



МОНГОЛ УЛСЫН
ЗАСГИЙН ГАЗАР

**ХӨДӨЛМӨР, НИЙГМИЙН
ХАМГААЛЛЫН ЯАМ**



ХӨДӨЛМӨР ЭРХЛЭХ ҮР ЧАДВАРЫГ
ДЭЭШЛҮҮЛЭХ ТӨСӨЛ



МЭРГЭЖЛИЙН БОЛОВСРОЛ, СУРГАЛТ. ЕРӨНХИЙ ШААРДЛАГА MNS 6541:2015

Салбарын нэр: Хөдөө аж ахуй

Мэргэжлийн нэр: Хүнсний ногооны фермер

БОУСА-ийн хөтөлбөрийн индекс:

Мэргэшлийн үндэсний хүрээний түвшин: VI

Боловсруулсан багийн гишүүд:

- | | | |
|---|--------------|---|
| 1 | Б.Эрдэнэбат | Төв аймгийн Баянчандмань суман дахь МСҮТ-ийн багш |
| 2 | П.Цолмон | ХААИС-ийн багш |
| 3 | Т.Хишигбуян | Дархан-Уул аймаг дахь ХААИС-ийн багш |
| 4 | Ц.Орхончимэг | Орхон аймаг дахь ХАА-н МСҮТ-ийн сургалтын менежер |
| 5 | Д.Эрдэнэтуяа | "Эко Орчин" ХХК-ны агрономич |

Хянасан: ХНХЯ болон хөдөө аж ахуйн салбарын шинжээчдийн төлөөлөл

- | | | |
|---|---------------|--|
| 1 | Д. Адилбиш | ХНХЯ-ны МБСБХЗГ-ын ахлах мэргэжилтэн |
| 2 | С.Далайсайхан | "Каратис Монгол" ТББ-ын агрономич |
| 3 | Ц.Оюунгэрэл | "Сэнжид Оюу" ХХК-ны агрономич |
| 4 | С.Гэрэлмаа | МАА-н ЭШХ-ийн мал зүйч |
| 5 | М.Мөнхжаргал | СБД-ийн мал эмнэлэгийн малын их эмч |
| 6 | Д.Батцэнгэл | "Сор" ХХК-ны үйлвэрлэл хариуцсан дарга |

ДАСУМ чиглүүлэгч:

- | | | |
|---|-------------|--|
| 1 | Ц.Мөнхнаран | ДАКУМ II зэргийн гэрчилгээт сургагч багш |
| 2 | Д.Алимаа | ДАКУМ I+ зэргийн гэрчилгээт сургагч багш |

Зөвлөхүүд :

- | | | |
|---|-------------|---|
| 1 | Д.Энхбаатар | ЧССҮ-ний үндэсний зөвлөх |
| 2 | Ц.Ганчимэг | АХБ-ны Төсөл хэрэгжүүлэх нэгжийн ЧССҮ-ний мэргэжилтэн |
| 3 | Г.Батчимэг | ЧССҮ-ний зөвлөх |

	АГУУЛГА	Хуудас
	Өмнөх үг	4
1	Зорилго	5
2	Хамрах хүрээ	5
3	Норматив ишлэл	5
4	Нэр томъёо, тодорхойлолт	6
5	Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын агуулгад тавигдах шаардлага	8
	5.1 Сургалтын агуулга	8
	5.2 Сургалтын хугацаа	33
6	Суралцах хэлбэр	33
7	Сургалтын үнэлгээнд тавигдах шаардлага	34
8	Хүнсний ногооны фермер мэргэжлээр элсэгчдэд тавигдах шаардлага	34
9	Багшид тавигдах шаардлага	34
10	Сургалтын орчинд тавигдах шаардлага	35
11	Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж, хэрэгслийн жагсаалт	36
12	Номын сан, мэдээллийн хангамжид тавигдах шаардлага	46
13	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага	46
14	Стандартад хэрэглэсэн товчилсон үгийн тайлбар	47

ӨМНӨХ ҮГ

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” мэргэжлээр Мэргэжлийн боловсрол, сургалт. Ерөнхий шаардлагыг боловсруулав.

Энэхүү “Мэргэжлийн боловсрол, сургалт. Ерөнхий шаардлага”-ыг хүнсний ногооны фермер эрхлэгчид болон ажил олгогчид, чадамжид суурилсан сургалт, үнэлгээний олон улсын зөвлөх, үндэсний зөвлөх, салбарын багш нарын төлөөллийг оролцуулан DACUM арга зүйгээр боловсруулсан ажил мэргэжлийн лавлахад үндэслэн ажилбар, үүрэг нэг бүрээр чадамжийн дүн шинжилгээ хийж боловсруулсан болно.

Мэргэжлийн боловсрол, сургалт нь төр, хувийн хэвшлийн бодит түншлэл, шинэ технологи, шилдэг сургалтын арга зүйд тулгуурлан хөгжиж, өндөр ур чадвартай мэргэжилтэй ажилтнууд төрөн гарч, үйлдвэрлэгч, бүтээгч улс болж, хөгжих болтугай.

1. Зорилго

Энэхүү стандартын зорилго нь хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлт хэрэгцээ, ажил олгогчийн шаардлагыг хангахуйц, мэргэшлийн түвшний тогтолцоотой уялдсан уян хатан сургалтыг “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр зохион байгуулах мэргэжлийн боловсрол, сургалтын агуулга, орчин, багшийн мэргэшил, үнэлгээнд тавигдах үндсэн шаардлагыг тогтооход оршино.

2. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандартыг “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр мэргэжлийн боловсрол, сургалт эрхлэн явуулж буй өмчийн бүх хэлбэрийн байгууллага, нийгмийн түнш, багш, суралцагч, судлаач, мэргэжлийн боловсрол, сургалтын асуудлаарх төрийн удирдлага, арга зүй, хяналтыг хэрэгжүүлэгч байгууллагууд хэрэглэнэ.

3. Норматив ишлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний стандарт, баримт бичгийг иш татаж хэрэглэсэн болно. Эдгээр баримт бичгүүдэд өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны хэвлэлийг хэрэглэнэ. Үүнд:

- 3.1** MNS 1-1:2006 Монгол Улсын стандартчиллын тогтолцоо. 1-р хэсэг
- 3.2** MNS 1-1:2006 Монгол Улсын стандартчиллын тогтолцоо. 2-р хэсэг
- 3.3** MNS 5742:2007 Номын сангийн орчны нөхцөл, үйл ажиллагаанд тавих шаардлага
- 3.4** MNS 5566:2005 Аж ахуйн нэгж байгууллага, барилга байгууламжид гал унтраах анхан шатны багаж хэрэгслийн зайлшгүй байх шаардлага, норм
- 3.5** MNS 4990:2015 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл мэнд. Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй. Ажлын байрны орчин. Эрүүл ахуйн шаардлага
- 3.6** MNS 5869:2008 Оюутны дотуур байрны үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага
- 3.7** БНБД-II-66-88 “Сургалт хүмүүжлийн барилгын зураг төсөл зохиох нэгдсэн норм”
- 3.8** БНБД 21-01-02 Барилга, байгууламжийн галын аюулгүй байдал
- 3.9** Хөдөлмөрийн тухай хууль болон бусад холбогдох хууль, дүрэм, журам
- 3.10** БНБД 31-03-03 Эрүүл ахуйн норматив
- 3.11** YAMAT-08 Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал ба тодорхойлолт
- 3.12** Ажил мэргэжлийн лавлах толь, Улаанбаатар, 2014
- 3.13** MNS 0260:1982 Бөөрөнхий сонгино
- 3.14** MNS 0255:2007 Бөөрөнхий байцаа
- 3.15** MNS 0262-82 Төмс хүнсний ногоог савлах, тээвэрлэх журам
- 3.16** MNS CAC 1:2007 савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгожилтод тавих шаардлага
- 3.17** MNS 2829:1979 Төмс, хүнсний ногоо, дээж авах, шалгах арга
- 3.18** MNS 3024:1981 Төмс, хүнсний ногоог хадгалах
- 3.19** MNS 3025:1981 Төмс, хүнсний ногоо хадгалах зоорийг ариутгах арга
- 3.20** MNS CAC 4280:95 Хүнсний сав баглаа боодлын шошго, Ерөнхий шаардлага
- 3.21** MNS ISO 7562:2003 Төмс.Зохиомол агааржуулалттай зооринд хадгалах заавар
- 3.22** MNS 5075:2001 Ногоо хадгалах техникийн ерөнхий шаардлага
- 3.23** MNS CAC 115:95 Давсалсан өргөст хэмх

4. Нэр томъёо, тодорхойлолт

4.1

албан боловсрол

боловсролын албан ёсны байгууллагаар дамжуулж, суралцагчийн ерөнхий болон мэргэжлийн зохих түвшний боловсрол эзэмших хэрэгцээг хангадаг боловсролын зохион байгуулагдсан үйл ажиллагааг;

4.2

мэргэжил

тодорхой ажил, хөдөлмөр эрхлэхэд шаардагдах мэдлэг, чадвар, дадлын цогцыг;

4.3

мэргэшил

тодорхой мэргэжлийн хүрээнд ажил гүйцэтгэхэд шаардагдах мэргэжлийн мэдлэг, чадвар, дадлын түвшинг;

4.4

мэргэжлийн боловсрол

тодорхой мэргэжлийн үйл ажиллагааг гүйцэтгэх хэрэгцээнд нийцүүлж зохион байгуулалттай сургалтаар эзэмшүүлсэн мэргэжлийн мэдлэг, ур чадвар, хөдөлмөрийн болон харилцааны соёлын төлөвшлийг;

4.5

техникийн боловсрол

техник, технологийн үйл ажиллагааг гүйцэтгэх, удирдах хэрэгцээнд нийцүүлж зохион байгуулалттай сургалтаар эзэмшүүлсэн үйлдвэрлэл, техник, технологийн мэргэжлийн мэдлэг, ур чадвар, хөдөлмөрийн болон харилцааны соёлын төлөвшлийг;

4.6

мэргэжлийн суурь чадвар

нийгмийн харилцаанд оролцоход шаардагдах мэдлэг, чадвар, төлөвшлийг;

4.7

мэргэшлийн түвшин

ажилтны эзэмших мэдлэг, чадвар, гүйцэтгэх ажил үүргийн төлөвшил, хариуцлага, хандлагын хүрээг стандартаар тодорхойлсон мэргэшлийн шатлалыг;

4.8

чадамжид суурилсан сургалт

мэргэжлийн боловсрол, сургалтаар ажлын байранд тухайн ажлыг ажил мэргэжлийн стандартын дагуу гүйцэтгэхийн тулд эзэмших шаардлагатай мэдлэг, ур чадвар, хандлагыг олгох, төлөвшүүлэхэд чиглэсэн сургалт;

4.9

чадамжид суурилсан үнэлгээ

суралцагч ажил, үүргийг мэргэжлийн дэлгэрэнгүй тодорхойлолтод нийцүүлэн зөв, нямбай хийж гүйцэтгэж байгаа эсэхийг чадамжийн нэгжийн хүрээнд боловсруулсан гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу нотолгоонд суурилан үнэлгээ хийж, баримтжуулах үйл явц;

4.10

чадамж

хөдөлмөрийн орчинд ажил олгогчийн зүгээс тавигдах мэргэжлийн шаардлагыг биелүүлэх түвшинд эзэмшсэн байвал зохих мэдлэг, чадвар, дадал, хөдөлмөрийн соёлын төлөвшлийг;

4.11

чадамжийн нэгж

үндэсний хэмжээнд хүлээн зөвшөөрөгддөг гүйцэтгэлийн үнэлэмжийн хамгийн бага нэгж бөгөөд ихэвчлэн үр дүнгээр хэмжигддэг. Тодорхой ажил үүргийг гүйцэтгэхэд шаардагдах мэдлэг, ур чадвар, хандлагыг;

4.12

чадамжийн элемент

чадамжийн нэгжийн дагуу гүйцэтгэх ёстой ажлын гол хэсгүүд буюу ажилбарыг хийж гүйцэтгэхэд шаардлагатай гол үе шатууд. Элементүүд нь тодорхой ажлыг гүйцэтгэхэд хэрэгцээтэй үйлдлүүдийг тодорхойлдог;

4.13

гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт

чадамжийн нэгж болон элементүүдийг тавигдсан стандартын дагуу гүйцэтгэх шалгуур;

4.14

үнэлгээний төлөвлөгөө

зорилтот бүлгийг ямар чадамжийн нэгжийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу хэзээ, хаана, хэрхэн яаж үнэлэхийг төлөвлөсөн баримт бичиг;

4.15

чадамжийн нэгжийн үнэлгээ

тухайн хувь хүн чадамжийн стандартыг хангаж буй эсэхийг тодорхойлохын тулд нотлох материал, мэдээлэл цуглуулж холбогдох үнэлэлт, дүгнэлт гаргах үйл явц;

4.16

чадамжийн багц

ажилтан мэргэжлийн дэлгэрэнгүй тодорхойлолтод нийцүүлж, хөдөлмөрийн чиг үүргийн чанартай гүйцэтгэлийг хангахад шаардагдах мэдлэг, чадвар, туршлага харилцааны багц;

4.17

багц цаг

дээд болон мэргэжлийн боловсролын агуулгын багтаамжийг хэмжих нэгжийг.

5. Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын агуулгад тавих шаардлага

5.1 Сургалтын агуулга

5.1.1 Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын агуулга нь “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжилд хамаарах чадамжийн нэгжүүдээс бүрдэнэ. Чадамжийн нэгжийг “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн ажил мэргэжлийн тодорхойлолтод (лавлах) тусгагдсан мэргэжлийн үүрэг, ажилбаруудад тулгуурлан боловсруулсан болно.

5.1.2 Ажил мэргэжлийн үүрэг, ажилбаруудыг DACUM (ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээ хийх) аргаар тодорхойлж, ажил олгогч, мэргэжлийн холбоодтой хамтран боловсруулсан.

5.1.3 Ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээнээс “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн чадамжийн нэгжийн жагсаалтыг тодорхойлж гаргасан. Уг чадамжийн нэгжийн жагсаалтад ороогүй “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн ерөнхий суурь хэсэг болон мэргэжлийн үндсэн ойлголт, онолын мэдлэгийг багш сургалтын төлөвлөгөөнд тусган хэрэгжүүлнэ.

А хавсралт: А.1-р маягт

ЧАДАМЖИЙН НЭГЖИЙН ЖАГСААЛТ

д/д	Сургалтын агуулга	Чадамжийн нэгжийн нэр	Чадамжийн нэгжийн код
1	Мэргэжлийн суурь	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах	AF 6112-24-01
2		Хүнсний ногооны тариалалтын төлөвлөгөө боловсруулах	AF 6112-24-02
3		Түүхийн дэвтэр хөтлөх	AF 6112-24-03
4		Хүнсний ногооны талбайд ажлын байр бэлтгэх	AF 6112-24-04
5		Хүнсний ногооны үрсэлгээ хийх	AF 6112-24-05
6		Хүнсний ногоог тариалах талбайг бэлтгэх	AF 6112-24-06
7	Мэргэшүүлэх	Хүнсний ногоо тарих	AF 6112-24-07
8		Хүнсний ногооны талбайд арчилгаа хийх	AF 6112-24-08

9		Хүнсний ногоо хураах,	AF 6112-24-09
10		Хүнсний ногоог боловсруулах	AF 6112-24-10
11		Хүнсний ногоог хадгалах, борлуулах	AF 6112-24-11
12		Зоорь барих	AF 6112-24-12

- 5.1.4** “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжил нь Монголын мэргэшлийн үндэсний хүрээний VI түвшинд хамаарах бөгөөд хамаарах чадамжийн нэгж бүрийг эзэмших шаардлагатай.
- 5.1.5** Энэхүү стандартын А хавсралт: А.1-р маягтад дурьдах шаардлагатай “Хүнсний ногооны фермер” Монголын мэргэшлийн үндэсний хүрээний VI түвшинд харгалзуулах чадамжийн нэгжүүд нь 5.1.3-т зааснаар, гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтүүд нь А хавсралт: А.3-р маягтад заасны дагуу тодорхойлогдоно.
- 5.1.6** Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага, төлөвшлийн жагсаалтуудыг А хавсралт, А.2-р маягтын дагуу дараах байдлаар боловсруулсан.
- 5.1.7** Чадамжийн нэгж нь чадамжийн элементүүдээс бүрдэнэ. Чадамжийн элементийн гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтүүдийг А хавсралтын А.3-р маягтын дагуу боловсруулсан. (А хавсралтын А.2, А.3-р маягыг нэгтгэн чадамжийн нэгж бүрээр боловсруулсан.)

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж ажиллах
Чадамжийн нэгжийн код:
<p>Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага</p> <p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай хууль, дүрэм журам, практик хэрэглээ • Хувийн хамгаалах хэрэгслийн төрлүүд, тэдгээрийн ашиглалт • ХАБЭА-н шаардлага, стандарт мөрдөх • Тайлагнах болон мэдээлэх <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хувийн ариун цэврийг сахих • Аюул, эрсдэлийг тодорхойлж, хянах • Бусадтай харилцах • Мэдээлэл харилцааны бусад • Ажлын байрыг бэлтгэх • Зориулалтын дагуу багаж хэрэгслийг ашиглах • Онцгой байдлын үед авах арга хэмжээг хэрэгжүүлэх • Анхны тусламж үзүүлэх • Хувийн хамгаалах хэрэгслийг зөв зохистой бүрэн ашиглах • ХАБЭА-н шаардлага стандарт ажлын байранд бүрэн ашиглах • Хамтран ажиллагсдад зөв мэдээлэл дамжуулах чадвар • Гадна дотны бүх харилцагчтайгаа хүндэтгэлтэй, зөв боловсон, шударга харилцах чадвар <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй байдлыг хангах • Эрүүл ахуйг хангах • Зөв аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хувийн ариун цэврийг сахих • Суралцах соёл. • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай, цэвэрч • Мэргэжилдээ сонирхолтой • Идэвхи санаачлагатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Ажлын ачаалал даах чадвартай

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. ХАБЭА-н үндсэн ойлголт ба хууль эрх зүйн орчин	ГШҮ 1.1 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хууль тогтоомжийн бүтэц, агуулгатай танилцах
	ГШҮ 1.2 Ажлын хувцас, хамгаалах багаж хэрэгслийг бэлтгэх
	ГШҮ 1.3 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал эрүүл ахуйн дүрэм журмыг дагаж мөрдөх
	ГШҮ 1.4 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалт, зааварчилгаа, аюулгүйн тэмдэг тэмдэглээгээтэй танилцах
ЧЭ 2. Эмнэлэгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх	ГШҮ 2.1 Анхны тусламж үзүүлэхэд шаардагдах зүйлсийг бэлтгэх
	ГШҮ 2.2 Амьтанд хазуулах, хатгуулах үед анхан шатны тусламж үзүүлэх
	ГШҮ 2.3 Хордлогын үед анхны тусламж үзүүлэх
	ГШҮ 2.4 Хөнгөн шарх болон гадуур цус алдалтын үед тусламж үзүүлэх
ЧЭ 3. Хүнсний ногоо тарих ажлыг гүйцэтгэх үед аюулгүй ажиллах	ГШҮ 3.1 Ажил эхлэхийн өмнө аюулгүй ажиллах зааварчилгаа авах
	ГШҮ 3.2 Хүнсний ногоо тарих үеийн аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах
	ГШҮ 3.3 Ургамал хамгаалах бодистой ажиллах үеийн ХАБЭА-н шаардлагыг мөрдөх
ЧЭ 4. Техник тоног төхөөрөмжтэй аюулгүй ажиллах	ГШҮ 4.1 Ажлын байрны аюулгүй ажиллагааг хангах
	ГШҮ 4.2 Багаж хэрэгслийн аюулгүй ажиллагааг хангах
	ГШҮ 4.3 Техник тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх үеийн аюулгүй ажиллагаа хангах
	ГШҮ 4.4 Ажлын байранд аюулгүй ажиллагааг дагаж мөрдөх
ЧЭ 5. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал эрүүл ажуйг хангах	ГШҮ 5.1 Хувийн хамгаалах хэрэгслийг зааврын дагуу ашиглах
	ГШҮ 5.2 Эрсдлийн үнэлгээ хийж, ажилтнуудыг тусламж, мэдээллээр хангах
	ГШҮ 5.3 Аюулыг илрүүлж байгаа ажилтанг тусламж, мэдээллээр хангах.

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногооны тариалалтын төлөвлөгөө боловсруулах
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага Эзэмшвэл зохих мэдлэг <ul style="list-style-type: none">• Хүнсний ногооны тариалалтын технологи• Хүнсний ногооны ургалтын хугацаа• Хүнсний ногоо тариалах талбайн шаардлага• Төрөл бүрийн багаж хэрэгслийн ажиллах зарчим, технологийн заавар• Хүнсний ногооны биологийн онцлог• Үрийн сорьцийн шинжилгээний тодорхойлолт• Үрийн чанар, хадгалалтын технологи• Үрийн сортын төрөл, ургацын үр ашиг• Төрөл бүрийн бордооны шинж чанар, зориулалт• Үндсэн хөрөнгийн бүртгэл тооцоо, зарцуулалт• Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн зориулалт, техникийн үзүүлэлт Эзэмшвэл зохих ур чадвар <ul style="list-style-type: none">• Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах• Ажлын хувцасыг шаардлагын дагуу өмсөх• Багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах• Эдийн засгийн тооцоолол хийх• Тариалах үрийг сонгох• Таримлын үрийн сортыг тодорхойлох• Хөрс, талбайн онцлогийг тодорхойлох• Үрийн шинжилгээний хариуг унших• Таримлын, чанартай үр сонгох• Бичиг баримт боловсруулах• Ажил төлөвлөх• Тоног төхөөрөмжийн захиалга хийх• Материалын зарцуулалт, захиалга хийх Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил <ul style="list-style-type: none">• Мэргэжилдээ сонирхолтой• Аюулгүй ажиллах арга барилтай• Хөдөлмөрийн сахилга баттай, хариуцлагатай• Нягт нямбай, эв дүйтэй байх• Идэвхи санаачилгатай• Хувийн зохион байгуулалттай• Багаар ажиллах• Тэвчээртэй• Бие даан шийдвэр гаргах чадвартай

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Аж ахуйн нэгж байгуулах	ГШҮ 1.1 Аж ахуй эрхлэх хууль эрх зүйн харилцаанд оролцох
	ГШҮ 1.2 Аж ахуйн нэгж байгуулах бичиг баримт бүрдүүлэх
	ГШҮ1.3 Улсын бүртгэлийн байгууллагуудын үйлчилгээг авах журмыг дагаж мөрдөх
ЧЭ 2. Аж ахуйн үйл ажиллагааг төлөвлөх	ГШҮ 2.1 Аж ахуйн үйл ажиллагааны зорилго, зорилтыг тодорхойлох
	ГШҮ 2.2 Үйлдвэрлэлийн хүчин чадлыг тооцоолох
	ГШҮ 2.3 Үйл ажиллагааг төлөвлөх
	ГШҮ 2.4 Үйл ажиллагааны хяналтын график мөрдөх
ЧЭ 3. Аж ахуйн хүний нөөцийг төлөвлөх	ГШҮ 3.1 Ажлын байрны тодорхойлолтыг боловсруулах
	ГШҮ 3.2 Ажиллах хүчний шалгаруулалт явуулах
	ГШҮ 3.3 Байгууллагын дотоод журам боловсруулах
	ГШҮ 3.4 Хөдөлмөрийн гэрээ байгуулах
	ГШҮ 3.5 ХАБЭА-н зааварчилгаа өгөх
	ГШҮ 3.6 Ажилчдыг ажлын байранд сургах
ЧЭ 4. Үйл ажиллагааны төсөв, төлөвлөгөө зохиох	ГШҮ 4.1 Агротехникийн календарчилсан төлөвлөгөө хийх
	ГШҮ 4.2 Зах зээлийн судалгаа хийх
	ГШҮ 4.3 Зардлын тооцоо гаргах
	ГШҮ 4.4 Борлуулалтын орлого тооцох
	ГШҮ 4.5 Ашгийн тооцоо хийх
ЧЭ 5. Аж ахуйн санхүү хөтлөх	ГШҮ 5.1 Үйл ажиллагааны орлого зарлагыг тооцох
	ГШҮ 5.2 Ашиг алдагдлаа тооцох
	ГШҮ 5.3 Өөрийн мөнгийг удирдах
	ГШҮ 5.4 Санхүүгийн тайлан гаргах
ЧЭ 6. Төсөл боловсруулах	ГШҮ 6.1 Төслийн санааг олох
	ГШҮ 6.2 Төслийн зорилго, зорилтыг тодорхойлох
	ГШҮ 6.3 Төслийн үйл ажиллагааны төлөвлөгөө хийх
	ГШҮ 6.4 Төслийн төсвийг тооцоолох
	ГШҮ 6.5 Эрсдлийн тооцоо хийх
	ГШҮ 6.6 Хавсралт материал бэлтгэх
	ГШҮ 6.7 Төслийн тайлан бичих

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Түүхийн дэвтэр хөтлөх
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зураг зүй • Компьютерийн хэрэглээний программ • Тооцоолол хийх арга • Үрсэлгээний өсөлт хөгжилтийн үе шат • Үрсэлгээнд хийгдэх арчилгаа • ХАА-н тоног төхөөрөмж • Хөрс боловсруулалт • Хөрс боловсруулалтын үнэлгээ <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Компьютерийн хэрэглээний программ дээр ажиллах • Үйл явцын тэмдэглэлийг нарийвчлан хөтлөх • Зураг зүйг унших • ХАБЭА-н шаардлагыг хангаж ажиллах • Таримлын үрийн нормыг тодорхойлох • Хөрс боловсруулалтыг үнэлэх • Ажлын явцын тэмдэглэл хөтлөх <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мэргэжилдээ сонирхолтой • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмшсэн • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Бичгийн чадвартай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Эмх цэгцтэй • Ажлыг горимын дагуу хийх • Харилцааны соёлтой • Тэвчээртэй

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Таримлын жагсаалт гаргах	ГШҮ 1.1 Таримлын жагсаалтыг он, сар өдрөөр тэмдэглэх
	ГШҮ 1.2 Таримлыг төрлөөр нь тэмдэглэл хөтлөх
	ГШҮ 1.3 Тариалсан талбайн хэмжээг тэмдэглэх
ЧЭ 2. Хүнсний ногооны ургалтын үеийн	ГШҮ 2.1 Үр суулгасан талбайн хэмжээг тэмдэглэх
	ГШҮ 2.2 Таримлын тарьсан хугацааг тэмдэглэх

тэмдэглэл хийх	ГШҮ 2.3 Үзэгдэл зүйн үе шатыг ажиглан тэмдэглэх
	ГШҮ 2.4 Ургалтын үеийн арчилгааг тэмдэглэх
	ГШҮ 2.5 Хүнсний ногооны ургах орчины нөхцлийг тэмдэглэх
ЧЭ 3. Хөрс боловсруулалтын тэмдэглэл хөтлөх	ГШҮ 3.1 Үндсэн боловсруулалтын технологи, хийсэн хугацааг тэмдэглэх
	ГШҮ 3.2 Өнгөн боловсруулалтын технологи, хийсэн хугацааг тэмдэглэх
	ГШҮ 3.3 Хураалт хийсэн хугацааг тэмдэглэх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногооны талбайд ажлын байр бэлтгэх
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногооны ургалтын онцлог • Газар ашиглалт • Талбайн зохион байгуулалт • Тариалалтын талбайн зураглал • Тоног төхөөрөмжийн зориулалт • Зураг зүй, байршил зүй • Талбайн хэмжээ <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Талбайн хуваарилалт хийх • Тоног төхөөрөмжийг зориулалтын дагуу ашиглах • План зураг гаргах • Тооцоолол хийх • Ажлыг төлөвлөсний дагуу гүйцэтгэх <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллагааны шаардлагыг хангах • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Эртэч • Тэвчээртэй • Ажлын ачааллыг тохируулах чадвартай

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1.Талбайн хуваарилалт хийх	ГШҮ 1.1 Газар ашиглалтын план зураг гаргах
	ГШҮ 1.2 Хүнсний ногоо тариалах талбайг хуваарилах
	ГШҮ 1.3 Талбайд усалгааны систем байрлуулахад бэлтгэх
	ГШҮ 1.4 Ажилчдын байр барих газар төлөвлөх
ЧЭ 2. Тоног төхөөрөмж угсрах	ГШҮ 2.1 ХАБЭА-н шаардлага хангаж ажиллах
	ГШҮ 2.2 Талбайд ажиллахтоног төхөөрөмжийг угсрах
	ГШҮ 2.3 Тоног төхөөрөмж байрлуулах талбай бэлтгэх
	ГШҮ 2.4 Тоног төхөөрөмжийг хадгалалтанд бэлтгэх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI	
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногооны үрсэлгээ хийх	
Чадамжийн нэгжийн код:	
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	
Эзэмшвэл зохих мэдлэг	
<ul style="list-style-type: none"> • Таримлын үрсэлгээ хийх арга • Хөрсний бүтэц • Бордооны төрөл, зориулалт • Хөх бууцны шинж чанар • Үрсэлгээ хийх байрны эрүүл ахуйн шаардлага • Багаж хэрэгслийн зориулалт, төрөл • Үрсэлгээ хийх сав, тавиурыг ариутгах технологи • Үрсэлгээний автомат төхөөрөмжийг ажиллуулах заавар, технологийн шаардлага • Хөдөлмөр хамгааллын болон ажлын хувцас хэрэглэл • Үрсэлгээд хучилт хийх арга 	
Эзэмшвэл зохих ур чадвар	
<ul style="list-style-type: none"> • Гар багаж хэрэгслийг сонгож ашиглах • Тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах • Автомат төхөөрөмжийг ажиллуулах • Таримлын онцлогт тохируулан хөрс бэлтэх • Үрсэлгээ хийх • Усны дулааныг тохируулах • Ажлын байрыг эмх цэгцтэй зохион байгуулах • Ариутгал, цэвэрлэгээг шаардлагын дагуу хийх • Үрсэлгээг бойжуулах • Ажлын байрыг тогтмол цэвэрлэх 	
Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил	
<ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Үйл ажилбарыг дүрэм, журмын дагуу гүйцэтгэх • Ажлын үр дүнг хүлээдэг, тэвчээртэй 	

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Үрсэлгээ хийх байр бэлтгэх	ГШҮ 1.1 Үрсэлгээ хийх орчин бүрдүүлэх
	ГШҮ 1.2 Ажлын байрны ариутгал хийх
	ГШҮ 1.3 Үрсэлгээний камер бэлтгэх
	ГШҮ 1.4 Үрсэлгээний тавиур бэлтгэх /поддон/

ЧЭ 2. Үрсэлгээний хөрс бэлтгэх	ГШҮ 2.1 Хөрсний орц сонгох
	ГШҮ 2.2 Үрсэлгээний хөрсний бүтцийн харьцааг сонгох
	ГШҮ 2.3 Хөрс солих
	ГШҮ 2.4 Үрсэлгээний хөрс ариутгах
ЧЭ 3. Үрсэлгээний сав бэлтгэх	ГШҮ 3.1 Үрсэлгээний сав сонгох
	ГШҮ 3.2 Үрсэлгээний савыг ариутгах
	ГШҮ 3.3 Үрсэлгээний саванд хөрсний холимог хийх
	ГШҮ 3.4 Үрсэлгээний савыг талбайд байрлуулах
ЧЭ 4. Хүнсний ногооны үрийг ариутгах	ГШҮ 4.1 Үр ариутгах бодисыг сонгох
	ГШҮ 4.2 Үрслүүлэх үрийг ариутгах
	ГШҮ 4.2 Ариутгасан үрийг хатаах

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI	
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногоог тариалах талбайг бэлтгэх	
Чадамжийн нэгжийн код:	
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	
Эзэмшвэл зохих мэдлэг	
<ul style="list-style-type: none"> • Хөрсний шинж чанарыг тодорхойлох арга • Хөрсний механик бүрэлдэхүүн • Бордоо, бууц хэрэглэх арга технологи • Талбайн соёолжилт • Агротехникийн шаардлага • Машин техникийн тохируулагч үйлчилгээ • Усалгааны технологи • Цэнэг усалгаа • Услах норм • Талбайн тэгшилгээ 	
Эзэмшвэл зохих ур чадвар	
<ul style="list-style-type: none"> • Хөрс боловсруулах • Бууц цацах технологи ашиглах • Талбайн цэвэрлэгээ хийх • Тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх • Усалгааны аргыг сонгож ашиглах • Цэнэг усалгаа хийх хугацааг сонгох • Хөдөлмөр хамгааллын хувцсыг бүрэн өмссөн байх • Гар багажтай ажиллах үеийн зааварчилгааг мөрдөх • Хөрсний дээжийг итгэмжлэгдсэн лаборторид шинжлүүлэх • Усалгааны норм тогтоох • Талбайн тэгшилгээ хийх технологи 	
Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил	
<ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Ачаалал даах чадвартай • Ажилсаг, түргэн шуурхай хөдөлгөөнтэй • Тэвчээртэй, уйгагүй 	

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Талбайд үндсэн бордоо хэрэглэх	ГШҮ 1.1 Тариалах талбайг цэвэрлэх
	ГШҮ 1.2 Бордоо сонгох
	ГШҮ 1.3 Багаж хэрэгслийг бэлтгэх
	ГШҮ 1.4 Бууцыг шигшиж талбайд цацах

ЧЭ 2.Талбайг тарилтанд бэлтгэх	ГШҮ 2.1 Хөрсөнд үндсэн боловсруулалт хийх
	ГШҮ 2.2 Хөрсөнд өнгөц боловсруулалт хийх
	ГШҮ 2.3 Хөрсийг хайрцаглаж тарилтанд бэлтгэх
	ГШҮ 2.4 Техник ашиглан талбайг хамарлах
	ГШҮ 2.5 Техник ашиглан талбайд суваг гаргах
	ГШҮ 2.6 Техник ашиглан талбайд нийлэг хальсан хучилт хийх
ЧЭ 3. Цэнэг усалгаа хийх	ГШҮ 3.1 Усалгааны арга сонгох
	ГШҮ 3.2 Услах тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах
	ГШҮ 3.3 Усалгааны горимыг тогтоох
	ГШҮ 3.4 Горимын дагуу усалгаа хийх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногоо тарих
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногооны тариалалт • Таримлын үр • Үрийг тарилтанд бэлтгэх арга технологи • Үрийг соёолуулах арга • Үрийг өлчиржүүлэх арга • Үрийн биологийн онцлог • Үр суулгах арга, технологийн шаардлага • Үрийн норм тогтоох аргачлал <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ариутгалын бодис сонгох • Үр дэвтээх хугацааг оновчтой сонгох • Бордооны уусмал бэлтгэх • Багаж хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглах • Үрийн чанарыг тогтоох • Автомат тохируулгатай багаж, тоног төхөөрөмжтэй ажиллах • Үр соёолох, өлчиржүүлэх хугацааг тогтоох • Ажлын байрны ариун цэвэр, эмх цэгцийг шаардлагын дагуу бэлтгэх • Хүнсний ногооны тарих үрийн норм тогтоох • Цаг агаар, байгалийн үзэгдлийг ажиглан шийдвэр гаргах <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Эмх цэгцтэй • Ачаалал даах чадвартай

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Үрийг тарилтанд бэлтгэх	ГШҮ 1.1 Тарих үрийг ариутгах
	ГШҮ 1.2 Тарих үрийг дэвтээх
	ГШҮ 1.3 Үрийг бордооны уусмалд идэвхижүүлэх
	ГШҮ 1.4 Үр, үрсэлгээг тарих талбайд хүргэх
ЧЭ 2. Тарих үрийг соёолуулах	ГШҮ 2.1 Үр соёолуулах хэрэгслийг сонгож ашиглах
	ГШҮ 2.2 Багаж хэрэгсэл, орчинд ариутгал хийх
	ГШҮ 2.3 Соёолуулах үрийг хутгаж сэлгэх

	ГШҮ 2.4 Үрийг өлчиржүүлэх
ЧЭ 3. Тарих үрийг суулгах	ГШҮ 3.1 Тарих арга сонгох
	ГШҮ 3.2 Тарих хугацааг сонгох
	ГШҮ 3.3 Үрлэх техник сонгож ашиглах
	ГШҮ 3.4 Тарих үрийн норм тохируулах

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI	
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногооны талбайд арчилгаа хийх	
Чадамжийн нэгжийн код:	
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага	
Эзэмшвэл зохих мэдлэг	
<ul style="list-style-type: none"> • Мөр хоорондын боловсруулалт хийх технологи • Бордоо цацах арга • Таримлын биологийн онцлог • Техник тоног төхөөрөмжийн тохируулга, ажиллах зарчим • Усалгааны арга • Усалгааны горим • Таримлын өвчин • Өвчин хортонтой тэмцэх агротехникийн арга • Өвчин хортонтой тэмцэх химийн арга • Өвчин хортонтой тэмцэх биологийн арга • Өвчин хортонтой тэмцэх физик, механикийн арга • Өвчин хортоны тархалтын зэрэг • Таримлын цөөлөлт 	
Эзэмшвэл зохих ур чадвар	
<ul style="list-style-type: none"> • Хамгаалах хувцас хэрэглэлийг зориулалтын дагуу тогтмол хэрэглэх • Таримлын биологийн онцлогт тохируулан бордоо хэрэглэх • Тоног төхөөрөмжтэй ХАБ-ын дүрмийн дагуу харьцаж ажиллах • Бордоог хуурайгаар цацах • Бордоог найруулан цацах • Усалгааны арга сонгох • Усалгааны норм тогтоох • Таримлын өвчлөл, хортон шавьжтай тэмцэх • Өвчин хортонтой тэмцэх аргыг сонгож хэрэглэх • Таримлын цөөлөлт хийх • Тоос хүртээлт хийх 	
Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил	
<ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Эвдүйтэйбайх • Ажилсаг • Харилцааны соёлтой 	

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Хүнсний ногооны талбайд мөр	ГШҮ 1.1 Сийрүүлэгчийг ажилд бэлтгэх
	ГШҮ 1.2 Тариалсан талбайг сийрүүлэх

хоорондын боловсруулалт хийх	ГШҮ 1.3 Маналтын техникийн ажилд бэлтгэх
	ГШҮ 1.4 Тариалсан хүнсний ногоонд маналт хийх
	ГШҮ 1.5 Таримлын ургалтын үед таналт хийх
	ГШҮ 1.6 Таримлын ургалтын үед цөөлөлт хийх
ЧЭ 2. Хөрсөнд нэмэлт бордоо өгөх	ГШҮ 2.1 Бордоог сонгох
	ГШҮ 2.2 Бордооны тун, хэмжээг тохируулах
	ГШҮ 2.3 Бордох аргыг сонгох
	ГШҮ 2.4 Таримлын талбайг бордох
ЧЭ 3. Усалгаа хийх	ГШҮ 3.1 Усалгааны аргыг сонгох
	ГШҮ 3.2 Усалгааны тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах
	ГШҮ 3.3 Усалгаа хийх
ЧЭ 4. Хог ургамалтай тэмцэх	ГШҮ 4.1 Хог ургамлыг таних
	ГШҮ 4.2 Хог ургамлын тархалтыг тодорхойлох
	ГШҮ 4.3 Хог ургамалтай тэмцэх аргыг сонгох
	ГШҮ 4.4 Багаж хэрэгсэл тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах
ЧЭ 5. Ургамлын өвчин, хортонтой тэмцэх	ГШҮ 5.1 Ургамлын өвчинг шинж тэмдгээр нь ялгах
	ГШҮ 5.2 Өвчин, хортонд идэгдсэний зэрэглэл тогтоох
	ГШҮ 5.3 Өвчин, хортонтой тэмцэх аргыг сонгох
ЧЭ 6. Хүнсний ногоонд тоос хүртээх	ГШҮ 6.1 Ажлын хувцас хэрэглэлийг зориулалтын дагуу хэрэглэх
	ГШҮ 6.2 Хүнсний ногоонд тоос хүртээх таримлыг сонгох
	ГШҮ 6.3 Тоос хүртээх ургамлын эр, эмийг тодорхойлох
	ГШҮ 6.4 Тоос хүртээлт хийх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногоо хураах
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Техникийн бүрэн бүтэн байдал • Хүнсний ногооны хураалтын технологи • Хүнсний ногооны болц • Хүнсний ногооны хураах онцлогууд • Сав баглаа боодлын стандарт • Хаягжилтанд тавигдах шаардлага <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийг сонгож ашиглах • Хөдөлмөр хамгаалал аюулгүй ажиллагааг хангах • Ажлын ачааллыг тохируулах • Ажлыг төлөвлөсний дагуу гүйцэтгэх • Хүнсний ногооны хураалтын горимыг баримтлах <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Хүнсний ногооны хураалтын горимыг баримтлах • Тэвчээртэй

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Хураалтын бэлтгэл хангах	ГШҮ 1.1 Хураалтын техник, багаж хэрэгслийг бэлтгэх
	ГШҮ 1.2 Хураах зориулалтын сав бэлтгэх
	ГШҮ 1.3 Ногоог байрлуулах сав, зоорь бэлтгэх
	ГШҮ 1.4 Хураалтын үеийн төлөвлөгөө гаргах
ЧЭ 2. Хүнсний ногоонд түүвэр хураалт хийх	ГШҮ 2.1 Хүнсний ногоонд болцын тандалт хийх
	ГШҮ 2.2 Хүнсний ногоог түүвэрлэн хураах
	ГШҮ 2.3 Хүнсний ногооны шинжилгээний дээж бүрдүүлэх
	ГШҮ 2.4 Хүнсний ногооны дээжийг шинжилгээнд хүргүүлэх
	ГШҮ 2.5 Шинжилгээний хариуг тодорхойлон шийдвэр гаргах
ЧЭ 3. Хүнсний ногооны хураалт хийх	ГШҮ 3.1 Тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх
	ГШҮ 3.2 Хүнсний ногоог зориулалтын саванд хураах

ГШҮ 3.3 Хураасан ногоог хадгалах газарт хүргүүлэх
ГШҮ 3.4 Хүнсний ногоог борлуулахад бэлтгэх
ГШҮ 3.5 Сав баглаа, хаяг бэлтгэх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногоог боловсруулах
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу ажиллах горим • Ногоог боловсруулах арга, технологи • Хүнсний ногооны хаягжилт • Дулааны боловсруулалт <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог боловсруулах аргыг ашиглах • Тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах • Тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах • Ажлыг төлөвлөсний дагуу гүйцэтгэх • Ажлын байрыг эмх цэгцтэй зохион байгуулах • Ариутгал цэвэрлэгээг стандартын дагуу гүйцэтгэх <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Харилцааны соёлтой • Цэвэрч • Тэвчээртэй

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байр бэлтгэх	ГШҮ 1.1 Ариутгал цэвэрлэгээний материал сонгож, бэлтгэх
	ГШҮ 1.2 Ариутгал цэвэрлэгээ хийх
	ГШҮ 1.3 Хүнсний ногоо боловсруулах төхөөрөмж сонгох
	ГШҮ 1.4 Ус, дулаан, цахилгааныг тохируулах
ЧЭ 2. Тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх	ГШҮ 2.1 Тоног төхөөрөмжийг сонгож бэлтгэх
	ГШҮ 2.2 Тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ ариутгал хийх
	ГШҮ 2.3 Тоног төхөөрөмжийг зориулалтын дагуу ашиглах
	ГШҮ 2.4 Хүнсний ногоо боловсруулах сав баглааг ариутгах
ЧЭ 3. Савлагдсан бүтээгдэхүүнд халууны	ГШҮ 3.1 Шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг бэлтгэх
	ГШҮ 3.2 Савласан бүтээгдэхүүнд дулааны боловсруулалт хийх

боловсруулалт хийх	ГШҮ 3.3 Бэлэн болсон бүтээгдэхүүнийг хаягжилтанд бэлтгэх
ЧЭ 4. Эцсийн бүтээгдэхүүнд хаягжилт хийх	ГШҮ 4.1 Хаяг хийх материал бэлтгэх
	ГШҮ 4.2 Хаяг хийх
	ГШҮ 4.3 Хаягжилт хийх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Хүнсний ногоог хадгалах, борлуулах
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногооны хадгалалт • Хүнсний ногооны хадгалалтын горим • Хүнсний ногооны хадгалалтын төрөл • Хүнсний ногооны ангилалт • Хүнсний ногоо хадгалах зоорины эрүүл ахуйн шаардлага • Хүнсний ногооны зэрэглэлийн үзлэг • Хүнсний ногооны борлуулалт <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хүнсний ногоог горимын дагуу хадгалах • Хүнсний ногооны хадгалалтын горимыг мөрдөх • Хадгалсан ногоонд зэрэглэлийн үзлэг хийх • Зах зээлийн үнийн судалгаа хийх • Борлуулалтын гэрээ хийх <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлага эзэмших • Хөдөлмөрийн сахилгатай • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Зохион байгуулах чадвартай байх

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Зоорийг хүнсний ногоо хадгалахад бэлтгэх	ГШҮ 1.1 Зоорийг цэвэрлэх
	ГШҮ 1.2 Зоорийн тоног төхөөрөмжийг ариутгаж хатаах
	ГШҮ 1.3 Зоорийг шохойн уусмалаар ариутгах
	ГШҮ 1.4 Зоорийг формалины уусмалаар ариутгах
ЧЭ 2. Хадгалах хүнсний ногоог ангилах	ГШҮ 2.1 Хадгалах ногооны чанар, эрүүл ахуйд үзлэг хийх
	ГШҮ 2.2 Хүнсний ногоог зэрэглэлд ангилах
	ГШҮ 2.3 Ногоог зориулалтын сав баглаа боодолд савлах
	ГШҮ 2.4 Савласан ногоог тээвэрлэхэд бэлтгэх
ЧЭ 3. Ангилсан ногоог тээвэрлэх	ГШҮ 3.1 Тоног төхөөрөмж, машин техник бэлтгэх
	ГШҮ 3.2 Тээвэрлэх ногоог стандартын дагуу ачих
	ГШҮ 3.3 Хүнсний ногоог тээвэрлэх
	ГШҮ 3.4 Хүнсний ногоог буулгах
	ГШҮ 3.5 Хадгалах газарт стандартын дагуу байршуулах

	ГШҮ 3.6 Хадгалалтын горимыг тохируулах
	ГШҮ 3.7 Хадгалалтын горимд хяналт тавих
ЧЭ4. Хүнсний ногоог борлуулах	ГШҮ 4.1 Эрэлтийн судалгаа хийх
	ГШҮ 4.2 Борлуулах ногоог бэлтгэх
	ГШҮ 4.3 Борлуулалтын гэрээ хийх
	ГШҮ 4.4 Борлуулах ногоог тээвэрлэх

Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага

ТҮВШИН VI
Чадамжийн нэгж: Зоорь барих
Чадамжийн нэгжийн код:
Чадамжийн нэгжийн хүрээнд эзэмшвэл зохих мэдлэг, ур чадвар, хандлага
<p>Эзэмшвэл зохих мэдлэг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зоорины төрөл, хийц • Зоорь барих технологи • Зоорины материал • Зоорины агааржуулалт, чийглэг • Зоорины дулаалга, доторлогоо • Зоорины цэвэрлэгээ, ариутгал • Зоорины тоног төхөөрөмж • Зоорины дотоод зохион байгуулалт • Зоорины багтаамж • Зооринд ногоо хадгалах технологи • Зоорины бичил уур амьсгал <p>Эзэмшвэл зохих ур чадвар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зоорь барих ажлыг зохион байгуулах • Тоног төхөөрөмжийг стандартын дагуу суурилуулах • Зоорины загвар хийцийг сонгох • Зоорь барих төлөвлөгөө боловсруулах • Зоорь барих газар сонгох • Зоорь барих төсөв зохиох • Зоорийг технологийн дагуу ашиглах • Хөдөлмөр аюулгүй ажиллагааны журмыг чанд мөрдөх <p>Хөдөлмөр эрхлэхэд зайлшгүй шаардлагатай хандлага, төлөвшил</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аюулгүй ажиллах арга барил хандлагатай • Хөдөлмөрийн сахилга баттай • Цаг баримталдаг • Нягт нямбай • Идэвхи санаачилгатай • Хариуцлагатай • Хувийн зохион байгуулалттай • Багаар ажиллах • Ажлыг төлөвлөсний дагуу гүйцэтгэх

Элемент, түүний гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	
ЭЛЕМЕНТ	ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТ
ЧЭ 1. Зоорины үндсэн хэсгийг барих	ГШҮ 1.1 Зоорь барих газар сонгох
	ГШҮ 1.2 Зоорь барих нүх ухах
	ГШҮ 1.3 Зоорины доторлогоо хийх
	ГШҮ 1.4 Мужааны ажил гүйцэтгэх
	ГШҮ 1.5 Бетон зуурмагийн ажил гүйцэтгэх

ЧЭ 2. Зоорины тоног тоног төхөөрөмжийг сонгох	ГШҮ 2.1 Зоорины агааржуулалтын тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах
	ГШҮ 2.2 Зоорины халаалтын тоног төхөөрөмжийг сонгож ашиглах
	ГШҮ 2.3 Зоорины дотоод тоноглолыг хийх
	ГШҮ 2.4 Зоорийн чийглэгийг хэмжих багаж хэрэгслийг сонгох
	ГШҮ 2.5 Зоорины хаалгыг стандартын дагуу хийх
	ГШҮ 2.6 Зоорийг тоосгоор доторлох
ЧЭ 3. Зоорины гаднах ажлыг гүйцэтгэх	ГШҮ 3.1 Зоорины таазны дээр хөрсөн дээвэр хийх
	ГШҮ 3.2 Зоорины янданг бэхлэх
	ГШҮ 3.3 Зоорины хаалганаас гадагш гарах налуу зам хийх
	ГШҮ 3.4 Зоорины дээврийн гадна ажлыг гүйцэтгэх
	ГШҮ 3.5 Зоорины гаднах талбайн ажил гүйцэтгэх
ЧЭ 4. Зоорийг хүнсний ногоо хадгалахад бэлтгэх	ГШҮ 4.1 Зоорийн дотор цэвэрлэгээг хийх
	ГШҮ 4.2 Зоорийг ариутгах
	ГШҮ 4.3 Хүнсний ногооны тавиур бэлтгэх
	ГШҮ 4.4 Зоорины дулааны тохируулга хийх
	ГШҮ 4.5 Зоорины чийглэгийг тохируулах

- 5.1.8** Техникийн болон мэргэжлийн боловсрол олгох, мэргэжил эзэмшүүлэх сургалтын агуулга нь мэргэжил, мэргэшлийн түвшнээр тогтоосон чадамжийн нэгжүүдийг эзэмшүүлэхэд оршино. Агуулга нь харилцан уялдаа, залгамж чанартай байна.
- 5.1.9** Техникийн боловсрол олгох сургалтын агуулга нь техник, технологийн процессийг удирдах, үйл ажиллагааг төлөвлөх, нөөцийг үр дүнтэй хуваарилах, асуудлыг үндэслэлтэй шийдвэрлэх, ажлын гүйцэтгэлийг үнэлэх, мэргэжлийн үйл ажиллагааг эрхлэхэд шаардагдах техникийн болон шинжлэх ухааны мэдлэг, ур чадвар эзэмшүүлэх, хөдөлмөрийн болон харилцааны соёлыг төлөвшүүлэхэд чиглэнэ.
- 5.1.10** Мэргэжлийн боловсрол олгох сургалтын агуулга нь мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэхэд шаардагдах үүрэг ажилбарыг технологийн дагуу гүйцэтгэх, холбогдох машин тоног төхөөрөмж ашиглах, үйлчилгээ хийх, тодорхой ажлын хүрээнд бусдыг удирдаж ажиллах мэдлэг, ур чадвар эзэмшүүлэх, хөдөлмөрийн болон харилцааны соёлыг төлөвшүүлэхэд чиглэгдэн боловсруулсан.
- 5.1.11** Мэргэжлийн сургалтын агуулга нь ажил үүрэг гүйцэтгэх, хувиараа хөдөлмөр эрхлэхэд шаардлагатай тодорхой мэдлэг, ур чадвар эзэмшүүлж, хандлагыг төлөвшүүлэхэд чиглэгдэн боловсруулсан.

5.1.12 Техникийн боловсрол олгох сургалтын агуулга нь ерөнхий суурь, мэргэжлийн суурь, мэргэшүүлэх хэсгээс бүрдэнэ. Хэсэг тус бүрийн агуулга нь дараах зорилтыг хэрэгжүүлэхэд чиглэнэ. Үүнд:

- а) Ерөнхий суурь хэсгийн агуулга нь суралцагч техникийн болон түүнтэй адилтгах боловсрол олгоход зайлшгүй шаардлагатай шинжлэх ухаан, техникийн мэдлэг олгох;
- б) Мэргэжлийн суурь хэсгийн агуулга нь суралцагчид тодорхой мэргэжил эзэмшихэд зайлшгүй шаардлагатай техникийн суурь мэдлэг, чадвар олгох;
- в) Мэргэшүүлэх хэсгийн агуулга нь суралцагчид мэргэжлийн үйл ажиллагааны чадвар, дадал эзэмшүүлэх, тухайн мэргэжлээр сонгон мэргэших;
- г) Техникийн боловсролын ерөнхий суурь хэсгийн агуулгад дээд боловсролын хөтөлбөрт тусгагдсан заавал судлах багц цагийг тусгасан байна.

5.2. Сургалтын хугацаа

5.2.1 Тухайн мэргэжлийн агуулгын онол, дадлагын харьцааг дараах жишгээр зохион байгуулсан. Үүнд:

- Мэргэжлийн боловсрол олгох сургалтын агуулгыг чадамжид үндэслэж зохион байгуулах ба онол, дадлагын харьцаа гучийг харьцах далан хувь байна. /30%: 70% (± 5)/
- Мэргэжлийн сургалтын агуулгыг хэрэгцээт чадамжид үндэслэж зохион байгуулах бөгөөд онол, дадлагын харьцаа хорийг харьцах наян хувь байна. /20% : 80% (± 5)/

5.2.2 Чадамжийн нэгж болон чадамжийн багцаар сургалтын хөтөлбөр боловсруулсан.

“Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн боловсрол сургалтын чадамжид суурилсан сургалтын хөтөлбөрийг Монголын мэргэшлийн үндэсний хүрээний VI түвшинд харгалзуулан мэргэжлийн боловсролын сургалтын хугацаа суралцагчдын боловсролын түвшинг харгалзан 1-3 жил байна.

6. Суралцах хэлбэр

“Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр техникийн болон мэргэжлийн боловсрол олгох сургалт нь өдрийн, үйлдвэр дээрх гэсэн хэлбэртэй байна.

7. Сургалтын үнэлгээнд тавих шаардлага

7.1 Энэ стандартаар тогтоосон гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлтийн дагуу сургалтын хөтөлбөрт үнэлгээний шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлно. Үнэлгээ нь:

- Явцын үнэлгээ
- Чадамжийн нэгжийн үнэлгээ
- Төгсөлтийн үнэлгээ
- Шууд үнэлгээ гэсэн төрлүүдтэй байна.

7.2 Үнэлгээг хэрхэн зохион байгуулахыг сургалтын хөтөлбөрт тусгана.

7.3 Элсэгчийн хүсэлтээр өмнөх мэдлэг, ур чадварыг үнэлж, баталгаажуулна.

7.4 Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын чадамж эзэмшсэн эсэхийг Чадамжтай (Ч), Хараахан Чадамж Эзэмшээгүй (ХЧЭ) гэсэн үнэлгээгээр үнэлнэ.

7.5 Техникийн боловсрол олгох сургалтын хөтөлбөрөөр суралцагчийг стандарт үнэлгээгээр үнэлнэ.

7.6 Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт бүрийг хийж гүйцэтгэх нөхцөл бүрдсэн орчинд чадамжийн үнэлгээг хийнэ.

7.7 Үнэлгээний орчин, үнэлгээний ажилтанд тавигдах шаардлага, нотолгоо бүрдүүлэх үйл явц, үнэлгээ хийх, зохион байгуулах, хянах, дахин үнэлэх, үнэлгээний баталгаажуулалт хийх, үнэлгээг тайлагнах зэрэг асуудлуудыг Мэргэжлийн боловсрол сургалтын асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллагаас гаргасан журмаар зохицуулна.

8. “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр элсэгчдэд тавигдах шаардлага

Түвшин	Ерөнхий шаардлага	Тусгай шаардлага
VI	Суурь боловсролтой эсвэл түүнээс дээш боловсролтой	“Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр ажиллах хүсэл сонирхолтой, таримал ургамлын биологи, морфологийн тухай зохих мэдлэгтэй, эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдсан, багаар ажиллах чадвартай

9. Багшид тавигдах шаардлага

Түвшин	Нийтлэг шаардлага	Тусгай шаардлага
VI	<ul style="list-style-type: none">• Мэргэжлийн боловсрол олгох сургалтын багш нь бакалавр, түүнээс дээш зэрэгтэй, үйлдвэрлэлийн ажлын зохих дадлагатай эсхүл мэргэшлийн өндөр ур чадвартай, багшлах эрхтэй байх• Мэргэжлийн сургалтыг хөтлөн удирдах багш нь үйлдвэрлэл технологийн	<ul style="list-style-type: none">• Хүнсний ногооны тарилт арчилгаа, хураалт хадгалалтын горимын үед ажиллах ур чадварыг эзэмшсэн• Өөрийгөө хөгжүүлдэг, мэргэжлийн ур чадвараа тогтмол дээшлүүлдэг

	<p>туршлагатай, мэргэшлийн өндөр зэрэгтэй байх</p> <ul style="list-style-type: none"> • Багшийн ёс зүйн дүрмийг мөрддөг байх • Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг баримталдаг 	<ul style="list-style-type: none"> • Хөдөлмөрийн зах зээлээс мэдээллийг олж, дүн шинжилгээ хийдэг • Бусдыг сонсож чаддаг, тэднээс суралцдаг • Ачаалал даах чадвартай • Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагыг хөгжүүлэх хөтөлбөр, мастер төлөвлөгөөг судалсан, хэрэгжүүлдэг
--	---	---

10. Сургалтын орчинд тавигдах шаардлага

- 10.1** “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр мэргэжлийн болон техникийн боловсрол эзэмшүүлэх чиглэл бүр дээр сургалтын ажил эрхлэх тусгай зөвшөөрөл авсан, зохих журмын дагуу улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, сургалтын байгууллагын статустай, стандарт, норм, нийтлэг шаардлага, дүрмийг хангасан зориулалтын барилга байгууламж, дотуур байр, байгальд ээлтэй, хүнд хор нөлөөгүй, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэний суралцах орчинг бүрдүүлсэн байна.
- 10.2** Мэргэжлийн болон техникийн боловсролын сургалтын байгууллага нь “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлээр мэргэжлийн боловсрол, сургалтын стандарт, сургалтын хөтөлбөрийн шаардлага хангасан сургалтын онолын танхим, лаборатори, дадлагын газрыг байгуулж, шаардагдах тоног төхөөрөмжийг суурилуулан, багаж хэрэгсэл, сургалтын хэрэглэгдэхүүн, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын болон анхны тусламжийн хэрэгслийг байршуулсан байх бөгөөд номын сан, соёл-спорт, судалгаа-мэдээллийн танхимтай байна.
- 10.3** “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн онолын танхим дадлагын газартай хамт байж болох бөгөөд хөрсний дээж савлаж хаягжуулах, үрсэлгээ ургуулах дадлага ажлыг гүйцэтгэх орчинг өрөө, тасалгаагаар тусгаарлан бүрдүүлсэн байна. Дадлагын газарт багшийн өрөө, багаж хэрэгсэл, ариутгал, химийн бодис, хөрс бордоо, материалын агуулах, суралцагчдын ажлын хувцас солих өрөөтэй байна. Дадлагын газар болон хөрсний лаборатори нь усалгаа, агааржуулалтын систем, байгалийн гэрэлтүүлэг, халаалттай байна. Хөрс боловсруулалт, тарилт арчилгааны техник, тоног төхөөрөмжийг хадгалах агуулахтай байна.
- 10.4** Мэргэжлийн онцлог, шаардлагаас хамааран сургалтын талбай, судалгаа, туршилт-үйлдвэрлэлийн цехтэй байж болно.
- 10.5** Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагын анги, танхим, талбайн жишиг хэмжээ, үзүүлэлтийг мэргэжлийн онцлогоос хамааран дараах байдлаар тооцож үзнэ. Үүнд:

- а) Сургалтын онолын танхимын нэг суралцагчид ногдох хэмжээ 2м²-аас багагүй байна.
- б) Дадлага ажил гүйцэтгэх талбай нэг суралцагчид ногдох цэвэр талбайн хэмжээ 4м²-аас багагүй байна. Тоног төхөөрөмжүүдийн хоорондын зай нь хөдөлмөр, аюулгүй ажиллагааны шаардлагыг хангасан байна.
- в) Сургалтанд зориулсан лабораторийн талбайн хэмжээ нь тухайн мэргэжлийн онцлог, шаардагдах техник тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн овор хэмжээнээс хамааран 40 м²-аас доошгүй байх бөгөөд хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна.

10.6 Дадлагын орчны бичил цаг уурын эрүүл ахуй болон дадлагын газрын агаар дахь хорт бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг “MNS 4990:2015 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл мэнд Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй. Ажлын байрны орчин. Эрүүл ахуйн шаардлага” стандарт, дадлагын газрын гэрэлтүүлгийн ангилал, эрүүл ахуйн шаардлагыг “MNS 4996:2000 Ажлын байрны гэрэлтүүлгийн норм, хэмжих аргад тавигдах ерөнхий шаардлага” стандарт, дадлага ажлын цахилгааны аюулгүй ажиллагааг “MNS 5145:2002 Цахилгааны аюулгүй ажиллагаа. Хүрэх хүчдэл ба гүйдлийн зөвшөөрөх дээд түвшин” стандартад заасны дагуу орчинг бүрдүүлнэ.

10.7 Дадлагын газарт ашиглах үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах, угсрах, зайлшгүй үед задлах, засвар үйлчилгээ хийх, хадгалах, зөөж тээвэрлэх, дангаар нь буюу технологийн системийн цогцолборын бүрэлдэхүүнд ашиглах үеийн аюулгүй ажиллагааны шаардлагыг “MNS 4930:2000 Үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа” стандартад заасны дагуу хангаж ажиллана.

11. Сургалтын тоног төхөөрөмж, багаж, хэрэгслийн жагсаалт

“Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийг эзэмшүүлэхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж, хэрэгслийн жагсаалтыг А хавсралтын А.4-р маягтын дагуу сургалтын танхим, лаборатори, дадлагын газар тус бүрээр тодорхойлж гаргав.

Монголын мэргэшлийн үндэсний хүрээний VI түвшин
/Мэргэжлийн суурь чадамжуудын хүрээнд/

1. Сургалтын танхимд /Суралцагчдын тоо 15 байхаар тооцов./

№	Шаардлагатай зүйлс, техник хэрэгсэл	Хэмжих нэгж	Ширхэг	Техникийн үзүүлэлт тодорхойлолт
1.	Проектор	ш	1	Сургалтын материал хэрэгсэл нь сургалтын шаардлагад бүрэн нийцсэн, хүний биед хор нөлөөгүй байх ба техник хэрэгсэл нь сүүлийн үеийн дэвшилтэт технологийг хангасан, бүрэн гүйцэт ажилладаг байх.
2.	Компьютер	ш	1	
3.	Багшийн ширээ, сандал	ш	1	
4.	Номын шкаф	ш	1	
5.	Сурагчийн ширээ, сандал	хос	15	
6.	Багажны шкаф	ш	2	
7.	Телевизор	ш	1	
8.	Самбар цагаан	ш	1	
9.	Самбарын үзэг	ш	5	
10.	Ламинаторын машин	ш	1	
11.	Скайнер	ш	1	
12.	Хэвлэгч машин	ш	1	
13.	Зурагт болон биет үзүүлэн	ш	15	
14.	Электрон хичээл	ком	ЧН бүрээр	
15.	Мэргэжлийн норм дүрэм ЧН-н агуулгад тохирсон	ш	2	
16.	Мэргэжлийн стандарт ЧН-н агуулгад тохирсон	ш	2	

2. Дадлагын газар болон лабораторид

№	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн нэр	Хэмжих нэгж	Ширхэг	Техникийн үзүүлэлт тодорхойлолт
А.тоног төхөөрөмж				
1	Үрсэлгээ ургуулагч	ком	1	Үр ургахад зориулагдсан температур тохируулагчтай шүүгээ
2	Тавиурууд	багц	1	Хөрс, бордоо, суулгацыг байрлуулах, хадгалах зориулалт бүхий
3	Хөрсний үндсэн боловсруулалт хийх чиргүүл төхөөрөмж (анжис)	ш	1	50hp хүчтэй 4 дугуйт тракторт холбож ажиллуулна. Холбоо: 3 цэг суурилуулсан, Ажлын өргөн (м) 1.4, Ажлын гүн (мм) 160-270, Бүтээмж (га / цаг) 8-10
4	Иж бүрэн түлхүүр, багаж	ком	5	Машин тоног төхөөрөмжид үйлчилгээ тохиргоо хийх гар болон автомат ажиллагаатай түлхүүр багажуудын цуглуулга

5	Дижитал рН тоолуур	ш	2	рН хэмжих рН үндсэн хэмжлийн алдаа: ± 0.05 рН, хэмжилтийн тогтвортой байдал: ± 0.03 рН, 9V Батерей (орно), Дэлгэц: Том дэлгэц шингэн болор дэлгэц, Ажлын температур: $0 \sim 35$ ° С, Ажлын чийгшил: 0-80% R H (Non Gel).
6	Бордоо цацагч	ш	1	Шингэн бордоог талбайд цацах машин
7	Бага оврын ачааны машин	ш	1	Ачаа тээврийн зориулалт бүхий машин
8	Мотоблок	ш	1	.Хөдөлгүүр: хүч (kW / rpm) 4.8 / 1800, Агаарын хөргөлттэй 4-циклтэй Бензин хөдөлгүүр, механик, жолоодлоготой , урвуу: 4, стандарт дугуй 4.00 ~ 7 (2PR), дугуй тохируулгын хүрээ (мм) 300 ~ 860 Хэмжээ (мм) Hexagonal
9	Усалгааны хэрэгслүүд	багц	2	Дуслын усалгааны шланк Холбогч, салаалагч, шүүлтүүр, насос
10	Усалгааны мотор	ш	1	PUMP: Оруулах / гаралтын инч (мм): 2 "(50 мм), Max.head (м): 32, Сорох өргөгч (м): 8, Maximum capacity (L / min) , Maximum output (kw) 7, Ажлын хурд (rpm): 3600, Түлшний савны чадал (L): 3.6.
11	Трактор	ш	1	Хөдөлгүүр 50,7kw, Хүчин чадал 39,8 морины урд болон хойд дугуй, хос агаар шүүгч, гидростатик цахилгаан удирдлага, хосолсон тоолууртай.
12	Ротаватор	ш	1	Эрчим хүчний эх үүсвэр: 50 HP трактор, Ажлын өргөн (мм): 1550 мм, Blades: 36, Оролтын RPM: 540, Rotor RPM 540 PTO (rpm) 349, Материл: Борон ган хамгаалалт бүхий самар, Тэгшлэх төхөөрөмж: Өндөр тохируулгатай, арын хөтөчтэй.

13	Soil thermometer	ш	1	хэмжээ - ойролцоогоор 5 * 200мм (D * L), Ph хэмжих хязгаар-3.5-9.0, Ажлын температур ~ + 5С ~ + 40С, нэг 9V зай, Температур хэмжих хязгаар ~ -9 ~ + 50С, : гэрлийн эрчим, хөрсний чийг, хөрсний PH утга, хөрсний температур хэмжинэ
Б. Багаж хэрэгсэл				
№	Сургалтанд хэрэглэгдэх багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Хүрз	ш	15	Газар ухаж шороо утгахад зориулагдсан хумбан хэлбэртэй
2	Гаалуу	ш	10	Хамар далан гаргах зориулалт бүхий гангаар хийгдсэн
3	Ажлын бээлий	ш	хэрэгц эгээр	Харшил өгөхгүй материалаар хийгдсэн байх
4	Хувин	ш	10	10 литрийн багтаамжтай
5	Шүүр	ш	12	Модон иштэй, дэрсээр хийгдсэн
6	Шигшүүр	ш	10	0.5 см-ээс доошгүй диаметр бүхий нүхтэй
7	Усны сав-том	ш	8	1тн-оос багагүй төмөр болон хуванцар
8	Хөрс хийх /модон /хуванцар сав	ш	Хэрэгц эгээр	Модон байж болно
9	Үрсэлгээний сав	ш	50	Цаасан болон хуванцар
10	Граммын жижиг электрон жин	ш	15-20	Цахилгаан цэнэглэгчтэй
11	Хутгуур	ш	30	Төмөр болон хуванцар
12	Электрон жин / кг-ын /	ш	2	Хүчин чадал-50кг, LED дэлгэц, хүчин чадал 50кг, Стандартын хэлбэр хэмжээ-30x40 см, Эрчим хүчний хангамж AC220V, 50 / хар тугалганы хүчлийн зай DC 4V 4.0Ah. Зэвэрдэггүй ган гадаргуу.30кг-аас багагүй даацтай
13	Савх мод	ш	+	Мод болон хуванцар
14	“А ” метр	ш	3	Модон
15	Эвхдэг метр	ш	10	100м-ээс багагүй урттай туузан
16	Төмөр утас	боодол	хэрэгл эгээр	10кг-аас багагүй жинтэй
17	Жижиг утгуур	ш	15-20	Төмөр болон хуванцар
18	Шанага	ш	5	1л хэмжээтэй

19	Түрдэг тэргэнцэр	ш	10	Шороо, бордоо, бусад зүйл тээвэрлэх зориулалттай ганц дугуйтай түрдэг тэргэнцэр
20	Поддон	ш	хэрэгл ээгээр 50-6	Үрсэлгээ хийх тавиур
21	Гялгар уут	боодол	хэрэгл ээгээр	100 ш-ээс багагүй
22	Термометр	ш	15	Модон рамтай
23	Домакрат	ш	2	5-10 тн даах
24	Психрометр	ш	2	Агаарын чийг хэмжих зориулалт
25	Тооны машин	ш	10-20	Тооцоолол хийх
26	Төрөл бүрийн уяа	м	+	Цагаан юмуу хөх өнгөтэй
28	Тэмдэглэгээний дарцаг	ш	100	Улаан өнгөтэй
29	GPS метр	ш	2	Электрон заалттай
30	Гар чийдэн	ш	15-30	Цахилгаан цэнэглэгчтэй
31	Хэмжүүрт савнууд	багц	5	Хуванцар болон шилэн
32	Хайч	багц	5	Мохоо үзүүртэй

В. Материал түүхий эд

№	Материал түүхий эдийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Бичгийн цаас	боодол		Сургалтад хэрэглэх түүхий эд материал нь сургалтын шаардлагад бүрэн нийцсэн, хүний биед хор нөлөөгүй байх
2	Харандаа	ш		
3	Жижиг шугам	ш		
4	Гортиг	ш		
5	Өнгийн фломастер	багц		
6	Өнгийн цаас	багц		
7	Ватум цаас	ш		
8	Даавуу	м		
9	Марль	м		
10	Бордоо	кг		
11	Хар шороо	тн		
12	Резинэн бээлий	ш		
13	Ажлын бээлий	ш		
14	Элс	тн		
15	Ус	л		
16	Таримлын үр	кг		
17	Самбарын үзэг	ш		
18	Самбарын шохой	ш		
19	Принтерийн хор	ш		
20	Жижиг батарей	ш		
21	Хомучик	ш		
22	Усалгааны шланк	м		
23	Химийн бодис	кг		
24	Биологийн бэлдмэл	кг		

25	Төрөл бүрийн уут, шуудай	ш		
26	Төрөл бүрийн алчуур	ш		
27	Шилэн савнууд	ш		
Г. Бусад				
№	Бусад шаардлагатай зүйлсийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Галын хор	ш	5-10	Гал унтраах зориулалтын хэрэгсэл
2	Анхны тусламжийн иж бүрдэл	ш	15	Шаардлагатай эм, боолт, хэрэгслийг иж бүрэн агуулсан хайрцаг
3	Дамнуурга	ш	1	Гэмтэж бэртсэн хүн зөөвөрлөх зориулалттай.
4	Шат	ш	1-2	Эвхдэг
5	Хамгаалалтын малгай	ш	30	Хамгаалах хувцасны иж бүрдэл
6	Усны гутал	ш	15	
7	Татлага	ш	1-2	
8	Олс	м	30	
9	Хантааз	ш	1530	
10	Амны хаалт	ш	15-30	
11	Усны автомат шланк	ш	2	1,5г/см ² даралттай ачаалал даах 22мм-ийн диаметртай шланк
12	Анхны тусламжийн манекан	ш	2	Стандартын шаардлага хангасан зохиомол амьсгал хийх, эд эрхтэнг солих боломжтой.

Монголын мэргэшлийн үндэсний хүрээний VI түвшин

/Мэргэшүүлэх чадамжуудын хүрээнд/

1. Сургалтын танхимд хэрэглэгдэх техник хэрэгсэл нь мэргэжлийн суурь чадамжуудын хүрээнд хэрэглэгдэх техник хэрэгсэлтэй адил байна.

2. Дадлагын газар болон лабораторид

№	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн нэр	Хэмжих нэгж	Ширхэг	Техникийн үзүүлэлт тодорхойлолт
А. Тоног төхөөрөмж				
1	Хөрс боловсруулах бага оврын култиватор	ш	1	Бага оврын тракторт холбож хөрсний өнгөн болон үндсэн боловсруулалт хийх зориулалт бүхий машин
2	Роторт сийрүүлүүр	ш	1	Тракторт угсарч талбайг сийрүүлж , хөрс боловсруулалт хийх машин
3	Хүнсний ногооны үрлүүр	ш	1	Бага оврын тракторт холбож хүнсний ногооны үр суулгах машин
4	Бага оврын трактор	ш	1	25 –аас багагүй морины хүчтэй өөрөө явагч трактор
5	Төмс хүнсний ногоо ухагч	ш	1	Төмс хүнсний ногоог ухаж талбайд ил гаргаж цувуулан хаях машин
6	Төмс, хүнсний ногоо хураагч	ш	1	Төмс хүнсний ногоог талбайгаас хурааж авах машин
7	Хүнсний ногооны үрсэлгээ суулгагч	ш	1	Бэлэн болсон үрсэлгээг тариалангийн талбайд тарьж суулгах машин
8	Сортлогч	ш	1	Таримлыг стандарт шаардлага хангасан байдлаар ялгаж авах машин
9	Үрсэлгээ уруулах төхөөрөмж	ком	1	Тасалгааны нөхцөлд үр ургуулж бойжуулах төхөөрөмж
10	Тавиурууд	багц	1	Хөрс, бордоо, суулгацыг байрлуулах, хадгалах төхөөрөмж
11	Ногоо хатаагч	ш	2	Хэрчиж бэлтгэсэн ногоо хатаах зориулалт бүхий төхөөрөмж
12	Цахилгаан зуух	ш	1	Ахуйн хэрэглээний
13	Хөргөгч	ш	1	Ургамал, бусад зүйлийг хадгалах
14	Бага оврын үрлүүр	ш	1	Бага оврын тракторт холбож ил талбайд үр суулгах

15	Удирдлагын систем бүхий үр бойжуулах өрөөний бүрдэл	ком	1	Тасалгааны нөхцөлд таримлын үрийг ургуулж бойжуулах зориулалттай
16	Анжис	ш	1	50hp хүчтэй 4 дугуйт тракторт холбож ажиллуулна. Холбоо: 3 цэг суурилуулсан, Ажлын өргөн (м) 1.4, Ажлын гүн (мм) 160-270, Бүтээмж (га / цаг) 8-10 ,
17	Трактор	ш	1	Хөдөлгүүр 50,7kw, Хүчин чадал 39,8 морины урд болон хойд дугуй, хос агаар шүүгч, гидростатик цахилгаан удирдлага, хосолсон тоолууртай.
18	Ротаватор	ш	1	Эрчим хүчний эх үүсвэр: 50 HP трактор, Ажлын өргөн (мм): 1550 мм, Blades: 36, Оролтын RPM: 540, Rotor RPM 540 PTO (rpm) 349, Материл: Борон ган хамгаалалт бүхий самар, Тэгшлэх төхөөрөмж: Өндөр тохируулгатай, арын хөтөчтэй.
19	Soil thermometer	ш	1	хэмжээ - ойролцоогоор 5 * 200мм (D * L), Ph хэмжих хязгаар-3.5-9.0, Ажлын температур ~ + 5C ~ + 40C, нэг 9V зай, Температур хэмжих хязгаар ~ -9 ~ + 50C, : гэрлийн эрчим, хөрсний чийг, хөрсний PH утга, хөрсний температур хэмжинэ
20	Иж бүрэн түлхүүр,багаж	ком	5	Машин тоног төхөөрөмжид үйлчилгээ тохиргоо хийх гар болон автомат ажиллагаатай түлхүүр багажуудын цуглуулга
21	Борной	ш	1	Хөрсний өнгөн боловсруулалт сийрүүлэх, тэгшлэх,самнах,чийг хаах зориулалт бүхий ажлын чиргүүл машин
22	Цахилгаан үүсгүүр 380 вт	ш	2	380 в хүчдэл гаргах зориулалт бүхий хөдөлгүүр
23	Бордоо цацагч	ш	1	Шингэн бордоог талбайд цацах машин
24	Бага оврын трактор	ш	1	25-аас багагүй морины хүчтэй бага оврын трактор
25	Бага оврын ачааны машин	ш	1	Ачаа тээврийн зориулалт бүхий машин

26	Мөр хоорондын боловсруулалт хийх машин /маналт хийх /	ш	1	Таримлын мөр хооронд явж сийрүүлэлт, маналт, хог ургамал устгах зориулалт бүхий ажлын машин
27	Мотоблок	ш	1	Хөрс боловсруулах бага оврын өөрөө явагч машин.
28	Хор цацагч	ш	1	Ажилтан үүрч бага хэмжээний газарт хортон шавьжтай тэмцэх зориулалтаар ашиглахдаа үүрч хэрэглэх
29	Гар үрлэгч	ш	1	Хүлэмжийн дотор ургамлыг үрээр тариалах хэрэгсэл
30	Усалгааны хэрэгслүүд	багц	2	Хүлэмжийн дотор усалгаа хийх иж бүрдэл
31	Усалгааны мотор	ш	1	Газрын гүнээс ус татах зориулалттай
32	Автомакс	ш	5	Ургамлын хор шүршихэд ашиглах
Б. Багаж хэрэгсэл				
№	Сургалтанд хэрэглэгдэх багаж хэрэгслийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Хүрз	ш	15	25см гүнд хөрсийг эргүүлэн хагалахад зориулагдсан модон иш бүхий гар багаж
2	Гаапуу	ш	10	Хөрсний өнгөн хэсгийн тэгшлэхэд зориулагдсан модон иш бүхий багаж
3	Ажлын бээлий	ш	хэрэгцээ гээр	Харшил өгөхгүй материалаар хийгдсэн байх
4	Хувин	ш	10	10 литрийн багтаамжтай
5	Шүүр	ш	12	Модон иштэй, дэрсээр хийгдсэн
6	Шигшүүр	ш	10	0.5 см-ээс доошгүй диаметр бүхий нүхтэй
7	Усны сав-том	ш	8	1тн-оос багагүй төмөр болон хуванцар
8	Хөрс хийх хуванцар сав	ш	хэрэгцээ гээр	Модон байж болно
9	Үрсэлгээний сав	ш	50	Цаасан болон хуванцар
10	Грамын жижиг электрон жин	ш	15-20	Цахилгаан цэнэглэгчтэй
11	Хутгуур	ш	30	Төмөр болон хуванцар
12	Электрон жин / кг-ын /	ш	2	30кг-аас багагүй даацтай
13	Савх мод	ш	+	Мод болон хуванцар
14	“А ” метр	ш	3	Модон
15	Эвхдэг метр	ш	10	100м-ээс багагүй урттай туузан
16	Сагснууд төрөл бүрийн	ш	+	3кг даацтай
17	Төмөр утас	боодол	хэрэгцээ гээ	10кг-аас багагүй жинтэй

18	Цаг	ш	2	Электрон
19	Жижиг утгуур	ш	15-20	Төмөр болон хуванцар
20	Шанага	ш	5	1л хэмжээтэй
21	Түрдэг тэргэнцэр	ш	10	Шороо, бордоо, бусад зүйл тээвэрлэх зориулалттай ганц дугуйтай түрдэг тэргэнцэр
22	Поддон	ш	хэрэгцээ гээр 5-6	Үрсэлгээ хийх тавиур
23	Хор шүршигч төхөөрөмж	ш	5	Ургамлын хортон , шавжтай тэмцэх зориулалтын төхөөрөмж.
24	Гялгар уут	боодол	хэрэгцээ гээр	100 ш-ээс багагүй
25	Термометр	ш	15	Модон рамтай
26	Домакрат	ш	2	5-10 тн даах
29	Психрометр	ш	2	Агаарын чийг хэмжих зориулалт
30	Тооны машин	ш	10-20	Тооцоолол хийх
31	Төрөл бүрийн уяа	ш	хэрэгцээ гээр	Цагаан юмуу хөх өнгөтэй
32	Тэмдэглэгээний дарцаг	ш	100	Улаан өнгөтэй
33	GPS метр	ш	2	Электрон заалттай
34	Гар чийдэн	ш	15-30	Цахилгаан цэнэглэгчтэй
35	Хэмжүүрт савнууд	багц	5	Хуванцар болон шилэн
36	Хайч	багц	5	Мохоо үзүүртэй
37	Ханцуйвч	хос	15-30	Чийг татахгүй материал

В. Материал түүхий эд

№	Материал түүхий эдийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Бичгийн цаас	боодол		Сургалтад хэрэглэх түүхий эд материал нь сургалтын шаардлагад бүрэн нийцсэн, хүний биед хор нөлөөгүй байх.
2	Харандаа	ш		
3	Жижиг шугам	ш		
4	Гортиг	ш		
5	Өнгийн фломастер	багц		
6	Өнгийн цаас	багц		
7	Ватум цаас	ш		
8	Даавуу	м		
9	Марль	м		
10	Бордоо	кг		
11	Хар шороо	тн		
12	Резинэн бээлий	ш		
13	Ажлын бээлий	ш		
14	Элс	тн		
15	Ус	л		
16	Таримлын үр	кг		
17	Самбарын үзэг	ш		
18	Самбарын шохой	ш		
19	Принтерийн хор	ш		

20	Жижиг батарей	ш		
21	Хомучик	ш		
22	Усалгааны шланк	м		
23	Химийн бодис	кг		
24	Биологийн бэлдмэл	кг		
25	Төрөл бүрийн уут, шуудай	ш		
26	Төрөл бүрийн алчуур	ш		
27	Шилэн савнууд	ш		
Г. Бусад				
№	Бусад шаардлагатай зүйлсийн нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Техникийн үзүүлэлт, тодорхойлолт
1	Галын хор	ш	5-10	Гал унтраах зориулалтын хэрэгсэл
2	Анхны тусламжийн иж бүрдэл	ш	15	Шаардлагатай эм, боолт, хэрэгслийг иж бүрэн агуулсан хайрцаг
3	Дамнуурга	ш	1	Гэмтэж бэртсэн хүн зөөвөрлөх зориулалттай.
4	Шат	ш	1-2	Эвхдэг
5	Хамгаалалтын малгай	ш	30	Хамгаалах хувцасны иж бүрдэл
6	Усны гутал	ш	15	
7	Татлага	ш	1-2	
8	Олс	ш	30	
9	Хантааз	ш	1530	
10	Амны хаалт	ш	15-30	
11	Усны автомат шланк	ш	2	1,5г/см ² даралттай ачаалал даах 22мм-ийн диаметртэй шланк
12	Анхны тусламжийн манекан	ш	2	Стандартын шаардлага хангасан зохиомол амьсгал хийх, эд эрхтэнг солих боломжтой.

12. Номын сан, мэдээллийн хангамжид тавих шаардлага:

- 12.1** Номын сантай холбоотой стандарт, норм, шаардлага, дүрмийг хангана.
- 12.2** Сургалтын хөтөлбөрт чадамжийн нэгж бүрээр ашиглагдах ном сурах бичиг, гарын авлага, хэвлэмэл бус материал, цахим мэдээлэл авах эх сурвалжийг тодорхойлж гаргасан байна.

13. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага:

- 13.1** “Хүнсний ногооны фермер” мэргэжлийн боловсрол, сургалтын хөтөлбөрт хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйтай холбоотой чадамжийн нэгжийг заавал судлуулахаар тусгах ба чадамжийн нэгж тус бүрт салбарын аюулгүй байдал, эрүүл ахуйтай холбоотой онцлог агуулгуудыг тусгасан байна.

13.2 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн чадамжийн нэгжийн онцлог элементийг эрх бүхий мэргэшсэн ажилтан заана.

14. Стандартад хэрэглэсэн товчлол, товч хэллэг

Товчлол буюу товч хэллэг	Дэлгэрэнгүй хэллэг
БОУСА	Боловсролын олон улсын стандарт ангилал
ГШҮ	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт
МБС	Мэргэжлийн боловсрол, сургалт
МБСБХЗГ	Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газар
ХАБЭА	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй
ЧН	Чадамжийн нэгж
ЧЭ	Чадамжийн элемент
DACUM	Developing a Curriculum - Ажил мэргэжлийн дүн шинжилгээ хийх
MNS	Монгол улсын Үндэсний стандарт
МАА-н ЭШХ	Мал аж ахуйн эрдэм шинжилгээний хүрээлэн