



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ

## ՀՐԱՄԱՆ

№ 1119-Ա/Ք

«10» 10 2011թ.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ  
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ  
ԶԱՓՈՐՈՇԻԶԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ  
ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» ՀՀ օրենքի 16-րդ հոդվածի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով ՀՀ կառավարության 2010թ. մարտի 4-ի N 8 արձանագրային որոշման 14-րդ՝ «Հայաստանի Հանրապետությունում նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության և ուսուցման մասնագիտությունների և որակավորումների՝ կարողությունների ձևավորմանը միտված պետական կրթական չափորոշիչների մշակման և ներդրման հայեցակարգին ու գործողությունների ցանկին հավանություն տալու մասին» կետը, ՀՀ ԿԳ նախարարի 2009թ. մայիսի 12-ի «Նախնական և միջին մասնագիտական կրթության պետական կրթական չափորոշիչների և ուսումնամեթոդական փաստաթղթերի վերաբերյալ փորձագիտական եզրակացություն տալու նպատակով ստեղծվող ոլորտային հանձնաժողովների կազմը՝ ըստ մասնագիտական խմբերի հաստատելու մասին» N 445-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ.

1. Հաստատել միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2012թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական /արհեստագործական/ և միջին մասնագիտական կրթության վարչությանը մինչև 2011 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը:
4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին /Ն. Ղուկասյան/ ապահովել չափորոշչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մ. Մկրտչյանին:



Ա. ԱՇՈՏՅԱՆ

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»  
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1.**

**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի «**Տեխնիկ**» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվաճառության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
  - 1) առկա
  - 2) հեռակա
  - 3) դրսեկության (էքստեռնատ)
3. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
  - 1) կրթության առկա ձևով.
    - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 2 տարի 6 ամիս
    - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3 տարի 6 ամիս
  - 2) կրթության հեռակա ձևով.
    - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 3 տարի 6 ամիս
  - 3) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստեռնատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:
4. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական

բեռնվածության նվազագույն ծավալը 3564 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 5832 ժամ: Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով:

## ԳԼՈՒԽ 2.

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝

1) տեխնիկ՝ կենդանիների ընդունման, նախասպանդային խնամքի, մորթի կազմակերպման (ուշաթափում, արյունազրկում, կաշվեհանում, ներքին օրգանների հեռացում, մաքրում, դրոշմավորում),

2) տեխնիկ՝ սառնարանային խցերի (սառեցում, պաղեցում, պահպանում) սպասարկման

3) տեխնիկ-մասնագետ՝ հումքի որակի հսկման, տեխնոլոգիական բոլոր գործընթացների հսկման և կատարման,

4) սպասարկող՝ հումքի, սարքավորումների, տարայի, տեխնիկական միջոցների նախապատրաստման և սանիտարահիգիենիկ վիճակի հսկման

5) համակարգող՝ օժանդակ բանվորների աշխատանքների

7. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.

2) նախապատրաստել աշխատատեղը նախքան արտադրության սկիզբը,

3) կազմակերպել կենդանիների ընդունումը և նախասպանդային խնամքը,

4) մասնակցել սպանդի բոլոր արտադրական գործընթացներին,

5) հսկել սառնարանային խցերի տեխնոլոգիական պարամետրերը և սանիտարահիգիենիկ պայմանները,

6) իրականացնել գյուղատնտեսական կենդանիների մորթից ստացված հիմնական և երկրորդական հումքի մշակման գործընթացները,

7) կատարել մսամթերքի արտադրության արտադրամասում հիմնական և օժանդակ հումքի ընդունում և որակի գնահատում,

8) իրականացնել հումքի նախնական մշակում,

9) իրականացնել երշիկների կիսաֆաբրիկատների լցոնի պատրաստում,

10) իրականացնել և հսկել մսամթերքի ջերմային մշակումը,

11) իրականացնել և հսկել աղադրման և հասունացման գերծընթացները,

- 12) հսկել հասունացման, չորացման խցերի ռեժիմները,
- 13) իրականացնել պատրաստի մթերքի փաթեթավորումն ու պիտակավորումը,
- 14) իրականացնել ավանդական մսամթերքների (բաստուրմա, սուջուփ, ապուխտներ) արտադրության գործընթացները,
- 15) կազմել մատակարարներին մթերք հանձնելու գործընթացը,
- 16) հսկել պատրաստի մթերքի որակական ցուցանիշները,
- 17) վերացնել արտադրամասում սարքավորումների թեթև անսարքությունները, հակառակ դեպքում դիմել վրադասին՝ օգնության համար
- 18) հրահանգավորել օժանդակ անձնակազմին աշխատանքները ժամանակին և ճիշտ կատարելու,
- 19) ներկայացնել վերադասին կատարված աշխատանքների և խոչընդոտների վերաբերյալ տեղեկություններ,
- 20) ժամանակին ձեռք բերել անհրաժեշտ հիմնական և օժանդակ հումքը,
- 21) տեղեկություններ հավաքել արտադրված տեսականու չափաքանակի վերաբերյալ և կատարել տեխնիկական-տնտեսական հաշվարկ,
- 22) պատրաստ լինել ընկալել և իրականացնել վերադասի կողմից առաջադրված խնդիրները, մոտեցումները և նորարարությունները՝ աշխատանքի արտադրողականությունը և մթերքի որակը բարձրացնելու նպատակով:

### **ԳԼՈՒԽ 3.**

#### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

8. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է՝
  - 1) ունենա մասնագիտական գործունեության տվյալ բնագավառում իր մասնագիտական դերին անհրաժեշտ կարողությունները ձևավորելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքներ,
  - 2) դրսևորի աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողություն,
  - 3) ունենա որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողություն,

- 4) դրսևորի մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողություն,
- 5) ունենա մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտություններ,
- 6) ցուցաբերի իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողություն,
- 7) ունենա մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,
- 8) ցուցաբերի մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողություն,
- 9) ունենա աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտություններ,
- 10) ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ցուցաբերի ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողություն:

#### **ԳԼՈՒԽ 4.**

### **2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

10. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:

11. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝

- 1) իմանա ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,
- 2) տիրապետի հայոց լեզվին,
- 3) հաղորդակցվի առնվազն երկու օտար լեզուներով,

- 4) տիրապետի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին,
- 5) գիտելիքներ ունենա ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի վերաբերյալ,
- 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
- 7) ցուցաբերի կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների, մակրոտնտեսության և միկրոտնտեսության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների իմացություն,
- 8) իմանա էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությունը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթները,
- 9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:

12. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին:

13. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

## **ԳԼՈՒԽ 5.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

14. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն Հայաստանի Հանրապետությունում չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկայի է,

2) ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:

3) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) հաստատությունը պետք է ունենա մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների ծրագրային բովանդակությանը համապատասխանող ուսումնական, մեթոդական և տեղեկատվական նյութեր (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա և այլն), գնահատման ևատեստավորման նպատակով օգտագործվող նյութեր, ուսումնական գործընթացի արդյունավետ իրականացմանը նպաստող այլ նյութեր, ուղեցույցներ:

16. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հայոց լեզվի,

բ. օտար լեզու,

գ. ընդհանուր հումանիտար առարկաների,

դ. անվտանգության և առաջին օգնության,

ե. անհատական համակարգիչների,

զ. մսամթերքի համտեսի,

է. մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիայի գործնական պարապմունքների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. կենսաքիմիական,

բ. մանրէաբանական,

գ. մսի և մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական հետազոտության,

դ. հումքի և պատրաստի մթերքի անվտանգության ցուցանիշների հետազոտման:

3) Ուսումնական արհեստանոցներ՝

ա. մսի և մսամթերքի փորձարտադրական,

բ. մսի և մսամթերքի սարքավորումների ոչ խոշոր անսարքությունների վերանորոգման:

4) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ,

Կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ձևավորել լրացուցիչ կաբինետներ, լաբորատորիաներ, արհեստանոցներ:

17. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստեռնատ) ձևի համար սահմանվում է ուսումնական պլաններով,

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,

3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,

4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,

5) հեռակա ուսուցման ձևի դեպքում ուսանողների հետ պարտադիր պարապմունքների տարեկան ծավալը առնվազն 160 ժամ է,

6) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,

7) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ,

2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությամբ համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,

3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում է ուսումնական հաստատությունը.

4) ուսումնական պրակտիկաներն անցկացվում են պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում,

5) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

19. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնառության ընթացքում բոլոր ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,

2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,

3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,

4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի մասնագիտական կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

## **ԳԼՈՒԽ 6.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝

1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,

2) պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,

- 3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
- 4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,
- 5) պետք է մասնագիտության նկարագրին համապատասխան տվյալ որակավորման ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով՝ կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
- 6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից՝ պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,
- 7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
- 8) պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

**Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

<b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Ա Ղ Ո Ր Դ Ա Կ Ց ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն»</b>	
	ԱՀ-Հ-5-11 001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	<b>Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, բ. ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, գ. ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները, դ. շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը, ե. անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:

<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<b>Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>բ. բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>գ. հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>դ. ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է</p> <p>ե. մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<b>Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>բ. կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան</p> <p>գ. օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</p> <p>դ. կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</p> <p>ե. վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</p> <p>զ. բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</p> <p>է. գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<b>Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ,</p> <p>բ. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</p> <p>գ. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>ե. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</p> <p>զ. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</p>

	է.կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	<b>Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</p> <p>բ.հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,</p> <p>գ.հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>դ.օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>ե.հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</p> <p>զ.ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
<b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը « Ա Շ Խ Ա Տ Ա Ն Ք Ա Յ Ի Ն Գ Ո Ր Ծ ՈՒ Ն Ե Ռ ՈՒ Յ Ա Ն Ը Ն Դ Հ Ա Ն ՈՒ Ր Հ Մ Տ ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն Ն Ե Ր »</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԳՀ- 5-11-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	<b>Փնտրել և գտնել աշխատանք</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները ,</p> <p>բ. կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղ(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),</p> <p>դ. ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,</p> <p>ե. ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<b>Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,</p> <p>բ. հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,</p> <p>գ. ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</p> <p>դ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,</p> <p>ե. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<b>Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,</p> <p>բ. ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</p> <p>գ. դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,</p> <p>դ. առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</p>

	ե.կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<b>Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, բ.բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, գ.բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, դ.ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը,
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-5-11-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	<b>Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,

	<p>բ. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,<sup>1</sup></p> <p>գ.ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</p> <p>դ.ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</p> <p>ե.ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</p> <p>զ.ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները,</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<b>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</p> <p>բ.ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>գ.ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>դ.ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<b>Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>բ.ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>գ.ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>դ.ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<b>Ցուցաբերել առաջին օգնություն</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>բ.առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ.կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p>

	<p>դ.կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>ե.կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>զ.կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կտրվածքների դեպքում,</p> <p>է.ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-5-11-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	<b>Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</p> <p>բ.տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</p> <p>գ.տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</p> <p>դ.ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</p> <p>ե.ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</p>

	<p>գ.կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,  է.օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,  ը.ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,  թ.կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<b>Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,  բ.մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,  գ.կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,  դ.կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը,  միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,  ե.կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<b>Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,  բ.կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,  գ.կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),  դ.փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,  ե.ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<b>Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,  բ.գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,  գ.գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,  դ.ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,  ե.խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p>

	<p>գ.գծագրում է տեքստային բլոկներ,  է.կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,  բ.մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,  գ.ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,  դ.կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար  ե.ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	<b>Համացանցում աշխատելու իմացություն</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա.ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը,  բ.օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,  գ.ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,  դ.փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),  ե.կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,  զ.գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,  է.օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>

**Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր  
մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	18 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում սանիտարիայի նորմերը, բ. կարողանում է ճիշտ պահպանել է սանիտարիայի նորմերը, գ. դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում անձնական հիգիենայի կանոնները, բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, գ. ճիշտ է պահպանում է հիգիենայի նորմերը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐՈՒՅԹՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-002
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման

	<p>ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների վերաբերյալ և ձևավորել դրանք ճիշտ կիրառելու կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կհմանա արտադրության ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների նշանակությունն ու կիրառման ձևը և կկարողանա ճիշտ կիրառել դրանք:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	18 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իմանալ մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները և իրենց նշանակությունը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթներն ու դրանց նշանակությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է թվարկում և արտասանում մսի և մսամթերքի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դասակարգել մսամթերքի տեսակները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է տարբերակում մսամթերքի տեսակները,</p> <p>բ. ճիշտ է պատկերացնում տարբեր տեսակի մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է խմբավորում տարբեր դասերի պատկանող մսամթերքները</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-003
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքների արտադրությունում գործող տեխնիկական մեքենաների, սարքավորումների, գործիքների և այլ պարագաների դասակարգման, սպասարկման և շահագործման հիմնական

	<p>հմտություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա դասակարգել տեխնիկական սարքերը և սարքավորումները, վերացնել շահագործման ժամանակ առաջացած մասնակի անսարքությունները, յուրացնել շահագործման տարրերը և ապահովել դրանց սարքավորման անհրաժեշտ սանիտարահիգիենիկ վիճակը:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքային անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել տարաների և սարքերի նախապատրաստում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա . ճիշտ է դասակարգում տարաները և սարքերը՝ ըստ արտադրության առանձնահատկությունների,</p> <p>բ. ճիշտ է կատարում տարաների և սարքերի սանիտարահիգիենիկ պայմանների ապահովման վերաբերյալ օժանդակ աշխատողներին տրվող հրահանգները,</p> <p>գ. ճիշտ է պատկերացնում մեքենաների և սարքավորումների շահագործման և գորածրկման սկզբունքները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել մեքենաների և սարքավորումների տեխնիկական սպասարկում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է վերացնում սարքավորումների թեթև անսարքությունները,</p> <p>բ. բարդությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել սառնարանային խցերի /պաղեցման, սառեցման, պահպանման/ սպասարկում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ապահովում սառնարանային խցերի սանիտարահիգիենիկ պայմանները,</p> <p>բ. ճիշտ է պահպանում սառնարանային խցերի անհրաժեշտ ռեժիմները,</p> <p>գ. ճիշտ է կարողանում հրահանգավորել օժանդակ անձնակազմին:</p>

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՆԴՆԻՆԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՄՈՐԹԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-004
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կենդանիների ընդունման ժամանակ հիմնական փաստաթղթերի կազմման, կենդանիների զննման և ջերմաչափման, ժամանակավոր կացարաններում տեղավորման և նախասպանդային կերակրման կազմակերպման հմտություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը, ուսանողը կկարողանա ընդունել կենդանիներին համապատասխան անասնաբուժական փաստաթղթի հիման վրա, առանձնացնել հիվանդ կենդանիներին, և կազմակերպել նախասպանդային ռեժիմում գտնվող կենդանիների խնամքը:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքային անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել փաստաթղթերի ձևակերպում և կենդանիների ընդունում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ձևակերպում կենդանիների ընդունման փաստաթղթերը,</p> <p>բ. ճիշտ է տարբերակում առողջ կենդանիներին հիվանդներից,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում կենդանիների արտաքին զննումը ջերմաչափումը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ապահովել ժամանակավոր կացարանների բավարար սանիտարահիգիենիկ պայմաններ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է պատկերացնում ժամանակավոր կացարաններում կենդանիների համար անհրաժեշտ սանիտարա-հիգիենիկ պայմանները,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում կենդանիների նախասպանդային խնամքը,</p> <p>գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին սանիտարա-հիգիենիկ պայմանները կատարելու համար:</p>

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՈՐԹԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-005
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կենդանիների ուշաթափման, արյունազրկման, կաշվեհանման, մսեղիքի մասնատման, ներքին օրգանների հեռացման, մսեղիքների մաքրման, դրոշմավորման կազմակերպման և իրականացման հմտությունները:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել կենդանիների ուշաթափում, արյունազրկում, կաշվեհանում կամ մշակում առանց կաշվեհանման, մսեղիքի մասնատում, ներքին օրգանների հեռացում, չոր և թաց մաքրում, դրոշմավորում:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տիրապետել ուշաթափման ռեժիմների և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է սահմանում ուշաթափման սարքի ռեժիմները՝ կախված կենդանու առանձնահատկություններից և տեսակից,</p> <p>բ. ճիշտ է կատարում կենսադանիների ուշաթափման գործընթացը,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում ուշաթափված կենդանիներին հոսքագիծ տեղափոխելու համար օժանդակ անձնակազմին տրվող հրահանգները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել արյունազրկման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կատարում արյունազրկումը,</p> <p>բ. ճիշտ և ժամանակին է նախապատրաստում արյունահավաքման սարքավորումները,</p> <p>գ. ճիշտ է ապահովում արյունահավաքման գործընթացի սանիտարա-հիգիենիկ պայմանները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել կաշվեհանման գործընթացը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում կենդանիների մասնակի կաշվեհանումը դանակներով, բ. ճիշտ է նախապատրաստում հատուկ կաշվեհանման սարքավորումները և գործիքները, գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին, դ. ճիշտ է վերահսկում ջերմամշակման ռեժիմները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կատարել մսեղիքի մասնատում, ներքին օրգանների հեռացում, լվացում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կիրառում էլեկտրական և այլ սարքավորումները, բ. ճիշտ է կատարում ներքին օրգանների հեռացման հաջորդականությունը, գ. ճիշտ է հսկում լվացման և չորացման գործընթացները, դ. ճիշտ է կազմակերպում ներքին օրգանների դասակարգումը և տեղաբաշխումը՝ նպատակային օգտագործման համար, ե. ճիշտ է վերացնում սպանդի ժամանակ առաջացած խոտանները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Տիրապետել դրոշմավորման հմտություններին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. տարբերում է դրոշմավորման նշանները, բ. ճիշտ է դասակարգում և որակում մսեղիքը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՈՂՈՒՆՆԵՐԻ ՄՈՐԹԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-006
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել թռչունների ընդունման, ուշաթափման, արյունազրկման, փետրահանման, ներքին օրգանների հեռացման, լվացման, դրոշմավորման կազմակերպման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը, ուսանողը կկարողանա իրականացնել թռչունների ընդունում, կշռում, ուշաթափում, փետրահանում, ներքին օրգանների հեռացում, մսեղիքների մաքրում և դրոշմավորում:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները:

<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տիրապետել թոչունների ընդունման, ուշաթափման ռեժիմներին և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում ուշաթափման ռեժիմները՝ կախված թոչունների տեսակից և մորթի առանձնահատկություններից, բ. ճիշտ է նախապատրաստում անհրաժեշտ սարքավորումները, գ. ճիշտ է կատարում ուշաթափված թոչուններին հոսքագիծ տեղափոխելու համար օժանդակ աշխատողներին տրվող հրահանգները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել փետրահանման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ապահովում ջերմային մշակման ռեժիմները, բ. ճիշտ է կատարում տեխնիկական սպասարկման պահանջները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել մսեղիքների վերջնական մշակումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պահպանում ներքին օրգանների հեռացման հաջորդականությունը, բ. ճիշտ է հսկում մսեղիքների մաքրման գործընթացը, գ. ճիշտ է կատարում ենթամթերքների դասակարգումը և տեղափոխումը հատուկ արտադրամաս, դ. ճիշտ է կատարում մսեղիքների դրոշմավորումը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կազմակերպել փետրահումքի մշակումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ կիրառում էլեկտրական և այլ սարքավորումները, բ. ճիշտ է կատարում փետրահումքի դասակարգումը, գ. ճիշտ է ապահովում է փետրահումքի մշակման և պահպանման գործընթացները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՆԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-007
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ենթամթերքների դասակարգման, վերամշակման, առանձնահատկությունների ուսումնասիրման հմտություններ:

	Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա տարբերել և դասակարգել կենդանիների և թռչունների մորթից ստացված ենթամթերքները, կատարել դրանց վերամշակումը և պահպանումը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմակերպել ներքին օրգանների դասակարգում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է տարբերում ներքին օրգանները, բ. ճիշտ է դասակարգում կենդանիների և թռչունների մորթից ստացված ենթամթերքները, գ. ճիշտ է սահմանում ենթամթերքների հետագա նպատակային օգտագործումը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել ներքին օրգանների վերամշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է տեսակավորում ներքին օրգանները՝ կախված կենդանու տեսակից և վերամշակման պահանջներից, բ. ճիշտ է կիրառում վերամշակման համար նախատեսված տեխնիկական սարքերը և սարքավորումները, գ. ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի ենթամթերքների վերամշակման գործընթացը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ԵՎ ՆԵՐՔԻՆ ՕՐԳԱՆՆԵՐԻ ԶԳԱՅԱԲԱՆԱԿԱՆ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-008
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքի և ներքին օրգանների արտաքին տեսքի, համի, հոտի, գույնի, կտրվածքի, կոնսիստենցիայի գնահատման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա որոշել մսեղիքի և ենթամթերքների զգայաբանական ցուցանիշները և գնահատել դրանց պիտանիությունը մսամթերքի արտադրության համար:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ

<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-007 «Ենթամթերքների վերամշակման հմտություններ» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել մսեղիքի զգայաբանական գնահատում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է բնութագրում զգայաբանական ցուցանիշները, բ. ճիշտ է դասակարգում և որակավորում մսեղիքը, գ. ճիշտ է որոշում մսեղիքի պիտանիությունը մսամթերքի արտադրության համար:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել ենթամթերքների զգայաբանական գնահատում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում ենթամթերքների ձևաբանական պատկանելիությունը, բ. ճիշտ է դասակարգում և որակավորում ենթամթերքները, գ. ճիշտ է պատկերացնում ենթամթերքների զգայաբանական ցուցանիշները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-009
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կիմանա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղղությամբ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառություն արդյունք 1</b>	Ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները

<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործառույթները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ձևերը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ռեսուրսները:</p>
<b>Ուսումնառություն արդյունք 2</b>	Ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարիչի դերը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման մակարդակները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարիչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմում աշխատանքային պլանը և սահմանում նպատակը և այն իրականացնում:</p>
<b>Ուսումնառություն արդյունք 3</b>	Կառավարել աշխատակիցներին
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները,</p> <p>բ. ճիշտ է կատարում աշխատանքի բաժանում,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգրման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները,</p> <p>ե. ճիշտ է կատարում արդյունքների չափում և գնահատում,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատակիցների զարգացմանը ուղղված վերապատրաստման ձևերը,</p> <p>է. ճիշտ է կազմում աշխատանքի նկարագրությունը:</p>
<b>Ուսումնառություն արդյունք 5</b>	Կարողանալ ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները
	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության քաղաքականությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացը,</p> <p>գ. ճիշտ է մեկնաբանում արտադրության պլանը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):</p>

<b>Ուսումնառություն արդյունք 6</b>	Կարողանալ ներկայացնել «որակի» կառավարման կարևորությունը
<b>Կատարման չափանիշները</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում «որակ» հասկացությունը, բ. ճիշտ է ներկայացնում որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը, գ. ճիշտ է ներկայացնում որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը, դ. ճիշտ է ներկայացնում համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը, և հիմնական սկզբունքները և առավելությունները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՓԱՏԱԹՂԹԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-0010
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել անհրաժեշտ տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման և ձևակերպման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմել պահանջագրեր, տեխնիկական և նորմատիվ փաստաթղթեր:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՄՏ-5-11-009 «Կառավարում» մոդուլը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմել տեխնիկական փաստաթղթեր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում պատկերացնում տեխնիկական փաստաթղթերի բնույթը, բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական գործընթացը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմել համապատասխան պահանջագրեր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում արտադրության հաջորդական փուլերի նյութաձախսը, բ. ժամանակին է ներկայացնում պահանջագրերը, գ. ճիշտ է ներկայացնում առկա և անհրաժեշտ ռեսուրսները:

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԲԵՐ ԱԿՏԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-011
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ստանդարտների և նորմատիվների հիման վրա ընդունման և հանձնման ակտերի ձևակերպման և կազմման հմտություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմել համապատասխան փաստաթղթեր՝ կապված հումքի ընդունման և պատրաստի մթերքի հանձնման հետ:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՄՄՏ-5-11-009 «Կառավարում» և ՄՄՏ-5-11-010 «Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմել հումքի ընդունման ակտեր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հումքին ներկայացվող ստանդարտները,</p> <p>բ. ճիշտ է կարողանում գնահատել մսեղիքի, փափկամսի և ակլ հումքի զգայաբանական ցուցանիշները,</p> <p>գ. ճիշտ է պատկերացնում հումքին ներկայացվող պահանջները,</p> <p>դ. ճիշտ է կարողանում կատարել նմուշառումը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմել պատրաստի մթերքի հանձնման փաստաթղթեր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կատարում պատրաստի մթերքի հանձնումը մատակարարներին,</p> <p>բ. կարողանում է ճիշտ ձևակերպել հանձնման ակտերը,</p> <p>գ. կարողանում է պատշաճ մակարդակով շփվել մատակարարների հետ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՁԵՌՔ ԲԵՐՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-012

<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման և արտադրանքի պատրաստման ու տեխնոլոգիական գործընթացներում օգտագործման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա արտադրվող մթերքների բաղադրատոմսերի հիման վրա սահմանել ձեռքբերվող հումքի և անհրաժեշտ օժանդակ նյութերի ճիշտ չափաքանակները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՄՄՏ-5-11-010 «Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններ» մոդուլը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմել ելակետային տվյալներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ժամանակին է դիմում վերադասին՝ արտադրվող տեսականու բաղադրիչները սահմանելու համար, բ. ժամանակին է ճշտում արտադրության համար անհրաժեշտ նյութերի պահանջարկը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մատակարարել հումքը և օժանդակ նյութերը արտադրամաս
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման գործընթացը, բ. ժամանակին է մատակարարում դրանք արտադրամաս, գ. ճիշտ կազմակերպում մատակարար կազմակերպությունների հետ համագործակցությունը:
<b>Մ Ո Դ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ Ի Մ Թ Ե Ր Ք Ի Տ Ե Խ Ն Ի Կ Վ - Տ Ն Տ Ե Ս Ա Կ Ա Ն Հ Ա Շ Վ Ա Ր Կ Ն Ե Ր Ի Հ Մ Տ ՈՒԹՅՈՒՆՆ ԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-013
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ տեխնիկա-տնտեսական ցուցանիշների, դրանց բաղկացուցիչ տարրերի վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կատարել հումքի, օժանդակ նյութերի, այլ ծախսերի տնտեսական հաշվարկ, որոշել շահութաբերության մակարդակը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ

<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՄՄՏ-5-11-009 «Կառավարում» և ՄՄՏ-5-11-010 «Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Որոշել արտադրվող տեսականու չափաքանակները և ծախսը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում արտադրվող արտադրատեսակի չափաքանակները անհրաժեշտ ժամանակահատվածում, բ. ժամանակին է ստանում տեղեկություններ հերթափոխում արտադրվող արտադրանքի տեսականու վերաբերյալ, գ. կարողանում է ճիշտ հաշվարկել յուրաքանչյուր տեսականու նյութական ծախսը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հաշվարկել ինքնարժեքի և շահութաբերության մակարդակը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում ինքնարժեքի բաղադրիչները, բ. ճիշտ է կարողանում կատարել շահութաբերության մակարդակի հաշվարկ՝ ելնելով պատրաստի մթերքի ինքնարժեքից:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՄԱՍՆԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-014
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքի կառուցվածքի և մասնատման սխեմաների վերաբերյալ գիտելիքներ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա որակավորել և դասակարգել մսեղիքը և իրականացնել տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքների մասնատումը՝ ըստ սահմանված առանձնահատկությունների:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-008 «Մսեղիքի և ներքին օրգանների զգայաբանական գնահատում» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տիրապետել մսեղիքի մասնատման սխեմաների առանձնահատկություններին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքների մասնատման սխեմաները, բ. ճիշտ է կարողանում աշխատել էլեկտրական և այլ սարքավորումների ու գործիքների հետ, գ. ճիշտ է տարբերակում մասնատված կտորները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դասակարգել մասնատված մսակտորները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.ճիշտ է տարբերակում մասնատված կտորները, բ.ճիշտ է բաշխում մասնատված մսակտորները՝ ըստ մսամթերքի արտադրության, գ.ճիշտ է պահպանում մսակտորների տեղափոխման տեխնիկական միջոցների սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՈՍԿՐԱԶԱՏՄԱՆ ԵՎ ՋԼԱԶԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-015
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքից ոսկորների, շարակցական հյուսվածքների, արյունատար և լիմֆատիկ խոշոր հանգույցների անջատման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա մսակտորից անջատել ոսկորները, ջլերը, կոճիկները և այլ կոպիտ շարակցական հյուսվածքները, արյունատար և լիմֆատիկ հանգույցները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-014 «Մսեղիքի մասնատման հմտություններ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել ոսկրազատման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում մսեղիքի մասնատված կտորների ձևաբանական կառուցվածքը,

	բ. ճիշտ է աշխատում դանակներով և այլ պարագաներով, գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել ջլազատման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում փափկամսի ձևաբանական պատկանելիությունը, բ. ճիշտ է աշխատում դանակներով և այլ պարագաներով, գ. ճիշտ է կատարում փափկամսից ջլերի, կոճիկների հեռացումը, դ. ճիշտ է դասակարգում ջլազատված փափկամիսը՝ ըստ հետագա մշակման:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել սարավորումների և գործիքների սպասարկում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին դանակները, գործիքները և այլ պարագաները աշխատանքային բավարար վիճակում պահելու համար, բ. ճիշտ է կիրառում էլեկտրական սղոցները, գ. ճիշտ է հետևում էլեկտրական սղոցների և սեղանների անխափան աշխատանքին:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՂԱԴՐՄԱՆ ԽԱՈՆՈՒՐԴՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ՀՈՒՄՔԻ ՀԱՍՈՒՆԱՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-016
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աղադրման խառնուրդների առանձնահատկությունների և հումքի հասունացման գործընթացի իրականացման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ պատրաստել աղադրման խառնուրդը, իսկ ապուխտների արտադրությունում՝ աղաջուրը, հսկել և սահմանել հումքի հասունացման գործընթացի անհրաժեշտ տեխնոլոգիական ռեժիմները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:

<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել աղադրման խառնուրդները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հասկանում բաղադրատոմսերը, բ. ճիշտ է պատկերացնում արտադրվող մթերքի առանձնահատկությունները, գ. ճիշտ է տարբերակում աղադրման խառնուրդների բաղադրիչները, դ. ճիշտ է ստուգում աղաջրի խտությունը ապուխտների արտադրության ժամանակ:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հսկել աղադրված մսահումքի հասունացման գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում խցի տեխնիկական միջոցները, բ. ճիշտ է հսկում խցերի տեխնոլոգիական ռեժիմները, գ. ճիշտ է պահպանում տեխնիկական միջոցների /աղադրման տարողություններ/ սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱԱՂԱՑԻՑ ՕԳՏՎԵԼՈՒ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-017
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսաղացը նախապատրաստելու, համապատասխան ռեժիմում գործարկում իրականացնելու, միսը համապատասխան չափերով մանրեցնելու և տարայավորելու հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ հավաքել մսաղացի մասերը, ընտրել մսաղացի համապատասխան տրամագծով ցանցը՝ կախված երշիկի տեսակից և կատարել մսի մանրացում:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ», մոդուլները:

<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել և իրականացնել մսի աղացման գործընթաց
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում մսաղացը և մանրացնող մեքենան, բ. ճիշտ է հսկում մսաղացի և մանրացնող մեքենայի աշխատանքային ռեժիմը և մսի մանրացման աստիճանները, գ. ճիշտ է իրականացնում աղացած մսի տարայավորումը, կշռումը, դ. ճիշտ է սահմանում տարայավորված մսի ջերմաստիճանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել աղացած մսի պահպանումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կարգավորում աղացած մսի պահպանման ջերմաստիճանը, բ. ճիշտ է սահմանում սառեցնող խցի ջերմաստիճանը և օդի հարաբերական խոնավությունը, գ. ճիշտ է պատկերացնում աղացված մսի դասավորվածության սկզբունքները համապատասխան խցերում:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՑՈՆԱԽԱՌՆԻՉԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄԻ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-018
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ գիտելիքներ ձևավորել լցոնախառնիչի գործառույթի մասին և ձևավորել լցոնախառնիչի նապատատրաստման և գործարկելու հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել լցոնախառնիչը և ըստ բաղադրատմսի պատրաստել համապատասխան լցոնը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի

	ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել լցոնախառնիչը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հավաքում լցոնախառնիչի մասերը, բ. ճիշտ է պատկերացնում լցոնախառնիչի աշխատանքային սկզբունքը, գ. ճիշտ է պահպանում լցոնախառնիչի սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը և հսկում մեքենայի աշխատանքային ռեժիմը, դ. ճիշտ է սահմանում լցոնախառնիչում ավելացվող աղի և համեմունքների չափաքանակները, ե. ճիշտ է հետևում լցոնախառնիչի աշխատանքային փուլերին:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել լցոնը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընկալում բաղադրատոմսը, բ. ճիշտ է տարբերում երշիկների առանձնահատկությունները, գ. ճիշտ է հսկում բաղադրիչների լցման հաջորդականությունը լցոնախառնիչի մեջ, դ. ճիշտ է հսկում լցոնի պատրաստման տևողությունը և ջերմային ռեժիմները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՒՏՏԵՐՈՒՄ ԼՅՈՆԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-019
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կուտտերի գործարկման անվտանգության կանոնները պահպանելու և լցոնի պատրաստման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել կուտտերը հավաքել աշխատանքային գործիքները և պատրաստել լցոնը ըստ համապատասխան բաղադրատոմսի:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի

	ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել կուտտերի դանակների ճիշտ ընտրություն և տեղակայում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում դանակները և կատարում դրանց տեղակայումը, բ. ճիշտ է պահպանում կուտտերի սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը, գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին դանակները նորմալ աշխատանքային վիճակում պահպանելու գործում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել լցոնը կուտտերում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հսկում խառնուրդի պատրաստման գործընթացը՝ մինչև միատարր զանգվածի ձևավորվելը, բ. ճիշտ է հսկում լցոնի պատրաստման տևողությունը և ջերմային ռեժիմները, գ. անհրաժեշտության դեպքում ճիշտ է որոշում սառցաթեփուկների ավելացման չափաքանակը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՑՈՆԻ ՆԵՐԱՐԿՄԱՆ, ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ԵՎ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-020
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել լցոնը ներարկելու համապատասխան տեսակի թաղանթի կամ աղիքի մեջ, թելակապելու, տվյալ տեսակի երշիկը համապատասխան ձևավորելու և առաջնային մշակման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել ներարկիչը, կատարել լցոնի ներարկումը թաղանթների մեջ, թելակապել, համապատասխան ձևավորել և կազմակերպել նստեցման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Թաղանթապատել և ձևավորել լցոնը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում ներարկիչը՝ աշխատանքային գործընթացը սկսելու համար, բ. ճիշտ է կատարում լցոնի ներարկումը արհեստական թաղանթների և մշակված աղիների մեջ, գ. ճիշտ է կատարում ներարկված երշիկների թելակապումը և ձևավորումը՝ երշիկի տեսակին համապատասխան:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դասավորել երշիկները շրջանակների վրա
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում լցոնված երշիկների դասավորվածությունը, բ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին շրջանակները իրեն ժամանակին մատակարարելու գործում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել երշիկների նստեցման գործընթաց
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հսկում շրջանակներով երշիկների տեղափոխումը նստեցման խուց, բ. ճիշտ է հսկում նստեցման խցի ջերմային ռեժիմները, գ. ժամանակին է իրազեկում վերադասին առաջացած խոչընդոտների վերաբերյալ:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԿԱՐՄՐԵՑՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-021
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել երշիկների կարմրեցման առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացի և ռեժիմների վերաբերյալ հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կարմրեցման գործընթացը, հսկել այդ գործընթացի ջերմային ռեժիմները և դասակարգել կարմրեցման գործընթացն անցած երշիկները՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմակերպել երշիկների կարմրեցման գործընթացը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում երշիկների կարմրեցման նախապատրաստման աշխատանքները, բ. ճիշտ է սահմանում խցերի ջերմային ռեժիմները, գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին կարմրեցման գործընթացում առաջացած որևէ խոչընդոտ կանխելու վերաբերյալ:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Գնահատել կարմրեցրած երշիկի զգայաբանական ցուցանիշները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հսկում բատոնի ներսի ջերմաստիճանը, բ. ճիշտ հսկողություն է սահմանում կարմրեցվող երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխության վրա, գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԾԽԵՑՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-022
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել երշիկները ծխեցնելու առանձնահատկություններին և նրա մոտ ձևավորել տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմակերպել ծխեցման գործընթացը, հսկել ջերմային ռեժիմները և գնահատել ծխեցման գործընթացն անցած երշիկները՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել երշիկների ծխեցման խցերի նախապատրաստում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում ծխեցման վառարանները,

	<p>բ. ճիշտ է կարգավորում վառարանների ջերմաստիճանային ռեժիմը,</p> <p>գ. ճիշտ է հսկում ծխեցման համար օգտագործվող փայտի այրման ջերմաստիճանը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել երշիկների ծխեցման գործընթաց
<b>Կատարան չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է դասավորում շրջանակների վրա կախված երշիկները խցերում՝ ըստ չափերի,</p> <p>բ. ճիշտ է հսկում ծխեցման խցերի ջերմային ռեժիմները,</p> <p>գ. ճիշտ է հսկում խցերում օդի շարժման արագության ցուցանիշներին:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացել ծխեցված երշիկների զգայաբանական գնահատում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է տարբերում երշիկների զգայաբանական գնահատումը,</p> <p>բ. ճիշտ է հսկում երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխությունները,</p> <p>գ. անհրարեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԵՓՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-023
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եփման տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման և տեխնիկական միջոցների շահագործման հմտություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել եփման տեխնիկական միջոցները, կազմակերպել եփման գործընթացը, հսկել եփման գործընթացի ջերմային ռեժիմները և իրականացնել եփման գործընթացն անցած երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների գնահատում:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի

	ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Եփման սարքերի նախապատրաստում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում եփման սարքերը, բ. պահպանում է եփման սարքերի սանիտարահիգիենիկ վիճակը, գ. ճիշտ է դասավորում երշիկները եփման սարքերում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել եփման գործընթաց
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում ջերմային ռեժիմը, բ. ճիշտ է հսկում եփման ընթացքում կատարվող փոփոխությունները, գ. ճիշտ է հսկում եփված երշիկի կենտրոնի ջերմաստիճանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել եփված երշիկների զգայաբանական գնահատում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է տարբերում երշիկների զգայաբանական գնահատումը, բ. ճիշտ է հսկում երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխությունները, գ. անհրաբեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ՀՈՎԵՑՄԱՆ ԵՎ ՉՈՐԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-024
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել որոշ տեսակի երշիկների հովեցման և չորացման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ կազմակերպել և հսկել հովեցման և չորացման գործընթացները և գնահատել պատրաստի մթերքի զգայաբանական ցուցանիշները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:

<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել երշիկների հովեցման գործընթաց
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է տարբերակում հովեցվող երշիկների տեսակները և առանձնահատկությունները, բ. ճիշտ է հսկում երշիկների հովեցման ջերմային ռեժիմները, գ. ճիշտ է հսկում հովեցրած երշիկների կենտրոնի ջերմաստիճանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել երշիկների չորացման գործընթաց
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է դասավորում չորացման ենթակա երշիկները խցում՝ ըստ չափերի, բ. ճիշտ է հսկում չորացման խցերի ջերմային ռեժիմները, գ. ճիշտ է հսկում օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը, դ. ժամանակին է վերացնում օդային և ջերմային ռեժիմներից առաջացած արատները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել հովեցված և չորացված երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների գնահատում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է տարբերում երշիկների զգայաբանական գնահատումը, բ. ճիշտ է հսկում երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխությունները, գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-025
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել երշիկների պահպանման առանձնահատկություններին և նրա մոտ ձևավորել պահպանման ընթացքում առաջացած խնդիրների լուծման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հսկել պահպանման խցերի ջերմային ռեժիմները, ժամանակին վերացնել պահպանման ժամանակ առաջացած թեթև արատները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ

<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել երշիկների պահպանում ու պահեստավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում պահպանման համար նախատեսված խցերի ջերմաստիճանային ռեժիմը, բ. ճիշտ հսկողություն է սահմանում պապանման խցերի սանիտարահիգիենիկ վիճակին, գ. ճիշտ է կատարում խցերի օդափոխությունը, դ. ճիշտ է սահմանում խցերի օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հսկել պատրաստի երշիկների վիճակը պահպանման ժամանակ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում երշիկների դասակարգումը, բ. ճիշտ է պատկերացնում երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների փոփոխությունները պահպանման ժամանակ, գ. ժամանակին է դիմում վերադասին՝ պահպանման ընթացքում առաջացած խտանները վերացնելու նպատակով:
<b>Մ Ո Դ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Ա Վ Ա Ն Դ Ա Կ Ա Ն Մ Ս Ա Մ Թ Ե Ր Ք Ի / Բ Ա Ս Տ ՈՒ Ի Մ Ա, Ս ՈՒ Ջ ՈՒ Խ / Ա Ր Տ Ա Դ Ր ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-026
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ավանդական մսամթերքների առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ ընտրել ավանդական մսամթերքների արտադրության համար հումքը, կատարել և հսկել տվյալ մթերքների արտադրության ընթացքում բոլոր արտադրական գործողությունները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-016

	«Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման եվ հումքի հասունացման հմտություններ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել հումքի ընտրություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է որակավորում մտելիքը, բ. ճիշտ է գնահատում հումքի զգայաբանական ցուցանիշները, գ. ճիշտ է իրականացնում նմուշառումը և հումքի որոշ հետազոտությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել հումքի նախնական մշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում հումքի մորֆոլոգիական կառուցվածքը, բ. ճիշտ է կատարում ոսկրազատման գործընթացը, գ. ճիշտ է կատարում ջլազատման գործընթացը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել հումքի ձևավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կարողանում կիրառել տեխնիկական միջոցները /էլեկտրական սղոցներ և դանակներ/, բ. ճիշտ է պատկերացնում արտադրվող մթերքների համար անհրաժեշտ մսակտրոնների ձևավորումը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել բաստուրմայի արտադրության վերջնական մշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում հասունացած հումքի լվացումը, բ. ճիշտ է կատարում հումքի մամլումը և հսկում ջերմային ռեժիմները, գ. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չամանապատումը և հսկում ռեժիմները, դ. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չորացումը և հսկում ռեժիմները, ե. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին խցերը սպասարկելու գործընթացում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Իրականացնել սուջուլիսի արտադրության վերջնական մշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատրաստում լցոնը, հսկում լցոնախառնիչում անհրաժեշտ ջերմային պարամետրերը, բ. ճիշտ է կատարում լցոնի թաղանթապատումը,

	գ. ճիշտ է կատարում հումքի մամլումն ու ձևավորումը և հսկում է ջերմային ռեժիմները, դ. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չորացումը և հսկում ռեժիմները:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՈՒԽՏՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐՋՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՄՏ-5-11-027
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ասպիրանտների արտադրության առանձնահատկությունների և պատրաստի մթերքին ներկայացվող պահանջների վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կատարել ասպիրանտների արտադրության բոլոր տեխնոլոգիական գործընթացները, հսկել ջերմային ռեժիմները, հանձնարարականներ տալ բանվորներին արտադրությունը ճիշտ կազմակերպելու համար:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-026 «Ավանդական մսամթերքի /բաստուրմա, սուջուխ/ ձևավորման նախնական մշակման հմտություններ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել ասպիրանտների ձևավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում ասպիրանտների դասակարգումը, բ. ճիշտ է իրականացնում ասպիրանտների ձևավորումը՝ կախված ասպիրանտի տեսակից և արտադրության առանձնահատկություններից, գ. ժամանակին է կատարում համեմունքների չափաբաժնումը ըստ բաղադրիչների:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել ասպիրանտների ջերմային մշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է պատկերացնում ջերմային մշակման հաջորդականությունը,

	<p>բ. ճիշտ է կարողանում հսկել ջերմային մշակման ռեժիմները,</p> <p>գ. կարողանում է վերացնել թեթև խոչընդոտները,</p> <p>դ. կարողանում է ժամանակին կազմակերպել ջերմային խցերի տեխնիկական սպասարկումը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Հսկել ապուխտների որակը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է հսկում ապուխտների պահպանման խցերի ռեժիմները,</p> <p>բ. ճիշտ է կատարում նմուշառում՝ որակական ցուցանիշների հետազոտությունների կատարման համար:</p>

Միջին մասնագիտական կրթության 2708 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Տնտեսագիտության հիմունքներ		81	54	1
3.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		81	54	1
4.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
5.	Պատմություն		81	54	1
6.	Ռուսաց լեզու		81	54	1
7.	Օտար լեզու		108	72	1
8.	Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
9.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		27	18	1
10.	Ֆիզիկական կուլտուրա		138	138	1-3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>805</b>	<b>586</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1.	Հաղորդակցություն		81	54	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		108	72	1
3.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		81	54	1
4.	Համակարգչային օպերատրություն		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>378</b>	<b>252</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
2.	Մասնագիտական եզրույթներ		27	18	1
3.	Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ		108	72	2
4.	Կենդանիների ընդունման և մորթի		54	36	2

	նախապատրաստման հմտություններ				
5.	Մորթի կազմակերպման հմտություններ		108	72	2
6.	Թռչունների մորթի կազմակերպման հմտություններ		162	108	2
7.	Ենթամթերքների վերամշակման հմտություններ		81	54	2
8.	Մսեղիքի և ներքին օրգանների զգայաբանական գնահատման հմտություններ		54	36	2
9.	Կտավարում		162	108	3
10.	Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններ		54	36	3
11.	Տարբեր ակտերի կազմման հմտություններ		54	36	3
12.	Հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման հմտություններ		54	36	3
13.	Պատրաստի մթերքի տեխնիկա-տնտեսական հաշվարկների հմտություններ		54	36	3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1026</b>	<b>684</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Մսեղիքի մասնատման հմտություններ		54	36	2
2.	Մսեղիքի ոսկրազատման և ջլազատման հմտություններ		108	72	2
3.	Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման և հումքի հասունացման հմտություններ		108	72	2
4.	Մսաղացից օգտվելու հմտություններ		54	36	2
5.	Լցոնախառնիչի աշխատանքային ռեժիմի հմտություններ		108	72	2
6.	Կուտտերում լցոնի պատրաստման հմտություններ		108	72	2
7.	Լցոնի ներարկման, ձևավորման եվ նախնական մշակման հմտություններ		108	72	2
8.	Երշիկների կարմրեցման կազմակերպման հմտություններ		54	36	2-3
9.	Երշիկների ծխեցման կազմակերպում		108	72	2-3
10.	Երշիկների եփման գործընթացի կազմակերպում		54	36	2-3
11.	Երշիկների հովեցման եվ չորացման գործընթացի կազմակերպում		108	72	2-3
12.	Երշիկների պահպանման գործընթացի կազմակերպում		54	36	2-3

13.	Ավանդական մասմթերքի/բաստուրմա, սուջուխ/ արտադրություն		162	108	3
14.	Ապուխտների արտադրության վերջնական մշակման հմտություններ		108	72	3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1296</b>	<b>864</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>81</b>	<b>54</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>			<b>42</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>69</b>		<b>2484</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		<b>250</b>		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>30</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>5</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>4</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>108</b>			