I-8 Нөөшлөх ногоог савлах ABA	I-9 Савлагдсан бүтээгдэхүүнд халууны боловсруулалт хийх AAA	I-10 Эцсийн бүтээгдэхүүнийг хаягжуулах ACA		
J	Хүнсний ногоог хадгалах	J-1 Зоорийг хадгалалтанд бэлтгэх AAC	J-2 Хадгалах ногоог ангилах AAA	J-3 Ангилсан ногоог тээвэрлэх AAB	J-4 Дахин ангилалт хийх AAA	J-5 Хадгалах ногоог сэврээх AAB	J-6 Хадгалах ногоог зоорилох AAC	J-7 Хадгалалтын явцад хяналт тавих AAA					
K	Түүхийн дэвтэр хөтлөх	K-1 Таримлын жагсаалт гаргах ACC	K-2 Талбайн сэлгэн тариалалтыг тэмдэглэх ACB	K-3 Үрсэлгээний тэмдэглэл хийх ACB	K-4 Хөрс боловсруулалтын тэмдэглэл хөтлөх ACC	K-5 Тариалалтын тэмдэглэл хөтлөх ACA	K-6 Арчилгааны тэмдэглэл хөтлөх ACA	K-7 Хураалтын тэмдэглэл хөтлөх ACA	K-8 Борлуулалтын тэмдэглэл хөтлөх ACA	K-9 Хадгалалтын тэмдэглэл хөтлөх ACA	K-10 Тариалалтын төлөвлөгөөний дүгнэлтийг бичих ACA		
L	Өөрийгөө хөгжүүлэх	L-1 Төсөл бичих ур чадварыг хөгжүүлэх AAB	L-2 Багаар ажиллах ур чадварыг хөгжүүлэх AAA	L-3 Харилцааны ур чадварыг хөгжүүлэх AAA	L-4 Мэргэшүүлэх сургалтанд хамрагдах BBB	L-5 Хүний нөөцийг төлөвлөх ур чадвар эзэмших BAC	L-6 Санхүүгийн тайлан гаргах AAA	L-7 Дэвшилтэт технологийг судлах BAC	L-8 Мэргэжлийн уралдаанд оролцох BAB	L-9 Компьютерийн мэдлэгээ дээшлүүлэх BAB	L-10 Мэргэжлийн гадаад хэлээ сайжруулах BAB	L-11 Туршлага судлах BBB	

ТЭМДЭГЛЭЛ: Саарал өнгөтэй хэсэгт ажлын байран дээр ирэхээс өмнө сургалтын байгууллагаар олгох ажилбарыг заасан бөгөөд үүнийг сургалтын хөтөлбөрийн агуулгад заавал тусгана. Цагаан толгойн гурван үсгийн дарааллаар чухал, хүнд, давтамжийн үзүүлэлтүүдийн харьцангуй түвшинг илэрхийлдэг. Ингэхдээ эхний үсэг нь чухлын зэргийг (А-маш чухал, В-чухал, С-чухал биш), хоёр дахь үсэг нь ажилбарын хүндрэлийн түвшинг (А-маш хүнд, В-хүнд, С-хүнд биш), гурав дахь үсэг нь ажилбарыг гүйцэтгэх давтамжийг (А-байнга, В-заримдаа, С-ховор) илэрхийлнэ. Жишээлбэл: Ажилбарыг ABC гэж тэмдэглэсэн бол тухайн ажилбар нь маш чухал, хүнд, ховор гүйцэтгэдэг ажилбар гэсэн утгатай.