

БАТЛАВ
МАЛ ЭМНЭЛГИЙН ЕРӨНХИЙ ГАЗРЫН
ДАРГА А.НАРАНТУЯА



Сургалтын комиссын 2024 оны 06 дугаар сарын
05–ны/ний өдрийн хурлаар хэлэлцэж зөвшөөрөв.

ХӨТӨЛБӨРИЙН НЭР:

Махны үйлдвэрийн мал эмнэлэг, лаборатори

СУРГАЛТЫН ҮНДСЭН ЧИГЛЭЛ:

Мал эмнэлгийн лаборатори

ХӨТӨЛБӨРИЙН ДУГААР: (----32--/2024)

ХӨТӨЛБӨР БОЛОВСРУУЛСАН: С. Лхагвасүрэн Доктор Ph.D Дэд профессор

МАХНЫ ҮЙЛДВЭРИЙН МАЛ ЭМНЭЛЭГ, ЛАБОРАТОРИ СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨР

Зорилтот бүлэг:

Махны үйлдвэрийн малын эмч (ерөнхий эмч, мал баазын эмч, үзлэгийн эмч, эрүүл ахуйч ариутгал, халдваргүйтгэлийн эмч), лабораторийн эмч, микробиологич, химич, бусад МЭАЦ-ийн магадлан шинжилгээний мэргэжилтнүүд

Хөтөлбөрийн үндэслэл

Одоогийн байдлаар улсын хэмжээнд 242 мал төхөөрөх үйлдвэр, цех үйл ажиллагаа явуулж байна. Аймгуудад (Баян Өлгий, Ховд, Завхан, Өвөрхангай, Булган, Төв, Сүхбаатар, Дорно, Хэнтий) ажиллаж байгаа ААН-ийн 50 гаруй хувь нь 7 ба түүнээс дээш (18) тооны үйлдвэр цехтэй байна.

Махны техникийн цохицуулалт, МЭАЦ хорио цээр бусад шаардлагын дагуу махны үйлдвэрүүдэд 1000 гаруй малын эмч мэргэжилтэн ажиллах шаардлагатайгаас 200 хүрэхгүй мэргэжилтэн ажиллаж байгаа нь мах үйлдвэрлэлийн хэлхээний ХАБМТ-нд шаардлагатай хүний нөөцийн 10-20 хувьд ч хүрэхгүй байна. Энэ нь Монгол оронд махны үйлдвэр хөгжих, стандарт нэвтрүүлэх, тогтвортой үйл ажиллагаа явуулах, экспортыг нэмэгдүүлэх боломжыг хязгаарлаж байгаа билээ. Иймээс махны үйлдвэрийн эмч мэргэжилтний төрөлжсөн сургалтыг хэрэгжүүлж, мэргэжилтний орон тоо, ажил үүрэг, эрх мэдэл, гүйцэтгэлийг тодорхой болгох, чадавхжуулах шаардлагатай байна.

Хөтөлбөрийн зорилго:

Махны үйлдвэрийн малын эмч мэргэжилтийг чадавхжуулан нийгмийн эрүүл мэндийг хамгаалах мал эмнэлгийн ажил үйлчилгээ, хяналт, үнэлгээг боловсронгуй болгох, махны эрүүл ахуйн горимыг олон улсын стандартын шаардлагад нийцүүлэх, мал эмнэлэгийн хорио цээр, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ, ХАБ-ын хяналтын тогтолцоог хүчтэй болгоход хувь нэмэр оруулахад чиглэгдэнэ.

Хөтөлбөрийн агуулга:

- Махны үйлдвэрийн ХАБМТ-ны эрх зүй, стандарт
- Махны үйлдвэрийн МЭ-ийн үйлчилгээ, хяналт, үнэлгээ
- Мал, мах бэлтгэн нийлүүлэх, мах махан бүтээгдэхүүн боловсруулах, хадгалах, тээвэрлэх дамжлагуудад зохистой дадлууд болон НАССР-ын хяналтыг хэрэгжүүлэх арга зам
- Малын эмчийн орон тоо, ажил үүрэг, эрх мэдлийн хуваарилалт
- Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн дотоод хяналтын лаборатори, лабораторийн зохистой дадлын тухай ойлголт, мэдлэг
- Лабораторид тавигдах техникийн (ажлын байр, хүний нөөц, тоног төхөөрөмж) шаардлагууд
- Хүнсний малд хийх халдварт, паразит зооноз өвчний оношлогоо
- Төхөөрсний дараа малын эд эрхтний үзлэг шинжилгээ
- Дээж түүвэрлэх, хадгалах, дамжуулах, тээвэрлэх техник
- Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, орчны шинжилгээ (ус агаар, арчдас)

- Эцсийн бүтээгдэхүүний шинжилгээ, тохирлын гэрчилгээний шаардлага
- Шинжилгээний стандарт ба стандарт бус аргууд
- Лабораторийн аюулгүй ажиллагаа
- Лабораторийн шинжилгээний үр дүнгийн боловсруулалт

Эзэмших мэдлэг, ур чадвар:

- Махны үйлдвэрийн МЭ-ийн үйлчилгээ, хяналт, үнэлгээ нийгмийн эрүүл мэндийг хамгаалах мэдлэг, хандлага, ур чадвар эзэмшинэ
- ХАБМТ-ны эрх зүйн баримт бичгийг судлан танилцана.
- Мал, мах үйлдвэрлэл, бэлтгэн нийлүүлэлтийн сүлжээний угтвар нөхцөл, зохистой дадлын шаардлагад суралцах
- Малын эмчийн орон тоо, ажил үүрэг, эрх мэдлийн таниж мэднэ
- МAA-н бүтээгдэхүүний чанар эрүүл ахуйн анхан шатны шинжилгээ хийх арга зүй эзэмшинэ
- Махны үйлдвэрийн лабораторийн ажлын байр, тоног төхөөрөмж, хүний нөөц, удирдлага зохион байгуулалт, химийн хортой ба аюултай бодистой ажиллах мэдлэг хандлага, ур чадварыг эзэмшинэ.
- Малын эрхтэн тогтолцоонд задлан шинжилгээ хийх аргад суралдана
- Мах, дайвар бүтээгдэхүүнд микробиологийн шинжилгээ хийх арга эзэмшинэ.
- НАССР-ын хяналтыг хэрэгжүүлэх ур чадвар эзэмшинэ
- Шинжилгээний аргын стандартад суралцана
- МAA-н бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд Хурдавчилсан аргаар хяналт, үнэлгээ хийх чадавхтай болно
- Мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээний үнэлгээ, дүгнэлт гаргах чадвар эзэмшинэ.

Сургалтын огноо:

Үндсэн чиглэл, хөтөлбөрийн хүрээнд дараах хугацаанд хэрэгжүүлнэ:

- 2024 оны III улирал ()
- 2024 оны IV улирал ()
- 2025 он

Сургалтын хэлбэр:

Танхимаар болон дижитал сургалтын контент бэлтгэн ашиглан. Онол 50, практик 50 хувь байна.

Сургалтын төлбөр:

Нэг оролцогч 350 мянган төгрөгийн төлбөр төлнө. Сургалтын материал, гарын авлага, бактериологи, паразитологи, орчны шинжилгээний (ус агаар, арчдас) гарын авлага эталон загвар, зурагт хуудас, бактерийн түрхэц, зарим сургалтын дижитал контент бэлтгэнэ

Сургалт болох газар:

Сургалтыг дараах байршилуудад танхим, лабораторийн нөхцөлд хийнэ:

- Төвийн бүс, говийн ба зүүн бүсээс оролцогчид УБ, Гарааны Праймер компаний сургалтын төвийн байр, лабораторит
- Баянхонгор, Говь Алтай, Завханы оролцогчид ГАА-ийн төвд,
- Увс, Ховд, Баян өлгий- Ховдод,
- Хөвсгөл, Булган Орхон – Хөвсгөл аймгийн төвд

Шалгах арга хэлбэр:

Шалгалтыг 385 тоот журмын дагуу сорилтын тестээр авна. Онолыг асуумжаар, дадлагын ажлыг SPOT тестээр зохион байгуулна.

Шалгалтанд тэнцэх босго оноо: 70%-иас дээш

**Махны үйлдвэрийн Мал эмнэлэг, Лаборатори
сургалтын сэдэвчилсэн төлөвлөгөө, хөтөлбөр**

а. Сургалтын сэдэвчилсэн төлөвлөгөө

№	Сургалтын чиглэл	Эзэмших мэдлэг ур чадвар	Шаардлагатай зүйлс
1	Махны үйлдвэрийн МЭ-ийн үйлчилгээ, хяналт, үнэлгээ	Нийгмийн эрүүл мэндийг хамгаалахын тулд МЭ-ийн хяналт үнэлгээ, үйлчилгээ, хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцоог хэрэгжүүлэх мэдлэг ур чавдарыг эзэмшинэ	- Махны үйлдвэрийн гарын авлага - Махны үйлдвэрийн малын эмчийн гарын авлага - Махны технологийн хяналтын гарын авлага
2	Махны үйлдвэрийн лаборатори	Махны үйлдвэрийн лабораторийн дадал, удирдлагын ба техникийн шаардлагыг таниулах	- Махны лабораторийн шинжилгээний хамрах хүрээ - Шаардлагатай тоног төхөөржийн жагсаалт, САЗ - Шаардлагатай стандартын жагсаалт
3	Лабораторийн шинжилгээний арга зүй	МЭАЦМШ, микробиологи, хими-физик, орчны (ус, агаар, арчдас) шинжилгээ	- Мах сүүний шинжилгээний гарын авлага - Орчны шинжилгээний гарын авлага

			- Микробиологийн шинжилгээний гарын авлага, Эталон, загвар - Бактерийн түрхэцийн бэлдэц
--	--	--	--

в.Сургалтын хөтөлбөр

Цаг	Сэдэв	Хичээлийн хэлбэр	хугацаа	Багш
Эхний өдөр				
9 ⁰⁰ -9 ⁴⁵	Махны үйлдвэрийн ХАБМТ-ны эрх зүйн баримт бичиг	лекц	45	С. Лхагвасүрэн
9 ⁴⁵ -10 ³⁰	Махны үйлдвэрийн МЭ-ийн үйлчилгээ, хяналт, үнэлгээ	лекц	45	С. Лхагвасүрэн
10 ³⁰ -10 ⁴⁰	Цайны завсарлага			
10 ⁴⁰ -11 ²⁵	Мал, мах бэлтгэн нийлүүлэх, мах махан бүтээгдэхүүн боловсруулах, хадгалах, тээвэрлэх дамжлагуудад зохистой дадлууд болон НАССР-ын хяналтыг хэрэгжүүлэх арга зам	лекц	45	С. Лхагвасүрэн
11 ²⁵ -12 ²⁰	Малын эмчийн орон тоо, ажил үүрэг, эрх мэдлийн хуваарилалт	лекц	45	Б. Мөнхтогтох
12 ²⁰ -13 ²⁰	Үдийн хоол			
13 ²⁰ -14 ⁰⁵	Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдврийн дотоод хяналтын лаборатори, лабораторийн зохистой дадлын тухай ойлголт, мэдлэг	лекц	45	С. Лхагвасүрэн
14 ⁰⁵ -14 ⁵⁰	Лабораторид тавигдах техникийн (ажлын байр, хүний нөөц, тоног төхөөрөмж) шаардлагууд	лекц	45	Б. Мөнхтогтох
14 ⁵⁰ -15 ⁰⁰	Цайны завсарлага			
15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵	Лабораторийн ажлын байрын зохион байгуулалт, био аюулгүй байдал, химийн хортой ба аюултай бодистой ажиллах	лекц	45	О. Энхсайхан
15 ⁴⁵ -16 ³⁰	Асуулт - Хариулт			
Хоёр дахь өдөр				
9 ⁰⁰ -9 ⁴⁵	Хүнсний малд хийх халдварт, паразит зооноз өвчний оношлогоо	дадлага	45	Б. Нарангэрэл
9 ⁴⁵ -10 ³⁰	Төхөөрсний дараа малын эд эрхтний үзлэг шинжилгээ	дадлага	45	О. Энхсайхан
10 ³⁰ -10 ⁴⁰	Цайны завсарлага			
10 ⁴⁰ -11 ²⁵	Дээж түүвэрлэх, хадгалах, дамжуулах, тээвэрлэх техник	дадлага	45	Т. Ганцэцэг

11 ²⁵ -12 ²⁰	Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, орчны шинжилгээ (ус агаар, арчдас)	дадлага	45	Т. Ганцэцэг
12 ²⁰ -13 ²⁰	Үдийн хоол			
13 ²⁰ -14 ⁰⁵	Эцсийн бүтээгдэхүүний шинжилгээ, тохирлын гэрчилгээний шаардлага	лекц	45	С. Лхагвасүрэн
14 ⁰⁵ -14 ⁵⁰	Шинжилгээний стандарт ба стандарт бус аргууд	лекц	45	С. Лхагвасүрэн
14 ⁵⁰ -15 ⁰⁰	Цайны завсарлага			
15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵	Лабораторийн шинжилгээний үр дүнгийн боловсруулалт	дадлага	45	Б. Нарангэрэл Т. Ганцэцэг
15 ⁴⁵ -16 ³⁰	Шалгалт			