



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



UNITED NATIONS
INDUSTRIAL DEVELOPMENT
ORGANIZATION

МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТНЫ АЖИЛ МЭРГЭЖЛИЙН ЛАВЛАХ



This project is funded by
The European Union

SECİM НЭМҮҮ ӨРТГИЙН
СҮЛЖЭЭ ТӨСӨЛ

УЛААНБААТАР ХОТ
2018 он

Энэхүү лавлахыг Монголын Махны холбооноос үндэсний зөвлөх мэргэжилтэн, инженер, технологич, томоохон компаниудын өндөр мэргэжил, мэргэшилтэй ажилтануудыг оролцуулан боловсруулж Монгол Улсын газар, НҮБ-ын ХХААБ, АҮХБ-ын хамтран хэрэгжүүлж буй “Монгол Улсад ажлын байр нэмэгдүүлэх нь: Хувийн хэвшлийн оролцоотойгоор мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүн болон хүнсний ногооны нэмүү өртөгийн сүлжээг хөгжүүлэх нь (SECiM C2)” төслөөс санхүүжүүлж хэвлүүлэв.

Боловсруулсан ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн:

Б.Очирбат	Монголын Махны Холбооны Гүйцэтгэх захирал, ажлын хэсгийн ахлагч
И.Баттогтох	Монголын Махны Холбооны менежер
Л.Энхтуяа	Мах маркет ХХК-ийн ерөнхий технологич /Мах махан бүтээгдэхүүний технологич инженер, Хүнс судлалын ухааны магистр/
Х.Сарантуяа	Мах маркет ХХК-ийн ЭБЦ-ийн мастер, /Мах махан бүтээгдэхүүний технологич/
Н.Одгэрэл	Махимпэкс ХК-ийн үйлдвэрийн дарга /Мах махан бүтээгдэхүүний технологич/
С.Лхагвасүрэн	Мал Эмнэлгийн Хүрээлэнгийн Эрдэм шинжилгээний тэргүүлэх ажилтан, Мал эмнэлгийн ухааны боловсролын доктор (PhD)
Н.Чимэгээ	Технологийн дээд сургуулийн багш /Мах махан бүтээгдэхүүний технологич инженер/

Хянан тохиолдуулсан:

С.Энхбаяр	SECiM C2 төслийн зөвлөх
Б.Очирбат	Монголын Махны Холбооны Гүйцэтгэх захирал, ажлын хэсгийн ахлагч

АГУУЛГА

Өмнөх үг	5
1. Нэгдүгээр бүлэг: Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажил мэргэжлийн тодорхойлолт	7
1.1 Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтан (I түвшин)	7
1.2 Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтан (II түвшин)	11
1.3 Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтан (III түвшин)	16
1.4 Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтан (IV түвшин)	21
1.5 Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтан (V түвшин)	27
1.6 Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтан (V түвшин)	33
2. Хоёрдугаар бүлэг: Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажил мэргэжлийн тодорхойлолт	39
2.1 Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан (I түвшин)	39
2.2 Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан (II түвшин)	43
2.3 Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан (III түвшин)	47
2.4 Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан (IV түвшин)	51
2.5 Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан (V түвшин)	55
Тэмдэглэл	60

Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн
ажилтны ажил мэргэжлийн лавлах

ӨМНӨХ ҮГ

Монгол улсын хувийн хэвшлийн салбар үйлдвэр, аж ахуйн нэгж байгууллага нь хүний нөөцийн хэрэгцээгээ төлөвлөх, таамаглах, ажиллах хүчээ бүрдүүлэх, давтан сургаж, тасралтгүй хөгжүүлэх, мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагуудтай нягт хамтран ажиллах, түншлэл, хамтын ажиллагааг дэмжих шаардлага бий болоод байна. Үүнтэй холбогдон хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлт хэрэгцээ, ажил олгогчоос тавьж буй шаардлагыг илэрхийлэх ажлын байрны захиалга, шинэ ажлын байрны тухай мэдээ, ажлын байрны тодорхойлолт, ажил мэргэжлийн лавлах, ажиллах хүчний хэрэгцээ тооцоход хэрэглэх хөдөлмөрийн норм, норматив, үндсэн цалин, хөдөлмөрийн хөлсний хэмжээ гэх мэт баримт бичгүүдийг ч зах зээлийн нөхцөлд нийцүүлж боловсруулан гаргах хэрэгцээ байгаа билээ.

Иймд ажилтанд тавигдаж буй орчин үеийн шаардлагыг мэргэжил, мэргэшлийн түвшин бүрээр боловсруулж гаргах нь ажил олгогчид, тэдгээрийн эвлэлдэн нэгдэж байгуулсан мэргэжлийн холбоо, ассоциаци, нийгэмлэгийн гол үүргийн нэг болж байна.

Олон улсын өндөр хөгжилтэй улс орнуудад хүний нөөцийг хөгжүүлэх, үүний дотор мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаас сургалтын хөтөлбөр боловсруулахын тулд хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлт, хэрэгцээг дэлгэрэнгүй тайлбарлан бичсэн баримт бичгийг боловсруулдаг болжээ. Эдгээр баримт бичгийг дэлхийн улс орнууд өөр өөрийнхөөрөө нэрлэдэг. Жишээлбэл, Их-Британид "Occupational standards", Францад "Referentials Professionels", Германд "Ausbildungsordnung" гэх мэтээр нэрлэсэн энэхүү баримт бичгийг Монгол улсад "Ажил мэргэжлийн лавлах" хэмээн нэрлэх нь зохистой гэж үзсэн болно.

Энэхүү лавлахыг Монголын Махны холбооноос үндэсний түвшний зөвлөх мэргэжилтэн инженер, технологич, томоохон компанийн өндөр мэргэжил, мэргэшилтэй ажилтнуудын мэдлэг, ур чадвар, туршлага, хандлага, үйл ажиллагааны практикт тулгуурлан Мал төхөөрөх үйлдвэрлэлийн ажилтны ажил мэргэжлийг I – VI, Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтны ажил мэргэжлийг I – V түвшинтэйгээр боловсруулан баталсан.

Ажил мэргэжлийн лавлахыг холбогдох түвшин бүрээр дараах нийтлэг агуулгатайгаар боловсруулсан болно:

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

1.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

1.2 Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

1.3 Удирдлага

1.4 Мэргэжил дээшлүүлэх, хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

1.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Ажил мэргэжлийн лавлахыг ажил олгогчид нь ажлын байрны тодорхойлолт, компанийн дотоодод дагаж мөрдөх бусад баримт бичиг боловсруулахад; түр сургалтын байгууллага, мэргэжлийн сургалт, үйлдвэрлэлийн төв, политехник коллеж, түүнчлэн холбогдох их, дээд сургуулиуд нь сургалтын хөтөлбөрөө шинэчлэх, төгсөгчдийн үнэлгээ хийх, багш нарыг сургаж бэлтгэх, тэдний мэргэшлийг дээшлүүлэх зэрэг үйл ажиллагаандаа хэрэглэнэ.

Энэхүү лавлахыг Европын холбооны санхүүжилтээр Монгол Улсын Засгийн газар, НҮБ-ын Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллага, Аж үйлдвэрийн хөгжлийн байгууллагын хамтран хэрэгжүүлж буй “Монгол Улсад ажлын байр нэмэгдүүлэх нь: Хувийн хэвшлийн оролцоотойгоор мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүн болон хүнсний ногооны нэмүү өртөгийн сүлжээг хөгжүүлэх (SECiM C2) төслөөс санхүүжүүлж хэвлүүлсэн явдалд гүн талархал илэрхийлье.

Монголын махны холбооны гүйцэтгэх захирал



Б.ОЧИРБАТ

НЭГДҮГЭЭР БҮЛЭГ: МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛ МЭРГЭЖЛИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

1.1 МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (I ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Мал хариулах, тууварлах, тээвэрлэх, малыг төхөөрөх үйлдвэрт оруулах, хашаа байр цэвэрлэх, малын эмчид туслах зэрэг ажилбарыг мал бэлтгэгч брокер, эмч, мастерийн шууд удирдлага дор зохих зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо	2018 оны 01 сар
Баталсан байгууллага	Монголын Махны Холбоо
Баталсан огноо	2008 оны 4 сар
Хянан засварлах хугацаа	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-хэвийн

- Хувцас солих болон ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөө
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартын шаардлагыг хангасан байна.
- Тээврийн хэрэгсэл, хашаа байр нь дараах шаардлагыг хангасан байна:
 - ◇ Мал ачих тээврийн хэрэгсэл нь зориулалтын машин байна. Мал буулгах ачихад тусгай тавцан ашиглана.
 - ◇ Хашаа нь зориулалтын бөгөөд саравчтай, малын эмчийн үзлэг хийх тусгай хоолойтой, малыг гэмтээхгүйгээр хийгдсэн байна.
 - ◇ Хашаа нь цементэн шалтай, ус тэжээл өгөх тоног төхөөрөмжтэй, шөний цагт гэрэлтүүлэгтэй байна.

Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн
ажилтны ажил мэргэжлийн лавлах

Ажлын хувцас хэрэгслийн хангамж:

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгсэл
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын зориулалтын бодис
- Тууварчдын орон байр унаа хөсөг, бусад шаардлагатай зүйл

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

- 18 нас хүрсэн байх бөгөөд бие махбодын болон оюун санааны чадамжийн талаарх эмнэлгийн дүгнэлт гаргуулсан байна.
- Биеийн хүчний чадал болон тэсвэр хатуужилтай байх
- Тухайн мэргэжлийн хүрээнд хүйсийн байдал харгалзахгүй байх боломжтой.
- Тухайн мэргэжлийн ажлын онцлог, нөхцлөөс хамаарч тулгуур эрхтний эмгэггүй байх шаардлага тавигдаж болно.

2.2.1 Албан ёсны боловсрол

- Бүрэн бус дундаас дээш боловсрол
- Богино хугацааны сургалт эсвэл албан бус сургалтанд хамрагдсан
- Ажлын талбарт дадлагажсан
- Мал маллагааны анхан шатны мэдэгдэхүүнтэй, малтай харьцаж ажиллах дадлагатай, морь унаж чаддаг

2.2.2 Мэдлэг

M1.	Хөдөлмөрийн тухай хууль, журам, зааварчилгаа
M2.	Аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журам, зааварчилгаа
M3.	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн зохистой дадал
M4.	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, эрүүл ахуйн шаардлага
M5.	Цэвэрлэгээ, ариутгалын бодис, хүний бие махбодид үзүүлэх нөлөөлөл, цэвэрлэх, ариутгах багаж хэрэгсэл, төхөөрөмжийн мэдээлэл, ажиллуулах заавар
M6.	Ажлын байрны цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар

2.2.3 Чадвар

Ч1.	Энгийн үйлдэлтэй, олон давтамжтай ажилбарыг гүйцэтгэх
Ч2.	Ажилдаа хурдан дадлагажих
Ч3.	Ажлын ачаалал даах
Ч4.	Багаар ажиллах
Ч5.	Өөрийгөө үнэлэх, удирдах

2.2.4 Хандлага/дадал

X1.	Мэдлэг мэргэжлийн хувьд дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй
X2.	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
X3.	Харилцааны зөв төлөвшилтэй
X4.	Мал амьтантай энэрэнгүй харьцах сэтгэл зүйтэй

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Мал бэлтгэгч, Малын эмч, Мастер
Хэнийг удирдан ажиллах	Байхгүй

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаал	Албан шатлалаар дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	бага	дунд	өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал				байхгүй
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Y), ажилбар (A)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл хангах	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавих ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байх; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх дадалтай байх; • Ариутгал, халдваргүйжүүлэх арга хэмжээг хэрэгжүүлсний дараа үйлдвэрийн цех, дамжлагад нэвтрэх дадалтай байх;

Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн
ажилтны ажил мэргэжлийн лавлах

	<ul style="list-style-type: none"> • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны болон давтан зааварчилгааг тогтоосон цаг хугацаанд авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах; • Мал /гахай/ тууж оруулах шилбүүр, хөтлөх уяатай байх.
<p>Технологийн үйл ажиллагааг хангах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ажлын байрны хог хаягдал, бохирдлыг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэн ажил эхлэхэд бэлтгэх; • Хог хаягдлыг зохих стандарт болон үйлдвэрийн дотоод журмын дагуу ангилж, үйлдвэрлэлийн шат дамжлагаас тусгаарлах; • Ажил эхлэхийн өмнө ба дараа нь малын хашаа, байр тоноглолыг цэвэрлэх, ариутгал хийх; • Малын хорогдол гаргахгүй, хашаа саравчны бүрэн бүтэн байдлыг хангаж ажиллах; • Тээвэрлэж ирсэн малыг тусгай тавцан ашиглаж буулгах, тоолж хүлээж авах, пүүлэх; • Хашаанд байгаа малд өвс, ус өгөх эргэж тойрох; • Малын усалгааны онгоцыг байнгын устай байлгах; • Малын эмчийн заавраар малыг үзлэгт бэлтгэх; • Малыг /гахай/ хүлээж авсан цаг хугацааны дарааллын дагуу нядалгаанд оруулах; • Адууг малины хашаанд тууж оруулах, шинжилгээ хийх тохиолдолд малыг барьж эмч үзэхэд бэлдэж өгөх үүрэгтэй; • Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж, дараачийн дамжлагыг хүлээлтгүй ажиллуулах нөхцлийг бүрдүүлж ажиллах; • Мал хүлээж авхаас эхлээд мал төхөөрөх хүртэл нэг суурийн малыг нөгөө суурийн малтай нийлүүлэхгүй байхыг хатуу баримталж ажиллах; • Өвчтэй малыг ялгаж тусгай хашаанд оруулах; • Мал тууж оруулахдаа малтай зүй бус харьцах, нүдэж цохихыг хориглоно. Малтай буруу харьцсанаас дайруулах мөргүүлэхээс сэргийлж, хөдөлмөр хамгаалалын хувцасыг бүрэн өмсөж, зааврын дагуу ажиллана. Цахилгаан хэрэгсэлээр мал туудаг бол цахилгаан хэрэгсэлийн бүрэн бүтэн байдлыг шалгасны дараа ажиллуулах.
<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гаргаж, бүртгүүлж дүгнүүлэх; • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага); • Өгсөн үүрэг даалгаврын биелэлт; • Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт.

Бусад үүрэг	<ul style="list-style-type: none"> • Шаардлагатай тохиолдолд мастер, технологич, үйлдвэрийн даргын ажил хувиарласны дагуу цехийн бусад дамжлагад шилжин ажиллах • Үйлдвэрээс зохион байгуулж буй сургалт, дадлагажих үйл ажиллагаанд оролцох • Өөрийгөө хөгжүүлэх чиглэлээр идэвхи санаачлагатай ажиллах
--------------------	---

1.2 МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (II ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Мал төхөөрөх нядалгааны шугаманд малыг байрлуулж, үйлдвэрлэлээс гарсан мах, дотор дайвар бүтээгдэхүүн болон түүхий эд, багаж хэрэгсэл, хог хаягдлыг зөөвөрлөх, гадагшлуулах болон үйлдвэрлэлийн шат дамжлага дахь энгийн үйлдэлтэй тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бэлтгэх, шаардлагатай тохиолдолд ажиллуулах, дамжлагын технологи ажилбарыг мастер, технологичийн шууд удирдлагын дор зохих зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо	2018 оны 01 сар
Баталсан байгууллага	Монголын Махны Холбоо
Баталсан огноо	2008 оны 4 сар
Хянан засварлах хугацаа	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл - хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

- Хувцас солих болон ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөө
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл

ахуйн үндэсний стандартын шаардлагыг хангасан байна.

- Гэрэлтүүлэг: Технологийн дамжлагад 220 лк, бусад газарт 110 лк
- Температур: Эхлэн боловсруулах цех: +(16-18)хэм,
Сэврээх өрөө: +(0-4)хэм,
Харьцангуй чийглэг 75-85%,
Жижиг зүйлийн цех: +18 хэм,
Гүн хөлдөөх агуулах: -(37-40)хэм,
Чийглэг 85-90%.

Ажлын хувцас хэрэгслийн хангамж:

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгсэл
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын зориулалтын бодис

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

1. 18 нас хүрсэн байх бөгөөд бие махбодын болон оюун санааны чадамжийн талаарх эмнэлэгийн дүгнэлт гаргуулсан байна;
2. Биеийн хүчний чадал болон тэсвэр хатуужилтай байх;
3. Тухайн мэргэжлийн хүрээнд хүйсийн байдал харгалзахгүй байх боломжтой;
4. Тухайн мэргэжлийн ажлын онцлог, нөхцлөөс хамаарч тулгуур эрхтэний эмгэггүй байх шаардлага тавигдаж болно.

2.2.1 Албан ёсны боловсрол

- Бүрэн бус дундаас дээш боловсрол;
- Богино хугацааны сургалт эсвэл албан бус сургалтанд хамрагдсан;
- Ажлын талбарт дадлагажиж туршлагажсан байх.

2.2.2 Мэдлэг

M1.	Аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журам, зааварчилгаа
M2.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль, журам
M3.	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн зохистой дадал

M4.	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, эрүүл ахуйн шаардлага
M5.	Үйлдвэрлэлийн түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон тоног төхөөрөмжийн талаархи мэдээлэл
M6.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар/Мах, дайвар түүхий эд зөөвөрлөх, сэврээх, хөлдөөх технологи/
M7.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар

2.2.3 Чадвар

Ч1.	Олон давтамжтай, нэг төрлийн ажил гүйцэтгэх
Ч2.	Багаар ажиллах
Ч3.	Ажилдаа хурдан дадлагажих
Ч4.	Өөрийгөө үнэлэх, удирдах
Ч5.	Ажлын ачаалал даах

2.2.4 Хандлага, дадал

X1.	Мэдлэг мэргэжлийн хувьд дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй
X2.	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
X3.	Харилцааны зөв төлөвшилтэй
X4.	Цэвэр, нямбай байх дадал

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Мастер, технологич, үйлдвэрийн дарга
Хэнийг удирдан ажиллах	Байхгүй

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаал	Албан шатлалаар дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	бага	дунд	өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал				байхгүй
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
<p>Ажлын бэлтгэл хангах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавих ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байх; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх дадалтай байх; • Ариутгал, халдваргүйжүүлэх арга хэмжээг хэрэгжүүлсний дараа үйлдвэрийн цех, дамжлагад нэвтрэх дадалтай байх; • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны болон давтан зааварчилгааг тогтоосон цаг хугацаанд авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах.
<p>Технологийн үйл ажиллагааг хангах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ажлын байр нь хүнс үйлдвэрлэх шаардлагад нийцсэн бөгөөд эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангасан эсэхийг нягтлах; • Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасралтгүй байдлыг хангаж дараагийн дамжлагыг хүлээлгэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлэх; • Дараах дамжлагуудын технологи үйл ажиллагаатай танилцаж, зааврын дагуу ажиллана. <p>Үүнд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дэгээ зөөх; - Толгой шийр, арьс нэхий зөөх; - Ангилж савласан дайвар түүхий эд, цэвэрлэж эвхсэн өлөн зөөх; - Гулууз махыг дүүжин замаар түрж сэврээх өрөөнд байрлуулах; - Хог хаягдал гадагшлуулах; - Ажлын явц болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах.

Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх	<ul style="list-style-type: none">• Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гаргаж, бүртгүүлж дүгнүүлэх;• Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага), Үүнд:<ul style="list-style-type: none">• Нядалгааны шугам цагтаа эхэлсэн эсэх;• Дамжлагыг тасралтгүй явуулах;• Зөөврийг цаг хугацаанд нь гүйцэт хийх;• Сэврээх өрөөнд гулууз махыг зөв байрлуулах;• Дайвар түүхий эдийг гүн хөлөөх агуулахад, нэр төрөл холилгүй байрлуулах;• Дараа өдрийн ажлын бэлтгэл хангах /Дэгээг ажлын байранд зөөж байрлуулах/;• Ажлын байраа гүйцэт цэвэрлэсэн эсэх;• Бусад өгсөн үүрэг даалгаврын биелэлт;• Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт;
Бусад үүрэг	<ul style="list-style-type: none">• Шаардлагатай тохиолдолд мастер, технологич, үйлдвэрийн даргын ажил хувиарласны дагуу цехийн бусад дамжлагад шилжин ажиллах;• Шаардлагатай тохиолдолд 1-р түвшиний ажилтанг орлон ажиллах;• Үйлдвэрээс зохион байгуулж буй сургалт, дадлагажих үйл ажиллагаанд оролцох;• Өөрийгөө хөгжүүлэх чиглэлээр идэвхи санаачлагатай ажиллах;

1.3 МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (III ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Хөдөлмөрийн аюулгүй байдлыг хангаж, хариуцсан дамжлагын механик болон хагас автомат тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу ажиллуулах, технологийн зааврын дагуу технологич мастерийн шууд удирдлага дор эрүүл ахуй, чанарын шаардлага хангасан мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн үүрэгтэй.

Тодотгол: *III түвшиний ажилтан нь өдөр тутам, олон давтамжтай, хүнд ажилбаруудыг гүйцэтгэхэд зориулагдсан төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бүрэн эзэмшиж ашиглах мэдлэг, ур чадвартай, 2-оос доошгүй жил ажилласан байна.*

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо	2018 оны 01 сар
Баталсан байгууллага	Монголын Махны Холбоо
Баталсан огноо	2008 оны 4 сар
Хянан засварлах хугацаа	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1. Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл - хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

- Хувцас солих болон ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөө;
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартын шаардлагыг хангасан байна;
- Гэрэлтүүлэг: Технологийн дамжлагад 220 лк, бусад газарт 110 лк;
- Температур: Эхлэн боловсруулах цех: +(16 -18)хэм, Сэврээх өрөө: +(0-4)хэм;

Харьцангуй чийглэг 75-85%,
Жижиг зүйлийн цех: +18 хэм,
Гүн хөлдөөх агуулах: -(37-40)хэм;
Чийглэг 85-90%.

Ажлын хувцас хэрэгслийн хангамж:

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгсэл;
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын зориулалтын бодис;

2.2. Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

- 18 нас хүрсэн байх бөгөөд бие махбодын болон оюун санааны чадамжийн талаарх эмнэлэгийн дүгнэлт гаргуулсан байна;
- Биеийн хүчний чадал болон тэсвэр хатуужилтай байх;
- Тухайн мэргэжлийн хүрээнд хүйсийн байдал харгалзахгүй байх боломжтой;
- Тухайн мэргэжлийн ажлын онцлог, нөхцлөөс хамаарч тулгуур эрхтний эмгэггүй байх шаардлага тавигдаж болно.

2.2.1. Албан ёсны боловсрол

- Бүрэн ба тусгай дунд, түүнээс дээш боловсрол

2.2.2. Мэдлэг

M1.	Мах махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн ажилтны мэргэшлийн 3-р зэрэгтэй байх
M2.	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн зохистой дадал
M3.	Мах махан бүтээгдэхүүний стандарт, техникийн зохицуулалт
M4.	Аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журам, зааварчилгаа
M5.	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, эрүүл ахуйн шаардлага
M6.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
M7.	Технологийн зориулалттай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн үйл ажиллагааны ерөнхий зарчим, ажиллуулах заавар/Механик болон хагас автомат олон үйлдэлтэй машиныг ажиллуулах зааврын талаархи мэдлэг/

Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн
ажилтны ажил мэргэжлийн лавлах

2.2.3. Чадвар

Ч1.	Ажлыг хариуцлагатай, бүтээлчээр гүйцэтгэх
Ч2.	Анхан шатны бүртгэл хөтлөх
Ч3.	Багаар ажиллах
Ч4.	Өөрийгөө үнэлэх, удирдах
Ч5.	Бие даан хариуцлага хүлээх
Ч6.	Компьютерын хэрэглээний анхан шатны программ

2.2.4. Хандлага/дадал

Х1.	Мэдлэг мэргэжлийн хувьд дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй
Х2.	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х3.	Харилцааны зөв төлөвшилтэй
Х4.	Цэвэр, нямбай байх дадал

2.3. Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Мастер, технологич
Хэнийг удирдан ажиллах	I-II түвшний ажилтан

2.4. Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаал	Албан шатлалаар дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	бага	дунд	өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал		х		
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж			х	
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл хангах	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавих ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх; • Ариутгал, халдваргүйжүүлэх арга хэмжээг хэрэгжүүлсний дараа үйлдвэрийн цех, дамжлагад нэвтрэх; • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны болон давтан зааварчилгааг тогтоосон цаг хугацаанд авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах; • Ажлын байр нь хүнс үйлдвэрлэх шаардлагад нийцсэн бөгөөд эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангасан эсэхийг нягтлах;
Үндсэн болон туслах түүхий эдийг хүлээж авах, үйлдвэрлэлд бэлтгэх	<ul style="list-style-type: none"> • Үндсэн болон туслах түүхий эдийг хүлээн авах; • Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж ажиллах; • Мах болон туслах түүхий эдэд анхан шатны боловсруулалт хийх;
Мах махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл	<ul style="list-style-type: none"> • Технологийн тоног төхөөрөмжийн жигд ажиллагааг хангаж, гарч болзошгүй эвдрэл гэмтлээс урьдчилан сэргийлэх, мэдээлэх; • Технологийн тухайлсан дамжлагын үйл ажиллагааг хариуцна. Үүнд : <ul style="list-style-type: none"> - Шийр нугалж авах; - Салслаг түүхий эд угаах центрифуг машиныг ажиллуулах; - Дотор дайвар түүхий эд /ходоод, шулуун гэдэс, хос, салбан сархинаг, цоохор сархинаг/ угаах - Эвэр тайрах; - Толгой таллаж, тархи авах; - Арьс халимлах, давслах; - Хуримтлагдсан сэвс баасыг гадагшлуулах тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах; - Бүтээгдэхүүнийг савлах, боох, шошголох, кодлох - 1 болон 2-р түвшиний ажилтанг орлох; - Шаардлагатай тохиолдолд удирдлагын ажил хувиарласны дагуу цехийн бусад дамжлагад шилжин ажиллах;

<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гаргаж, бүртгүүлж дүгнүүлэх; • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага); • Дотор дайвар эрхтний угаалга цэвэрлэгээ гүйцэд хийгдсэн байх; • Тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээг чанартай хийх; • Толгойны бүтцийг эвдэхгүйгээр эвэр тайрсан эсэх; • Арьс болон нэхийнд эсгэлт урагдалт гаргалгүй халимлах; • Тархины хальсыг гэмтээхгүй бүрэн бүтэн авах; • Ажлын байр, ширээ, бохир сав суулга, боксны цэвэрлэгээг бүрэн гүйцэт хийх; • Төлөвлөгөөний биелэлт; • Бусад өгсөн үүрэг даалгаврын биелэлт; • Байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт;
--	--

Эрх мэдэл ба хариуцлага:

<p>Эрх мэдэл</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Үндсэн ажил үүргээ биелүүлэхэд шаардлагатай түүхий эдийн нөөц, хөдөлмөр хамгааллын хувцас, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангуулах; • Өөрийн ажлын гүйцэтгэлийн үнэлгээ, хувийн хэргийн баяжилттай танилцах; • Өөрийн мэдлэг, ур чадварыг нэмэгдүүлэх, мэргэжлийн зэрэг ахиулах сургалтанд хамрагдах хүсэлт гаргах;
<p>Хариуцлага</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, дүрэм, журам, заавар зөрчсөн.; • Ажлын байрны тодорхойлолтонд заасан үндсэн үүрэгтээ хайнга хандсан.; • Тухайн дамжлага дээр алдаа дутагдал гарсан тохиолдолд мөшгөх тогтолцооны дагуу арга хэмжээ авах нөхцлийг бүрдүүлэн ажиллана. /Хаяг шошго, ээлжийн дугаар, огноо, ажилтны код, мах түүхий эдийн гарал үүсэлтэй холбогдолтой дагалдах бичиг бүртгэл тэмдэглэгээ бүрэн гүйцэд байх/; • Бүтээгдэхүүний чанар доголдоход хүргэсэн.; • Техник, тоног төхөөрөмжийг дур мэдэн ажиллуулж, зөрчил гаргасан.;

1.4 МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (IV ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Хариуцсан дамжлагын тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу ажиллуулж, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан мах махан бүтээгдэхүүнийг технологийн зааврын дагуу үйлдвэрлэх, мэргэжлийн өндөр мэдлэг, ур чадвар шаардсан ажилбаруудыг бие даан гүйцэтгэх, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бүрэн ашиглаж ажиллуулах, тодорхой дамжлагын ажлын хүрээнд бусдыг удирдах, дэмжлэг үзүүлэх үндсэн үүрэгтэй.

Тодотгол: IV түвшиний ажилтан нь 3-аас доошгүй жил ажилласан, дадлага туршлагатай байна.

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо	2018 оны 01 сар
Баталсан байгууллага	Монголын Махны Холбоо
Баталсан огноо	2008 оны 4 сар
Хянан засварлах хугацаа	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1. Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

- Хувцас солих болон ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөө
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартын шаардлагыг хангасан байна.
- Гэрэлтүүлэг: Технологийн дамжлагад 220 лк, бусад газарт 110 лк
- Температур: Эхлэн боловсруулах цех: +(16-18)хэм;
Сэврээх өрөө: +(0-4)хэм;
Харьцангуй чийглэг 75-85%,

Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн
ажилтны ажил мэргэжлийн лавлах

Жижиг зүйлийн цех: +18хэм,
Гүн хөлдөөх агуулах: -(37-40)хэм;
Чийглэг 85-90.

Ажлын хувцас хэрэгслийн хангамж:

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгсэл;
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын зориулалтын бодис.

2.2. Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

- 18 нас хүрсэн байх бөгөөд бие махбодын болон оюун санааны чадамжийн талаар эмнэлэгийн дүгнэлт гаргуулсан байна;
- Биеийн хүчний чадал болон тэсвэр хатуужилтай байх;
- Тухайн мэргэжлийн хүрээнд хүйсийн байдал харгалзахгүй байх боломжтой;
- Тухайн мэргэжлийн ажлын онцлог, нөхцлөөс хамаарч тулгуур эрхтний эмгэггүй байх шаардлага тавигдаж болно.

2.2.1 Албан ёсны боловсрол

- Техникийн болон тусгай дунд, түүнээс дээш боловсрол
- Мах махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн ажилтны III түвшинд 2-оос доошгүй жил ажилласан

2.2.2. Мэдлэг

M1.	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн зохистой дадал
M2.	Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологи
M3.	Мах махан бүтээгдэхүүний стандарт, техникийн зохицуулалт
M4.	Аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журам, зааварчилгаа
M5.	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, эрүүл ахуйн шаардлага
M6.	Мал төхөөрөх технологийн заавар
M7.	Технологийн зориулалттай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн үйл ажиллагааны ерөнхий зарчим, ажиллуулах заавар /механик болон автомат төхөөрөмж/

2.2.3. Чадвар

Ч1.	Мэргэжлийн ур чадвар шаардсан ажлыг бие даан гүйцэтгэх, зохион байгуулах
Ч2.	Багаар ажиллах
Ч3.	Өөрийгөө үнэлэх, удирдах
Ч4.	Бие даан хариуцлага хүлээх
Ч5.	Ажлыг хариуцлагатай, бүтээлчээр удирдах, бусдад дэмжлэг үзүүлэх

2.2.4 Хандлага/дадал

Х1.	Шинийг санаачлах, дэвшилт технологи-техникийг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх хүсэл эрмэлзэл
Х2.	Мэдлэг мэргэжлийн хувьд дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй
Х3.	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х4.	Харилцааны зөв төлөвшилтэй

2.3. Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Мастер, технологич
Хэнийг удирдан ажиллах	I-III түвшний ажилтан

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаал	Албан шатлалаар дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	бага	дунд	өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал		х		
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж			х	
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5. Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
<p>Ажлын бэлтгэл хангах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавих ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх ; • Ариутгал, халдваргүйжүүлэх арга хэмжээг хэрэгжүүлсний дараа үйлдвэрийн цех, дамжлагад нэвтрэх; • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны болон давтан зааварчилгааг тогтоосон цаг хугацаанд авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах; • Ажлын байр нь хүнс үйлдвэрлэх шаардлагад нийцсэн бөгөөд эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангасан эсэхийг нягтлах;
<p>Үндсэн болон туслах түүхий эдийг хүлээж авах, үйлдвэрлэлд бэлтгэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Үндсэн болон туслах түүхий эд, материалын тооцоо; • Үндсэн болон туслах түүхий эдийн чанарыг шалгах; • Мах болон дайвар, дотор түүхий эдэд анхан шатны боловсруулалт хийх
<p>Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Технологийн дамжлагад гарсан асуудлыг тухай бүрд нь шийдвэрлэхийг эрмэлзэх, мэдээлэх; • Технологийн тоног төхөөрөмжийн жигд ажиллагааг хангаж, гарч болзошгүй эвдрэл гэмтлээс урьдчилан сэргийлэх, мэдээлэх; • Технологийн тухайлсан дамжлагын үйл ажиллагааг хариуцна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> - Мал өлгөж, шугаманд байрлуулах; - Дэгээ солих, салгах; - Сүүл гаргаж баян түрүү ухах - Сүүл годлож, авах; - Гэдэс гаргах; - Цуллаг эрхтэн ангилах савлах; - Улаан цагаан хоолой салгах; - Гол мах авах; • Гулууз маханд хуурай нойтон цэвэрлэгээ хийх усны температурыг тохируулах; • Гулууз махыг экспортод зориулж дахин цэвэрлэгээ хийж, рулондох, савлах, хайрцаглах, шошголох;

	<ul style="list-style-type: none"> • Мах, дотор дайвар түүхий эд ачих, буулгах; • Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; • Үйлдвэрлэлийн хаягдал, гологдол бүтээгдэхүүнийг тусгаарлах ажлыг зохион байгуулах.
<p>Бүтээгдэхүүний чанар, технологи үйл явцын хяналт</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Түүхий эд, туслах болон савлах боох материал, бүтээгдэхүүний чанарыг хянах; • Түүхий эд, материалын ашиглалтыг сайжруулах ; • Дамжлагын бодит хорогдол, бүтээгдэхүүний гэмтэл согоогоос сэргийлэх, мэдээлэх; • Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжид ариутгал хийх үед химийн бодистой харьцах аюулгүй ажиллагааны зааврыг баримтлах.
<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гаргаж, бүртгүүлж дүгнүүлэх, Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> - Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага) • Дамжлагыг малаар тасралтгүй ачаалах; • Гулууз махнаас дотор дайвар эрхтэнг хэрхэн зөв цэвэр гаргаж ангилсан эсэх; • Гол махыг хальсыг гэмтээхгүй бүрэн бүтэн авсан эсэх; • Гулууз махны дотор талд дотор дайвар эрхтний үлдэгдэлгүй байх; • Сүүл тайрч авахдаа гулууз махны бүтцийг гэмтээхгүй технологийн зааварт заасан хэмжээгээр авах; • Мах дайвар түүхий эдийг зөөвөрлөхдөө нэр төрөл солихгүй хаяг шошгийг унагахгүй, чанар байдлыг алдагдуулахгүй ачиж, буулгаж байрлуулах.; • Байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт

Эрх мэдэл ба хариуцлага:

Эрх мэдэл	<ul style="list-style-type: none">• Өөрийн ажлын гүйцэтгэлийн үнэлгээ, хувийн хэргийн баяжилттай танилцах;• Өөрийн мэдлэг, ур чадварыг нэмэгдүүлэх, мэргэжлийн зэрэг ахиулах сургалтанд хамрагдах хүсэлт гаргах.
Хариуцлага	<ul style="list-style-type: none">• Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, дүрэм, журам, заавар зөрчсөн;• Мах боловсруулах үйлдвэрийн техникийн зохицуулалтын дүрэм зөрчсөн;• Ажлын байрны тодорхойлолтод заасан үндсэн үүрэгтээ хайнга хандсан;• Бүтээгдэхүүний чанар доголдоход хүргэсэн;• Техник, тоног төхөөрөмжийг дур мэдэн ажиллуулж, зөрчил гаргасан.
Бие даасан байдал	<ul style="list-style-type: none">• Хийж гүйцэтгэсэн ажил үйлчилгээ болон бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдалд хариуцлага хүлээнэ;• Өөрийн өмнөх дамжлагын ажилд хяналт шаардлага тавих;• Өмнөх дамжлагын ажилтнуудыг дагалдуулан сургах чадвартай байх;• Тухайн дамжлага дээр алдаа дутагдал гарсан тохиолдолд мөшгөх тогтолцооны дагуу арга хэмжээ авах нөхцлийг бүрдүүлэн ажиллана./Хаяг шошго, ээлжийн дугаар, огноо, ажилтны код, мах түүхий эдийн гарал үүсэлтэй холбогдолтой дагалдах бичиг бүртгэл тэмдэглэгээ бүрэн гүйцэд байх/;• Төлөвлөгдсөн болон урьдчилан төлөвлөөгүй ажил гарсан үед шийдвэр гаргаж хариуцлага хүлээх;• Хувь хүний болон багийн мэргэших чадавхийг байнга дээшлүүлэх;• Махан бүтээгдэхүүн импортлогч орны болон дотоодын хэрэглээний стандарт технологийн өөрчлөлтийг тухай бүрд нь судлаж мөрдөх

1.5 МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (V ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Техникийн мэдлэг, мэргэжлийн ур чадвар шаардсан үйл ажиллагааг удирдан зохион байгуулах, бие даан гүйцэтгэх, хариуцсан дамжлагынхаа тоног төхөөрөмж /механик, хагас болон бүрэн автомат/, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу ажиллуулах, тэдгээрийн эвдрэл гэмтлийг шалган засах, технологийн зааврын дагуу эрүүл ахуй, чанарын шаардлага хангасан төрөл бүрийн мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн үүрэгтэй.

Тодотгол: *IV түвшиний ажилтан нь мэргэжлээрээ 3-аас доошгүй жил ажилласан, дадлага туршлагатай байна.*

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо	2018 оны 01 сар
Баталсан байгууллага	Монголын Махны Холбоо
Баталсан огноо	2008 оны 4 сар
Хянан засварлах хугацаа	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1. Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

- Хувцас солих болон ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөө
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартын шаардлагыг хангасан байна.
- Температур: Эхлэн боловсруулах цех: +(16-18)хэм;
Сэврээх өрөө: +(0-4)хэм;
Харьцангуй чийглэг 75-85%,
Жижиг зүйлийн цех: +18хэм,
Гүн хөлдөөх агуулах: -(37-40)хэм;

Чийглэг 85-90.

Ажлын хувцас хэрэгслийн хангамж:

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгсэл
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын зориулалтын бодис

2.2.Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

- 18 нас хүрсэн байх бөгөөд бие махбодын болон оюун санааны чадамжийн талаарх эмнэлэгийн дүгнэлт гаргуулсан байна;
- Биеийн хүчний чадал болон тэсвэр хатуужилтай байх
- Тухайн мэргэжлийн хүрээнд хүйсийн байдал харгалзахгүй байх боломжтой;
- Тухайн мэргэжлийн ажлын онцлог, нөхцлөөс хамаарч тулгуур эрхтний эмгэггүй байх шаардлага тавигдаж болно.

2.2.1. Албан ёсны боловсрол

- Техник, технологийн дунд болон дээд боловсрол/техникч, технологич, эрүүл ахуйч/;
- Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн ажилтны III-IV түвшинд 2-оос доошгүй жил ажилласан;
- Халал хүнс бэлтгэх тохиолдолд цусалгааны дамжлага дээр мусальман шашинтан байх

2.2.2. Мэдлэг

M1.	Мах, махан бүтээгдэхүүний стандарт, техникийн зохицуулалт, олон улсын стандарт
M2.	Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологи
M3.	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн зохистой дадал
M4.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль, журам
M5.	Аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журам, зааварчилгаа
M6.	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, эрүүл ахуйн шаардлага
M7.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
M8.	Технологийн зориулалттай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн талаархи мэдлэг

М9.	Компьютерын хэрэглээний анхан шатны мэдлэг болон мэргэжлийн гадаад хэл
-----	--

2.2.3. Чадвар

Ч1.	Техник-технологийн мэргэжлийн ур чадвар
Ч2.	Асуудлыг бие дааж шийдвэрлэх, уян хатан шийдэл гаргах
Ч3.	Багаар ажиллах, хамт олныг удирдан зохион байгуулах
Ч4.	Өөрийгөө үнэлэх, удирдах
Ч5.	Бусдыг удирдах, дэмжлэг үзүүлэх
Ч6.	Тооцоолох болон анхан шатны бүртгэл хөтлөх чадвар
Ч7.	Төлөвлөсөн болон төлөвлөөгүй ажлыг биелүүлэх, шийдвэр гаргах, хариуцлага хүлээх
Ч8.	Ажлыг төлөвлөх, хариуцлагатай, бүтээлчээр гүйцэтгэх
Ч9.	IV түвшний ажилтныг дадлагажуулах

2.2.4. Хандлага/ Дадал

X1.	Мэдлэг мэргэжлийн хувьд дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй
X2.	Шинийг санаачлах, дэвшилт технологи-техникийг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх хүсэл эрмэлзэл
X3.	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
X4.	Харилцааны зөв төлөвшилтэй, хамт олныг манлайлах

2.3. Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Мастер,Технологич, холбогдох удирдах ажилтан
Хэнийг удирдан ажиллах	III-IV түвшний ажилтан

2.4. Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаал	Албан шатлалаар дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	бага	дунд	өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал		х		
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5. Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
<p>Ажлын бэлтгэл хангах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавих ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх; • Ариутгал, халдваргүйжүүлэх арга хэмжээг хэрэгжүүлсний дараа үйлдвэрийн цех, дамжлагад нэвтрэх; • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны болон давтан зааварчилгааг тогтоосон цаг хугацаанд авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах; • Технологийн урсгал шугамын бүх төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг хангах, үйл ажиллагааг жигдрүүлэх;
<p>Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тухайн дамжлага дээр алдаа дутагдал гарсан тохиолдолд мөшгөх тогтолцооны дагуу арга хэмжээ авах нөхцлийг бүрдүүлэн ажиллана. /Хаяг шошго, ээлжийн дугаар, огноо, ажилтны код, мах түүхий эдийн гарал үүсэлтэй холбогдолтой дагалдах бичиг бүртгэл тэмдэглэгээ бүрэн гүйцэд байх/ • Ажилбарыг 2 хутганы системийг баримтлан гүйцэтгэнэ; • Дараах дамжлагуудын технологийн заавартай танилцаж, мэргэжлийн өндөр түвшинд хариуцлагатай ажиллана. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> - Борви гаргаж, шийр нугалж салгах; - Баруун зүүн цавь ярж,өвчих; - Цээж ярж өвчих; - Баруун зүүн хаа ярж өвчих; - Баруун зүүн гуя өвчиж дарах - Өвчилгөө хийсний дараах үлдэх нурууны хэсгийн арьс хуулах; - Гулууз таллан хуваах; - Толгой шулах, сортлох; - Толгой шийр хуйхлах, хярваслах; - Өлөн хөвөх;

	<ul style="list-style-type: none"> Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах;
Ажлын гүйцэтгэлийг дүгнэх	<ul style="list-style-type: none"> Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг мэдээлж, бүртгүүлж дүгнүүлэх, Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага); Өвчилгөөг технологийн дагуу зөв хийж арьс болон гулууз махны гадаргууд шар махны эсгэлт урагдалтыг тооцох; Гулууз махыг гол шугамаас аль нэг талруу 1,5см –ийн зайтай тэгш хөрөөдсөн байх; Өлөнгийн бүрэн бүтэн байдал, агууламжийн үлдэгдэлгүй байдал, зөв эвхэлттэй байх; Толгой мөлжүүргүй шулах, шулагдсан маханд яс болон булчирхайн үлдэгдэлгүй байх; Хуйхлагдсан толгой арьсны язралтгүй, үсний үлдэгдэлгүй, хярвасгүй /шатсан хар нүүрсний үлдэгдэл/ цэвэр байх; Шаардлагатай тохиолдолд IV түвшний ажилтныг орлон ажиллах
Бусад	<ul style="list-style-type: none"> Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гаргаж, бүртгүүлж дүгнүүлэх <ul style="list-style-type: none"> Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага) Өгсөн үүрэг даалгаврын биелэлт Байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт

Эрх мэдэл ба хариуцлага:

Эрх мэдэл	<ul style="list-style-type: none"> Үндсэн ажил үүргээ биелүүлэхэд шаардлагатай түүхий эдийн нөөц, хөдөлмөр хамгааллын хувцас, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангуулах Өөрийн ажлын гүйцэтгэлийн үнэлгээ, хувийн хэргийн баяжилттай танилцах Өөрийн мэдлэг, ур чадварыг нэмэгдүүлэх, мэргэжлийн зэрэг ахиулах сургалтанд хамрагдах хүсэлт гаргах
------------------	---

Хариуцлага	<ul style="list-style-type: none">• Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, дүрэм, журам, заавар зөрчсөн.• Ажлын байрны тодорхойлолтонд заасан үндсэн үүрэгтээ хайнга хандсан.• Бүтээгдэхүүний чанар доголдоход хүргэсэн.• Мах, махан бүтээгдэхүүнийг импортлогч захиалагчийн өгсөн шаардлага стандартын дагуу бэлтгэх
Бие даасан байдал	<ul style="list-style-type: none">• Бусдыг удирдан чиглүүлж багаар ажиллах чадвартай байх заавар өгөх• Тухайн дамжлагын ажилбаруудыг бие даан гүйцэтгэж, бусдад зааж сургах• Дамжлагын ажилчдын хийж гүйцэтгэсэн ажил үйлчилгээ болон бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдалд тогтмол шалгалт хийнэ.• Хариуцаж хийсэн дамжлага ажилбараас үүдэн гарсан алдаа дутагдал, чанарын гологдлыг засаж залруулахад мөшгөх тогтолцооны дагуу арга хэмжээ авч ажиллана. /Хаяг шошго, ээлжийн дугаар,мах түүхий эдийн нэр төрөл, бүртгэл тэмдэглэгээ, огноо,ажилтны код зэргийг үнэн зөв хөтөлсөн байна/• Дотоод гадаадын захиалагч нарын тавьсан стандарт шаардлагыг хурдан шуурхай судалж эзэмших, багийн хамт олонд сургах• Төлөвлөгдөөгүй ажил гарсан үед шийдвэр гаргах, дамжлагын ажилтнуудын ажиллах цаг, ээлж горимыг технологийн дагуу бие даан зохицуулна.

1.6 МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (VI ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны товч тодорхойлолт

Техникийн мэдлэг, мэргэжлийн ур чадвар шаардсан үйл ажиллагааг удирдан зохион байгуулах, бие даан гүйцэтгэх, хариуцсан дамжлагынхаа тоног төхөөрөмж /механик, хагас болон бүрэн автомат/, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу ажиллуулах, тэдгээрийн эвдрэл гэмтлийг шалган засах, технологийн зааврын дагуу эрүүл ахуй, чанарын шаардлага хангасан төрөл бүрийн мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн үүрэгтэй.

Тодотгол: ҮI түвшиний ажилтан нь мэргэжлээрээ 3-аас доошгүй жил ажилласан, дадлага туршлагатай байна.

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо	2018 оны 01 сар
Баталсан байгууллага	Монголын Махны Холбоо
Баталсан огноо	2008 оны 4 сар
Хянан засварлах хугацаа	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1. Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

- Хувцас солих болон ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөө
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартын шаардлагыг хангасан байна.
- Температур: Эхлэн боловсруулах цех: +(16-18)хэм;
Сэврээх өрөө: +(0-4)хэм;
Харьцангуй чийглэг 75-85%,
Жижиг зүйлийн цех: +18хэм,
Гүн хөлдөөх агуулах: -(37-40)хэм;

Чийглэг 85-90.

Ажлын хувцас хэрэгслийн хангамж:

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгсэл
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын зориулалтын бодис

2.2.Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

- 18 нас хүрсэн байх бөгөөд бие махбодын болон оюун санааны чадамжийн талаарх эмнэлгийн дүгнэлт гаргуулсан байна;
- Биеийн хүчний чадал болон тэсвэр хатуужилтай байх;
- Тухайн мэргэжлийн хүрээнд хүйсийн байдал харгалзахгүй байх боломжтой;
- Тухайн мэргэжлийн ажлын онцлог, нөхцлөөс хамаарч тулгуур эрхтний эмгэггүй байх шаардлага тавигдаж болно.

2.2.1 Албан ёсны боловсрол

- Техник, технологийн дунд болон дээд боловсрол / техникч, технологич/
- Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн ажилтны IV-V түвшинд 2-оос доошгүй жил ажилласан
- Халал хүнс бэлтгэх тохиолдолд цусалгааны дамжлага дээр мусальман шашинтан байх

2.2.2. Мэдлэг

M1.	Мах, махан бүтээгдэхүүний стандарт, техникийн зохицуулалт, олон улсын стандарт
M2.	Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологи
M3.	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн зохистой дадал
M4.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль, журам
M5.	Аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журам, зааварчилгаа
M6.	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, эрүүл ахуйн шаардлага
M7.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар

M8.	Технологийн зориулалттай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн талаархи мэдлэг/ Механик болон автомат тоног төхөөрөмж ажиллуулах хөнгөн засвар хийх/
M9.	Компьютерын хэрэглээний анхан шатны мэдлэг болон мэргэжлийн гадаад хэл

2.2.3. Чадвар

Ч1.	Техник-технологийн мэргэжлийн ур чадвар
Ч2.	Асуудлыг бие дааж шийдвэрлэх, уян хатан шийдэл гаргах
Ч3.	Багаар ажиллах, хамт олныг удирдан зохион байгуулах
Ч4.	Өөрийгөө үнэлэх, удирдах
Ч5.	Бусдыг удирдах, дэмжлэг үзүүлэх
Ч6.	Тооцоолох болон анхан шатны бүртгэл хөтлөх чадвар
Ч7.	Төлөвлөсөн болон төлөвлөөгүй ажлыг биелүүлэх, шийдвэр гаргах, хариуцлага хүлээх
Ч8.	Ажлыг төлөвлөх, хариуцлагатай, бүтээлчээр гүйцэтгэх
Ч9.	V түвшний ажилтныг дадлагажуулах

2.2.4. Хандлага/ Дадал

X1.	Мэдлэг мэргэжлийн хувьд дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй
X2.	Шинийг санаачлах, дэвшилт технологи-техникийг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх хүсэл эрмэлзэл
X3.	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
X4.	Харилцааны зөв төлөвшилтэй , хамт олныг манлайлах

2.3. Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Мастер, Технологич, холбогдох удирдах ажилтан
Хэнийг удирдан ажиллах	IV-V түвшний ажилтан

Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн
ажилтны ажил мэргэжлийн лавлах

2.4. Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаал	Албан шатлалаар дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	бага	дунд	өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал			х	
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5. Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл хангах	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавих ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх; • Ариутгал, халдваргүйжүүлэх арга хэмжээг хэрэгжүүлсний дараа үйлдвэрийн цех, дамжлагад нэвтрэх; • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны болон давтан зааварчилгааг тогтоосон цаг хугацаанд авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах; • Технологийн урсгал шугамын бүх төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдлыг хангах, үйл ажиллагааг жигдрүүлэх.
Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэх	<ul style="list-style-type: none"> • Тухайн дамжлага дээр алдаа дутагдал гарсан тохиолдолд мөшгөх тогтолцооны дагуу арга хэмжээ авах нөхцлийг бүрдүүлэн ажиллана./ Хаяг шошго, ээлжийн дугаар, огноо,ажилтны код, мах түүхий эдийн гарал үүсэлтэй холбогдолтой дагалдах бичиг бүртгэл тэмдэглэгээ бүрэн гүйцэд байх/ • Ажилбарыг 2 хутганы системийг баримтлан гүйцэтгэнэ; • Дараах дамжлагуудын технологийн заавартай танилцаж, мэргэжлийн өндөр түвшинд хариуцлагатай ажиллана. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> - Мал амьтныг муужруулах /цахилгаанаар, буугаар/

	<ul style="list-style-type: none"> - Цуслах /Уламжлалт/; - Зумлах /Бог мал болон гахай/; - Халал цусалгаа хийх; - Төхөөрөх цехийн зориулалттай бүх автомат тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах чадвартай байх; - Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; - Ажилтнуудын ажлыг бүртгэх, наряд бичих чадвартай байх
<p style="text-align: center;">Ажлын гүйцэтгэлийг дүгнэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг мэдээлж, бүртгүүлж дүгнүүлэх, Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> - Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага); - Малыг зөв цэгт хатгаж муужруулах/Бисмаллах уншлага хийх, спирт спиртын төрлийн зүйл хэрэглээгүй байх, ариутгалын спиртын найрлага 50 хувиас хэтрэхгүй байх / ; - Цусалгааг бүрэн зөв хийсэн байдал; - Зумлагааг бүрэн гүйцэт зөв хийх; - Тухайн дамжлагуудын тоног төхөөрөмжийг аюул осолгүй бүрэн зөв ажиллуулж чаддаг байх
<p style="text-align: center;">Бусад</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гаргаж, бүртгүүлж дүгнүүлэх; • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага); • Өгсөн үүрэг даалгаврын биелэлт; • Байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт

Эрх мэдэл ба хариуцлага:

<p style="text-align: center;">Эрх мэдэл</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Үндсэн ажил үүргээ биелүүлэхэд шаардлагатай түүхий эдийн нөөц, хөдөлмөр хамгааллын хувцас, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангуулах • Өөрийн ажлын гүйцэтгэлийн үнэлгээ, хувийн хэргийн баяжилттай танилцах • Өөрийн мэдлэг, ур чадварыг нэмэгдүүлэх, мэргэжлийн зэрэг ахиулах сургалтанд хамрагдах хүсэлт гаргах
---	---

Хариуцлага	<ul style="list-style-type: none">• Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, дүрэм, журам, заавар зөрчсөн.• Ажлын байрны тодорхойлолтонд заасан үндсэн үүрэгтээ хайнга хандсан.• Бүтээгдэхүүний чанар доголдоход хүргэсэн.• Мах, махан бүтээгдэхүүнийг импортлогч захиалагчийн өгсөн шаардлага стандартын дагуу бэлтгэх
Бие даасан байдал	<ul style="list-style-type: none">• Бусдыг удирдан чиглүүлж багаар ажиллах чадвартай байх заавар өгөх• Тухайн дамжлагын ажилбаруудыг бие даан гүйцэтгэж, бусдад зааж сургах• Дамжлагын ажилчдын хийж гүйцэтгэсэн ажил үйлчилгээ болон бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдалд тогтмол шалгалт хийнэ.• Хариуцаж хийсэн дамжлага ажилбараас үүдэн гарсан алдаа дутагдал, чанарын гологдлыг засаж залруулахад мөшгөх тогтолцооны дагуу арга хэмжээ авч ажиллана. /Хаяг шошго, ээлжийн дугаар, мах түүхий эдийн нэр төрөл, бүртгэл тэмдэглэгээ, огноо, ажилтны код зэргийг үнэн зөв хөтөлсөн байна/• Дотоод гадаадын захиалагч нарын тавьсан стандарт шаардлагыг хурдан шуурхай судалж эзэмших, багийн хамт олонд сургах• Төлөвлөгдөөгүй ажил гарсан үед шийдвэр гаргах, дамжлагын ажилтнуудын ажиллах цаг, ээлж горимыг технологийн дагуу бие даан зохицуулна.

ХОЁРДУГААР БҮЛЭГ: МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛ МЭРГЭЖЛИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

2.1 МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (ИТҮВШИН)

1. Ажлын байрны тодорхойлолт

Технологич, мастерын шууд удирдлага, хяналтын дор мах, туслах түүхий эдийг бэлтгэх, түүхий эд, материал болон бэлэн бүтээгдэхүүнийг зөөвөрлөх, ачих, буулгах, цэвэрлэгээ ариутгалыг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

Олон Улсын Ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO 08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08)-дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо:	2015 оны 07 дугаар сарын 03
Баталсан байгууллага:	Монголын Махны Холбоо
Шинэчлэн засварласан огноо:	2018 оны 07 дугаар сарын 06
Хянан засварлах хугацаа:	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-Хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

Гэрэлтүүлэг:

- Хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк
- Технологийн дамжлагад 220 лк
- Бусад газарт 110 лк

Температур, харьцангуй чийглэг:

Мах гэсгээх өрөө: +(0-4)хэм; Харьцангуй чийглэг 75-85%
Бэлтгэлийн өрөө: +(10-12)хэм; Харьцангуй чийглэг 65-75%
Боловсруулах цех: +(16-18)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Сойх өрөө: +(2-4)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

Савалгааны өрөө: +(4-8)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр хангана.
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангана.
- Хувцас солих өрөө, ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөөтэй байна.
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартуудын шаардлагуудыг хангасан байна.

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт ба тавигдах шаардлага

2.2.1 Албан боловсрол

- Бүрэн бус дундаас дээш боловсрол эзэмшсэн;
- Богино хугацааны сургалт, эсвэл албан бус сургалтанд хамрагдсан;
- Ажлын талбарт дадлагажсан.

2.2.2 Мэдлэг

М.1	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод мөрдөгддөг дүрэм, журам
М.2	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилга, эрүүл ахуйн шаардлага
М.3	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
М.4	Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар

2.2.3 Ур чадвар

УЧ.1	Үйлдвэрлэлийн энгийн, олон давтамжтай, хязгаарлагдмал ажилбаруудыг гүйцэтгэх
УЧ.2	Ажилдаа хурдан дадлагажих
УЧ.3	Үйлдвэрлэлийн дамжлагуудад туслах ажлыг гүйцэтгэх
УЧ.4	Ажлын ачаалал даах
УЧ.5	Багаар ажиллах
УЧ.6	Тухайн ажлын байрны онцлогт тохирсон ажил үүргийг гүйцэтгэх

2.2.4 Хандлага

Х.1	Мэдлэг, мэргэжлийн хувьд өсөж дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй байх
Х.2	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х.3	Хамт олны дунд биеэ зөв авч явах

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Технологич, мастер
Хэнийг удирдан ажиллах	Байхгүй

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаалууд	Хөгжих/дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	Бага	Дунд	Өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал				Байхгүй
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл хангах	<ul style="list-style-type: none"> Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх Гараа дарааллын дагуу угааж ариутгаж, хөл банн, агаарын шүршүүрээр дамжин цехэд нэвтрэх ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны зааварчилгыг өдөр тутам авах, давтан зааварчилгааг улирал тутам авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах
Технологийн үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэх	<ul style="list-style-type: none"> Ажил эхлэхийн өмнө үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд хөнгөн цэвэрлэгээ хийж, ажлын байрыг бэлтгэх Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж, дараагийн дамжлагыг хүлээлгэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлж ажиллах

	<ul style="list-style-type: none"> • Дараах дамжлагын технологийн заавартай танилцаж, зааврын дагуу ажиллана. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • Мах, түүхий эдийг хүлээн авахад ангилж, жинлэх; • Мах, махан бүтээгдэхүүн, туслах түүхий эд, сав баглаа боодол, яс, хаягдал зэргийг зөөх, ачиж буулгах, хураах; • Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлыг цэвэрлэх; • Сонгино, сармис арилгах, угаах, машиндах; • Үйлдвэрийн дамжлага хоорондын зөөврийн бүх ажилбарыг гүйцэтгэх; • Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүйн тулд анхаарал болгоомжтой ажиллах, зөөврийн төхөөрөмжийг хүчин чадалд нь тохируулж ашиглах; • Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; • Шаардлагатай тохиолдолд технологичийн хуваарилсны дагуу бусад цехийн дамжлагуудад шилжин ажиллах.
<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг мэдээлж, бүртгүүлж дүгнүүлэх: • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага) • Төлөвлөгөөний биелэлт • Өгсөн үүрэг, даалгаврын биелэлт • Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт

2.2 МАХ, БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (II ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны тодорхойлолт

Технологич, мастерын шууд удирдлагын дор хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааг хангаж, түүхий эд, материалыг үйлдвэрлэлд бэлтгэх, тодорхой хязгаарлагдмал энгийн төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажиллуулах, цэвэрлэх, ариутгах, хариуцсан дамжлагын технологийн ажилбарыг зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

Олон улсын ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO-08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08) дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо:	2015 оны 07 дугаар сарын 03
Баталсан байгууллага:	Монголын Махны Холбоо
Шинэчлэн засварласан огноо:	2018 оны 07 дугаар сарын 06
Хянан засварлах хугацаа:	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-Хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

Гэрэлтүүлэг:

- Хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк;
- Технологийн дамжлагад 220 лк;
- Бусад газарт 110 лк;

Температур, харьцангуй чийгшил:

Мах гэсгээх өрөө: +(0-4)хэм; харьцангуй чийглэг 75-85%
Бэлтгэлийн өрөө: +(10-12)хэм, харьцангуй чийглэг 65-75%
Боловсруулах цех: +(16-18)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Сойх өрөө: +(2-4)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Савалгааны өрөө: +(4-8)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр хангана.
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангана.
- Хувцас солих өрөө, ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөөтэй байна.
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартуудын шаардлагуудыг хангасан байна.

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт ба тавигдах шаардлага

2.2.1 Албан боловсрол

- Бүрэн бус дундаас дээш боловсрол эзэмшсэн;
- Богино хугацааны сургалт, эсвэл албан бус сургалтанд хамрагдсан;
- Махны үйлдвэрт ажилласан ажлын дадлага туршлагатай байна.

2.2.2 Мэдлэг

М.1	Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль, тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан эрхийн акт, стандартууд
М.2	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоодод мөрдөгддөг дүрэм, журам
М.3	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилга, эрүүл ахуйн шаардлага
М.4	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
М.5	Жин, хэмжүүр, зөөврийн төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажиллуулах заавар
М.6	Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар

2.2.3 Ур чадвар

УЧ.1	Энгийн олон давтамжтай, нэг төрлийн ажил гүйцэтгэх
УЧ.2	Ажилдаа хурдан дадлагажих
УЧ.3	Ажлын ачаалал даах
УЧ.4	Багаар ажиллах
УЧ.5	Тухайн ажлын байрны онцлогт тохирсон ажил үүргийг гүйцэтгэх
УЧ.6	Нягт нямбай, бүтээлчээр ажлыг гүйцэтгэх

2.2.4 Хандлага

Х.1	Мэдлэг, мэргэжлийн хувьд өсөж дэвших хүсэл тэмүүлэлтэй байх
Х.2	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х.3	Хамт олны дунд биеэ зөв авч явах

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Технологич, мастер
Хэнийг удирдан ажиллах	Байхгүй

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаалууд	Хөгжих/дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	Бага	Дунд	Өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал				Байхгүй
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А) жагсаалт

Үндсэн үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл	<ul style="list-style-type: none"> Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд, зөв өмсөх Гараа дарааллын дагуу угааж ариутгаж, хөл банн, агаарын шүршүүрээр дамжин цехэд нэвтрэх ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны зааварчилгыг өдөр бүр авах, давтан зааварчилгыг улирал тутам авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах.
Үйлдвэрлэлийн технологи үйл ажиллагааг гүйцэтгэх	<ul style="list-style-type: none"> Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж, дараагийн дамжлагыг хүлээлгэхүй байх нөхцлийг бүрдүүлж ажиллах Дараах дамжлагуудын технологийн заавартай танилцаж, мэргэжлийн өндөр түвшинд ажиллана: <ul style="list-style-type: none"> Махыг зориулалтын төрлөөр нь ангилж жижиглэх, хэрчих, зүсэх, машиндах; Сүүл, өөхийг хэрчиж жижиглэж бэлтгэх; Жижиглэж бэлтгэсэн мах, өөхөнд гадны хольц, бусад зүйлээр бохирдсон эсэхийг үзэж, орцын дагуу жинлэж найрлаганд бэлтгэх;

	<ul style="list-style-type: none"> • Шил, металл, тор, төрөл бүрийн цаасан сав баглаа боодлыг ариутгах, үйлдвэрлэлд бэлтгэх; • Гурил зуурах, таслах, элдэх; • Бууз, баншны амталсан махан таташинд гаднын бохирдол орсон эсэхийг шалгах; • Өлөн угаах, хиамны бүрхэвчийг зааврын дагуу тайрах, дэвтээх, үдэх; • Хиамыг раманд өлгөх; • Бууз, хуушуур чимхэх, өрөх; • Амталсан махыг өрөх, өлгөх; • Котлет, бөөрөнхий мах, тефтелийг гараар хэвлэх, бөөрөнхийлөх, тавиурт өрөх; • Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх камерт зөөх, байрлуулах; • Хөлдөөсөн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу савлах, уутны ам наах; • Бэлэн бүтээгдэхүүнийг шошголох, огноо дарах, кодлох, хайрцаглах; • Дотор мах, дайвар түүхий эдүүдийг цэвэрлэх, зумлах, ангилах, савлах; • Металл илрүүлэгч төхөөрөмжийг ажиллуулах; • Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүйн тулд анхаарал болгоомжтой ажиллах, зөөврийн төхөөрөмжийг хүчин чадалд нь тохируулж ашиглах; • Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; • Шаардлагатай тохиолдолд технологичийн ажил хуваарилсны дагуу бусад цехийн дамжлагуудад шилжиж ажиллах;
<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг гарган, бүртгүүлж дүгнүүлэх; • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага); • Тухайн дамжлагын технологийн хяналтын бүртгэл хөтлөлт; • Төлөвлөгөөний биелэлт; • Өгсөн үүрэг, даалгаврын биелэлт; • Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт;
<p>Бусад</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Шаардлагатай тохиолдолд I түвшиний ажилтныг орон ажиллах

2.3 МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (III ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны тодорхойлолт

Технологич, мастерын шууд удирдлага дор хөдөлмөрийн аюулгүй байдлыг хангаж, хариуцсан дамжлагын механик болон хагас автомат тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу ажиллуулах, технологийн зааврын дагуу эрүүл ахуй, чанарын шаардлага хангасан мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэнэ.

Олон Улсын Ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO 08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08)-дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо:	2015 оны 07 дугаар сарын 03
Баталсан байгууллага:	Монголын Махны Холбоо
Шинэчлэн засварласан огноо:	2015 оны 07 дугаар сарын 06
Хянан засварлах хугацаа:	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-Хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

Гэрэлтүүлэг:

- Хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк
- Технологийн дамжлагад 220 лк
- Бусад газарт 110 лк

Температур:

Мах гэсгээх өрөө: +(0-4)хэм; харьцангуй чийглэг 75-85%
Бэлтгэлийн өрөө: +(10-12)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Боловсруулах цех: +(16-18)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Сойх өрөө: +(2-4)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Савалгааны өрөө: +(4-8)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр хангана.
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангана.
- Хувцас солих өрөө, ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөөтэй байна.
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартуудын шаардлагуудыг хангасан байна.

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт ба тавигдах шаардлага

2.2.1 Албан боловсрол

- Бүрэн ба тусгай дунд, түүнээс дээш боловсрол эзэмшсэн
- Махны үйлдвэрт 2-оос доошгүй жил ажилласан байна.

2.2.2 Мэдлэг

M.1	Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, зааврууд, хүнс үйлдвэрлэлтэй холбоотой олон улсын болон үндэсний стандартууд
M.2	Механик болон хагас автомат олон үйлдэлтэй машиныг ажиллуулах заавар
M.3	Жин, хэмжүүр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажиллуулах заавар
M.4	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
M.5	Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар
M.6	Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, мах махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн ажилтны мэргэжилтэй бол давуу тал

2.2.3 Ур чадвар

УЧ.1	Олон давтамжтой, хүнд ажилбаруудыг гүйцэтгэхэд заориулагдсан төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бүрэн эзэмшиж ашиглах.
УЧ.2	Ажлыг нягт нямбай, хариуцлагатай, бүтээлчээр гүйцэтгэх
УЧ.3	Анхан шатны бүртгэл хөтлөх
УЧ.4	Багаар ажиллах
УЧ.5	Ажлын ачаалал даах
УЧ.6	Тухайн ажлын байрны онцлогт тохирсон ажил үүргийг гүйцэтгэх

2.2.4 Хандлага

Х.1	Биеэ дайчлан цаашид суралцах, мэргэжлээ дээшлүүлэх хүсэл тэмүүлэлтэй
Х.2	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х.3	Хамт олны дунд биеэ зөв авч явах

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Технологич, мастер
Хэнийг удирдан ажиллах	I-II түвшиний ажилтан

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх болон хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаалууд	Хөгжих/дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	Бага	Дунд	Өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал	х			Ажилласан туршлагаас хамаарна.
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үндсэн үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл хангах	<ul style="list-style-type: none"> Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд зөв өмсөх Гараа дарааллын дагуу угааж ариутгаж, хөл банн, агаарын шүршүүрээр дамжин цехэд нэвтрэх ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны зааварчилгыг өдөр бүр авах, давтан зааварчилгыг улирал тутам авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах

<p>Үйлдвэрлэлийн технологи үйл ажиллагааг гүйцэтгэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж, дараагийн дамжлагыг хүлээлгэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлж ажиллах • Тухайн дамжлагын технологийн зааврыг мөрдөж, дараах ажлыг хийж гүйцэтгэнэ: <ul style="list-style-type: none"> • Холигч машиныг ажиллуулах; • Бууз, банш, хуушуурны махыг амтлах; • Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүний (банш, котлет, бөөрөнхий мах, бургер) махыг амтлах, машинаар хэвлэх; • Шорлог болон жеркиний махыг амтлах, сойх; • Хиамны махыг давсалж сойх; • Жижиглэсэн мах, давс, амтлагч, шөл зэргийг нөөшлөх саванд савлах; • Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг урьдчилан чанах; • Гэрийн тэжээвэр амьтны хоолны бэлдэцийг амтлах; • Адууны цусыг тунгааж ийлдэс ялгах; • Төрөл бүрийн хиам, махан бүтээгдэхүүнийг машинаар зүсэж, савлах; • Хиам савлаж вакуумдах бүрэн автомат төхөөрөмжийг ажиллуулах; • Яс төрөлжүүлж ангилах, хугалж жижиглэх, бутлах, угааж цэвэрлэх; • Нөөшилсөн бүтээгдэхүүний лаазны таган дээр автомат төхөөрөмжөөр код тавих; • Техник, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа, бүрэн бүтэн байдлыг хангаж, ариг гамтай ажиллуулах; • Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэн мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; • Шаардлагатай тохиолдолд үйлдвэрийн технологичийн ажил хуваарилсны дагуу бусад цехийн дамжлагуудад шилжиж ажиллах;
<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг мэдээлж, бүртгүүлж дүгнүүлэх • Үүнд: • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага) • Тухайн дамжлагын технологийн хяналтын бүртгэл хөтлөлт

	<ul style="list-style-type: none"> • Төлөвлөгөөний биелэлтӨгсөн үүрэг, даалгаврын биелэлт • Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт
Бусад	<ul style="list-style-type: none"> • Шаардлагатай тохиолдолд II түвшиний ажилтныг орон ажиллах

2.4 МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (IV ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны тодорхойлолт

Технологич, мастерийн шууд удирдлагын дор хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааг хангаж, мэргэжлийн өндөр мэдлэг, ур чадвар шаардсан ажилбаруудыг бие даан гүйцэтгэх, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бүрэн ашиглаж ажиллуулах, тодорхой дамжлагын ажлын хүрээнд бусдыг удирдах, дэмжлэг үзүүлэх үндсэн үүрэгтэй.

Олон Улсын Ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO 08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08)-дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо:	2015 оны 07 дугаар сарын 03
Баталсан байгууллага:	Монголын Махны Холбоо
Шинэчлэн засварласан огноо:	201 оны 07 дугаар сарын 06
Хянан засварлах хугацаа:	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-Хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

Гэрэлтүүлэг:

- Хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк;
- Технологийн дамжлагад 220 лк;
- Бусад газарт 110 лк;

Температур:

Гэсгээх өрөө: +(0-4)хэм; харьцангуй чийглэг 75-85%

Бэлтгэлийн өрөө: +(10-12)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

Боловсруулах цех: +(16-18)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

Сойх өрөө: +(2-4)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

Савалгааны өрөө: +(4-8)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр хангана.
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангана.
- Хувцас солих өрөө, ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөөтэй байна.
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартуудын шаардлагуудыг хангасан байна.

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

2.2.1 Албан боловсрол

- Тусгай дунд боловсрол эзэмшсэн;
- Техникийн дунд боловсрол эзэмшсэн;
- Үйлдвэрлэлийн дамжлагуудад 3-аас доошгүй жил ажилласан

2.2.2 Мэдлэг

М.1	Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, зааврууд, хүнс үйлдвэрлэлтэй холбоотой олон улсын болон үндэсний стандартууд
М.2	Механик болон автомат тоног төхөөрөмж ажиллуулах заавар
М.3	Жин, хэмжүүр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажиллуулах заавар
М.4	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
М.5	Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар
М.6	Компютерийн хэрэглээний программаар ажиллах мэдлэг, чадвартай
М.7	Гадаад хэлний мэдлэг

2.2.3 Ур чадвар

УЧ.1	Ажлын ачаалал даах
УЧ.2	Багаар ажиллах
УЧ.3	Тухайн ажлын байрны онцлогт тохирсон ажил үүргийг гүйцэтгэх
УЧ.4	Нягт нямбай, бүтээлчээр ажлыг гүйцэтгэх
УЧ.5	Бусдыг удирдан ажиллах, тэдэнд дэмжлэг үзүүлэх
УЧ.6	Тооцоолох болон анхан шатны бүртгэл хөтлөх

2.2.4 Хандлага

Х.1	Суралцах болон мэргэжлээ дээшлүүлэх хүсэл, тэмүүлэлттэй байх
Х.2	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х.3	Хамт олны дунд биеэ зөв авч явах

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Технологич, мастер
Хэнийг удирдан ажиллах	I-III түвшиний ажилтан

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх, хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаалууд	Хөгжих/дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	Бага	Дунд	Өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал		х		
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үндсэн үүрэг	Ажилбар
Ажлын бэлтгэл хангах	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх; • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах; • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд зөв өмсөх ; • Гараа дарааллын дагуу угааж ариутгаж, хөл банн, агаарын шүршүүрээр дамжин цехэд нэвтрэх; • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны зааварчилгыг өдөр бүр авах, давтан зааварчилгыг улирал тутам авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах.

<p>Технологийн үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэх</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж, дараагийн дамжлагыг хүлээлгэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлж ажиллах 2. Дараах дамжлагын технологийн заавартай танилцаж, мэргэжлийн өндөр түвшинд ажиллана: <ul style="list-style-type: none"> • Гулууз болон мөч махыг эвдэх, шулах; • Махыг булчингийн бүтцээр ангилах; • Технологийн зааврын орцын дагуу жор, амтлагчийг жинлэж найрлаганд бэлтгэх • Таташийг шприцэнд ачаалах, бүрхэвчинд савлах; • Бүх төрлийн хиам, ороомог, махан бүтээгдэхүүнийг боох, хэвэнд хийх; • Утлагат махан бүтээгдэхүүний махыг давслах, амтлагчийн уусмалаар тарих (массаглах); • Нөөшлөх бүтээгдэхүүний уутны амыг агааргүйжүүлэн наах /вакуумдах/; • Техник, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа, бүрэн бүтэн байдлыг хангаж, ариг гамтай ажиллуулах; • Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүйн тулд анхаарал болгоомжтой ажиллах, зөөврийн төхөөрөмжийг хүчин чадалд нь тохируулж ашиглах; • Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; • Шаардлагатай тохиолдолд үйлдвэрийн технологичийн ажил хуваарилсны дагуу бусад цехийн дамжлагуудад шилжиж ажиллах;
<p>Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх</p>	<p>Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг мэдээлж, бүртгүүлж дүгнүүлэх. Үүнд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага) • Төлөвлөгөөний биелэлт • Өгсөн үүрэг, даалгаврын биелэлт • Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт
<p>Бусад</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Шаардлагатай тохиолдолд III түвшиний ажилтныг орон ажиллах

2.5 МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АЖИЛТАН (V ТҮВШИН)

1. Ажлын байрны тодорхойлолт

Техникийн мэдлэг, мэргэжлийн ур чадвар шаардсан үйл ажиллагааг удирдан зохион байгуулах, бие даан гүйцэтгэх, хариуцсан дамжлагынхаа тоног төхөөрөмж /механик, хагас болон бүрэн автомат/, багаж хэрэгслийг зааврын дагуу ажиллуулах, тэдгээрийн эвдрэл гэмтлийг шалган засаж, технологийн зааврын дагуу эрүүл ахуй, чанарын шаардлага хангасан төрөл бүрийн мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн үүрэгтэй.

Олон Улсын Ажил мэргэжлийн ангилал (ISCO 08) болон Монгол Улсын Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал, тодорхойлолт (YAMAT-08)-дахь мэргэжлийн индекс	7511
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс	7511-11
Боловсруулсан огноо:	2015 оны 07 дугаар сарын 03
Баталсан байгууллага:	Монголын Махны Холбоо
Шинэчлэн засварласан огноо:	2015 оны 07 дугаар 06
Хянан засварлах хугацаа:	3 жил

2. Ажлын байрны тухай мэдээлэл

2.1 Ажлын байрны нөхцөл, тавигдах шаардлага

Ажлын байрны нөхцөл-Хэвийн

Өрөө тасалгаа нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

Гэрэлтүүлэг:

- Хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк
- Технологийн дамжлагад 220 лк
- Бусад газарт 110 лк

Температур:

Мах гэсгээх өрөө: +(0-4)хэм; харьцангуй чийглэг 75-85%
Бэлтгэлийн өрөө: +(10-12)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Боловсруулах цех: +(16-18)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%
Сойх өрөө: +(2-4)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

Савалгааны өрөө: +(4-8)хэм; харьцангуй чийглэг 65-75%

- Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр хангана.
- Эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, цэвэрлэгээ ариутгалын зориулалтын бодисоор хангана.
- Хувцас солих өрөө, ариун цэврийн өрөө, усанд орох шүршүүр, хоолны газар, амрах өрөөтэй байна.
- Ажлын байр нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн үндэсний стандартуудын шаардлагуудыг хангасан байна.

2.2 Хөдөлмөр эрхлэлт, тавигдах шаардлага

2.2.1 Албан боловсрол

- Үйлдвэрлэлийн дамжлагуудад 3-аас доошгүй жил ажилласан;
- Техникийн дунд боловсрол эзэмшсэн
- Дээд боловсрол эзэмшсэн

2.2.2 Мэдлэг

M.1	Хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдох хууль, тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, зааврууд, хүнс үйлдвэрлэлтэй холбоотой олон улсын болон үндэсний стандартууд
M.2	Механик болон автомат тоног төхөөрөмж ажиллуулах заавар
M.3	Жин, хэмжүүр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажиллуулах заавар
M.4	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар
M.5	Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавар
M.6.	Гадаад хэлний мэдлэг
M.7	Компютерийн хэрэглээний программууд

2.2.3 Ур чадвар

УЧ.1	Ажлын ачаалал даах
УЧ.2	Багаар ажиллах
УЧ.3	Тухайн ажлын байрны онцлогт тохирсон ажил үүргийг гүйцэтгэх
УЧ.4	Нягт нямбай, бүтээлчээр ажлыг гүйцэтгэх
УЧ.5	IV түвшиний ажилтныг дагалдуулан дадлагажуулах

УЧ.6	Тооцоолох болон анхан шатны бүртгэл хөтлөх
УЧ.7	Хөгжиж дэвших
УЧ.8	Механик болон автомат /хагас ба бүрэн/ олон үйлдэлтэй машиныг ажиллуулах
УЧ.9	Баг, хамт олныг удирдан зохион байгуулах

2.2.4 Хандлага

Х.1	Тогтвор суурьшилтай ажиллах
Х.2	Суралцах болон мэргэжлээ дээшлүүлэх хүсэл, тэмүүлэлттэй байх
Х.3	Шинийг санаачлах, дэвшилтэт технологи нэвтрүүлэх тэмүүлэлттэй байх
Х.4	Хамт олондоо элгэмсэг, тэднийг манлайлах оргилуун сэтгэлтэй байх

2.3 Удирдлага

Хэний удирдлага дор ажиллах	Технологич, мастер
Хэнийг удирдан ажиллах	III, IV түвшиний ажилтан

2.4 Мэргэжил дээшлүүлэх, хувиараа хөдөлмөр эрхлэх боломж

Холбогдох албан тушаалууд	Хөгжих/дэвших боломж			Тусгай тэмдэглэл
	Бага	Дунд	Өндөр	
Гүйцэтгэх албан тушаал			х	
Удирдах албан тушаал		х		
Өөр төрлийн ажил, үүрэг гүйцэтгэх боломж		х		
Хувиараа хөдөлмөр эрхлэх	х			

2.5 Үүрэг (Ү), ажилбар (А)-ын жагсаалт

Үндсэн үүрэг	Ажилбар
<p>Ажлын бэлтгэл хангах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Эрүүл мэндийн хугацаат үзлэгт хамрагдсан байх • Хүнсний үйлдвэрийн ажилчдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах • Ажлын тусгай хувцсыг зааврын дагуу бүрэн гүйцэд зөв өмсөх • Гараа дарааллын дагуу угааж ариутгаж, хөл банн, агаарын шүршүүрээр дамжин цехэд нэвтрэх • ХАБ-ын ажилтнаас ажлын байрны анхан шатны зааварчилгыг өдөр бүр авах, давтан зааварчилгыг улирал тутам авч аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах.
<p>Технологийн үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэх</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Үйлдвэрлэлийн дамжлагын тасалдалгүй байдлыг хангаж, дараагийн дамжлагыг хүлээлгэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлж ажиллах 2. Дараах дамжлагуудын технологийн заавартай танилцаж, мэргэжлийн өндөр түвшинд ажиллана. <ul style="list-style-type: none"> • Төрөл бүрийн хиамны таташ найруулах; • Нөөшлөх бүтээгдэхүүнийг таглах, битүүмжлэх; • Нөөшийг автоклавт чанах, ариутгах; • Төрөл бүрийн хиамыг чанах, хөргөх; • Төрөл бүрийн хиамыг шарах, утах /халуун болон хүйтэн утаагаар/; • Гэрийн тэжээвэр амьтны хоолыг технологийн дагуу боловсруулах (чанах, хатаах); • Өндөр даралтын уурын тогоог ажиллуулах, ясны шөл гаргах, боловсруулах; • Техник, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа, бүрэн бүтэн байдлыг хангаж, ариг гамтай ажиллуулах; • Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүйн тулд анхаарал болгоожтой ажиллах, зөөврийн төхөөрөмжийг хүчин чадалд нь тохируулж ашиглах; • Тухайн өдрийн ажлын явцад болон дууссаны дараа ажлын байраа (тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл) бүрэн цэвэрлэж мастерт шалгуулж, дараа өдрийн бэлтгэлийг хангах; • Шаардлагатай тохиолдолд үйлдвэрийн технологичийн ажил хуваарилсны дагуу бусад цехийн дамжлагуудад шилжиж ажиллах;

Ажлын гүйцэтгэлээ мэдээлэх	Өдрийн ажлын гүйцэтгэлийг мэдээлж, бүртгүүлж дүгнүүлэх. Үүнд: <ul style="list-style-type: none">• Үндсэн үүргийн биелэлт (ажлын чанар, бүтээмж, ажилд хандах хандлага)• Тухайн дамжлагын технологийн хяналтын бүртгэл хөтлөлт• Төлөвлөгөөний биелэлт• Өгсөн үүрэг, даалгаврын биелэлт• Тухайн байгууллагын дотоод дүрэм, журмын биелэлт
Бусад	• Шаардлагатай тохиолдолд IY түвшиний ажилтныг орон ажиллах

