

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա»

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

«ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2011 թ.

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Առեստավորումը ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)			Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների						
		Քննութ.	Ստուգարք	Կուրս. աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		
					Ընդամենը	Տեսակ. ուսուցում	Լաբոր. և գործն. աշխ	Սեմինար պարապմունք	1-ին կիս. շաբ.	2-րդ կիս. շաբ.	3-րդ կիս. շաբ.	4-րդ կիս. շաբ.	5-րդ կիս. 12 շաբ.	6-րդ կիս. 16 շաբ.
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		5,6		72	54	18						36	36
1.2	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		5		18	14		4						18
1.3	Իրավունքի հիմունքներ		6		36	26	6	4					18	18
1.4	Պատմություն		5		36	28		8					18	18
1.5	Օտար լեզու		5,6		60	42	18						28	32
1.6	Ֆիզիկական կուլտուրա		5,6		56		56						24	32
1.7	Էկոլոգիայի հիմունքներ		5		36	30	6						36	
1.8	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		6		18	18								18
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				332	280	104	16					160	172
2.	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ													
2.1	Հաղորդակցություն		6		36	10	26							36
2.2	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		5		36	12	24						36	
2.3	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		5		36	12	24						36	
2.4	Համակարգչային օպերատորություն		5,6		54	14	40						26	28
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				162	48	114						98	64
3.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
3.1	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		5		36	16	20						36	
3.2	Կաթի վերամշակման սարքավորումներ		5		72	32	40						72	
3.3	Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա		5		54	14	40						54	
3.4	Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր		5,6		72	16	56						8	64
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				234								170	64
4	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
4.1	Կարագի արտադրության կազմակերպում		6		36	12	24							36
4.2	Թթու կաթնամթերքների արտադրության կազմակերպում		6		72	24	48							72
4.3	Պանրի արտադրության կազմակերպում		6		54	16	38							54
4.4	Պաղպաղակի արտադրության կազմակերպում		6		36	10	26							36
4.5	Կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպում		6		36	12	24							36
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				234	74	160						432	530
5.	ԸՆՏՐՈՎԻ		6											

Ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է հաստատության խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:

3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է հաստատությունը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է հաստատության ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը:
6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է հաստատությունը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ զնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

Աղյուսակ 1

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-5-11-001
Մոդուլի նպատակը	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:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար, 2. կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 3. կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 4. ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում, 5. խթանի համագործակցության ձևավորմանը, շարունակական գործընկերության համար ստեղծի նախապայմաններ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,</p> <p>բ. ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,</p> <p>գ. ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,</p> <p>դ. շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>ե. անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անձնական հաղորդակցման և շփման ձևերի, գործնական հաղորդակցման եղանակների ու դրանց բաղադրիչների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն իրավիճակային խնդիրներ՝ նպատակային հաղորդակցման հնարավորությունները բացահայտելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p>

	Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և առաջադրված իրավիճակում օգտագործում է հնարավորությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, բ. բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին, գ. հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, դ. ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է, ե. մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում է թեմատիկ քննարկումներ, որի ընթացքում ուսանողը հանդես է գալիս հնարավոր բոլոր դրսևորումներով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, խոսքը կառուցում է հստակ և նպատակային, կարողանում է արձագանքել ըստ իրավիճակի:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
	<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>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի թեմայի շուրջ կազմել տեքստ՝ հաշվի առնելով հասցեատիրոջը, կառաջադրվի թեմա, որի վերաբերյալ տարբեր աղբյուրներից հավաքագրվում, ամբողջացվում և փոխանցվում է տեղեկատվությունը, կհանձնարվի բանավոր հակիրճ միտքը վերածել գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ,

	հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	ա. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստեատիրոջ, բ. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, գ. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ե. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, զ. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, դ. կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարկելու, գնահատելու համար: Նույն առաջադրանքը կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5.	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
Կատարման չափանիշներ	<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>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով:</p> <p>Թեստերի միջոցով ստուգվում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումների իմացությունը, և կոնկրետ դեպքերի համար դրանց կիրառման առավել նպաստավոր տարբերակները: Կհանձնարարվի հավաքագրել որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար:</p> <p>Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ ապահովելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-5-11-001
Մոդուլի նպատակը	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:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները, 2. կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան, 3. կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ, 4. ցուցաբերի առաջին օգնություն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, բ. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները, գ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,

	<p>ե. ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</p> <p>է. ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անվտանգության հիմնական կանոնների, պահպանման անհրաժեշտության և չպահպանելու դեպքում դրանց հետևանքների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի որոշակի բնագավառի (աշխատավայրի) համար ներկայացնել անվտանգության կանոնների առանձնահատկությունները, համեմատել առնվազն երկու բնագավառ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝</p> <p>անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը,</p> <p>հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը,</p> <p>էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը:</p> <p>կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան

Կատարման չափանիշներ	<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>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատունակության վրա ազդող գործոնների, սանիտարահիգիենիկ նորմերի և դրանց պահպանման պահանջների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ</p>
Կատարման չափանիշներ	<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>

	դ. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովման և կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումներ: Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումներ բաղադրիչները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
Կատարման չափանիշներ	ա. տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին, բ. ճիշտ է ներկայացնում առաջին օգնության գործողությունների քայլերը, գ. կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն, դ. կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն, դ. կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ, ե. կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կտրվածքների դեպքում,

	գ. ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր առաջին օգնության հիմնական կանոնների և գործողությունների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ցուցադրել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ, առաջին օգնության համար անհրաժեշտ միջոցներ, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-5-11-001
Մոդուլի նպատակը	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:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ

	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. փնտրի և գտնի աշխատանք, 2. հարմարվի աշխատանքային միջավայրին, ապահովի աշխատանքային դրական մթնոլորտ, 3. արդյունավետ աշխատի թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը, 4. ներկայացնի աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Փնտրել և գտնել աշխատանք
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները, բ. կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղը (երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), դ. ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը, ե. ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային իրավահարաբերություններ ծագման հիմքերի, կողմերի իրավունիքների և պարտականությունների, պայմանագրային հարաբերություններ ձևավորելու նախապայմանների, աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերի վերաբերյալ: Կհանձնարարվի փնտրել ուսանողի ապագա դրակավորմանը համապատասխան հավանական աշխատատեղ(եր)՝

	<p>օգտվելով տարբեր բազաներից, վերլուծել հավաքագրված տվյալները և պլանավորել աշխատանքի ընդունվելու իր գործողությունները: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում ուսանողը կկազմի ինքնակենսագրություն (CV) և կներկայացնի իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը, կարող է հիմնավորել և լինել համոզիչ՝ տվյալ աշխատատեղում իր համապատասխանության հարցում:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում է բոլոր հանձնարարությունները և առաջադրանքները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր (աշխատանքային օրենսգիրք, պայմանագրեր և այլն), տեղեկատվական բազաներ (համակարգիչ, բուկլետներ և այլն), մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները, բ. հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը, գ. ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ, դ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ, ե. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային կարգապահության, աշխատավայրի կառուցվածքի և ստորաբաժանումների, աշխատավայրի տեխնիկական պայմանների և աշխատանքային գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող այլ պահանջների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական</p>

	<p>իրավիճակ, որի ընթացքում «նորանշանակ աշխատողը» պետք է կարողանա ցուցաբերել արդյունավետ հաղորդակցման կարողություն, շփվել գործընկերային միջավայրում, հաղթահարել տարբեր տրամադրվածություններ, որով հնարավոր կլինի գնահատել նոր աշխատակցի պատրաստակամությունը և պատասխանատվության զգացումը: Նշված իրավիճակում դիտարկվում է նաև ուսանողի ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողությունները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների և կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<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>ե. առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</p> <p>զ. կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կազմակերպության և թիմային նպատակի սահմանման, թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքների և խնդիրների լուծման մեթոդների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում ուսանողը, որպես աշխատակից, պետք է կողմնորոշվի աշխատանքային պարզ հարաբերություններում առաջացած բարեկամական կամ վիճահարույց իրավիճակներում՝ պահպանելով պատշաճությունը և հարգալից տոնը:</p>

	<p>Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում գործընկերների վարքագծերի տարբեր դրսևորումների պայմաններում ուսանողը առաջադրում է թիմային շահից ելնող լուծումներ: Վարքագծային դրսևորումների օրինակներ կարող են հանդիսանալ անձնական անհագալից վերաբերմունքը, աշխատանքային պարտականությունների կատարման թերացումները կամ անտարբերությունները, անձնական հատկանիշների գերադրում կամ ստորադասում, թիմային զգացողության բացասական գերակայությունը և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, մշակված նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>բ. բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>գ. բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>դ. ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային գործունեության ընթացքում կարգապահության, պատասխանատվության,

	<p>մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման, նախաձեռնողականության և նպատակասլացության, ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորության վերաբերյալ: Վարվելակերպի նշված կետերի կարևորության ընկալումը կդիտարկվի ուսանողի մոտ նաև գործնականում ուսուցման գործընթացում:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը « Հ Ա Մ Ա Կ Ա Ր Գ Չ Ա Յ Ի Ն Օ Պ Ե Ր Ա Տ Ո Ր ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն »	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-5-11-001
Մոդուլի նպատակը	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) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. <ol style="list-style-type: none"> 1. տիրապետի համակարգչային տեխնիկային և կիրառի օպերացիոն համակարգը,

	<ol style="list-style-type: none"> 2. խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստերը, 3. պատրաստի և խմբագրի աղյուսակները, 4. կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում, 5. կազմակերպի ցուցադրություն համակարգչային ծրագրերով, 6. աշխատի համացանցում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> ա. տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, բ. տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, գ. տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերին (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), դ. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, ե. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), զ. 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)
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչների, օժանդակ տեխնիկական սարքերի, դրանց կիրառման և նշանակության մասին: Կհանձնարարվի միացնել համակարգիչը և դրան կից օժանդակ տեխնիկական սարքերը, օգտագործել ծրագրային հնարավորությունները՝ համաձայն առաջադրանքի: Ուսանողին կառաջադրվեն առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարել նույն գործողությունը. թղթապանակ և ֆայլ բացելու,

	<p>պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</p> <p>բ. մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</p> <p>գ. կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,</p> <p>դ. կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</p> <p>ե. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստում դրանք, բ. կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, գ. կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և այլն) դ. փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, զ. ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում
Կատարման չափանիշներ	ա. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, բ. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,

	<p>գ. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>դ. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>ե. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>զ. գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>ը. կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>գ. մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և կատարում պարզ գործողություններ,</p> <p>դ. ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>ե. կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>ե. ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և</p>

	<p>տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,</p> <p>բ. օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>գ. ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>դ. փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>ե. կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>զ. գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>է. օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածք, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթա հնարավոր հարցերը: Ուսանողին կհանձնարարվի մուտք գործել

	ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ: Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

Աղյուսակ 2

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տ 16 / գ 20
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Ուսումնառության արդյունք 1	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը, բ. տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի նորմերը, գ. դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական վնասող և ախտահանող նյութերը, ճիշտ է պատրաստում դրանցից լուծույթներ:
Գնահատման միջոց	Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին կառաջարկվի պատրաստել տարբեր վնասող և ախտահանող լուծույթներ և տարբեր իրավիճակներում տեղում ցուցադրել սանիտարական նորմերի պահպանումը: Կկազմակերպվեն իրավիճակային խաղեր առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ: Արդյունքը կհամարվի ձեռք բերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատրաստի տարբեր վնասող և ախտահանող լուծույթներ և պահպանի սանիտարական նորմերը:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է անցկացնել տեսական և գործնական պարապմունքների ձևով նպատակ ունենալով ձևավորել ուսանողի մոտ գիտելիքներ սանիտարական նորմերի և արտադրությունում օգտագործվող որոշ վնասող և ախտահանող նյութերի մասին: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են համապատասխան սանիտարական նորմատիվ փաստաթղթեր, ուսումնամեթոդական գրականություն, որոշ ախտահանող և վնասող նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 8 ժամ Գործնական աշխատանք 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, գ. պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
Գնահատման միջոց	Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողը պետք է տեղում ցուցադրի աշխատանքային և անձնական հիգիենայի

	<p>նորմերը և կանոնները տարբեր իրավիճակներում:</p> <p>Արդյունքը կհամարվի ձեռք բերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում, որի համար ուսանողը պետք է ցուցադրի աշխատանքային և անձնական հիգիենայի նորմերը և կանոնները:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է անցկացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ձևավորել ուսանողի մոտ գիտելիքներ հիգիենայի նորմերի և կանոնների իրականացման վերաբերյալ:</p> <p>Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, հիգիենայի և սանիտարիայի միջոցներ, նորմեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 10 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-002
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի վերամշակման սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի, դրանք նախապատրաստելու, աշխատանքային ռեժիմի բերելու վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ շահագործել կաթի վերամշակման սարքավորումները:</p>
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական 32 / գործնական 40
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Սահմանել ջերմափոխանակման գործընթացը, դրա հաղորդման եղանակները և ջերմափոխանակման գործընթացի շարժիչ ուժի նկարագիրը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է սահմանում ջերմափոխանակման գործընթացը և տալիս է ընդհանուր տեղեկություններ այդ գործընթացից,

	<p>թվարկում է կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները և նշանակությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է թվարկում ջերմության հաղորդման եղանակները, ճիշտ է բնութագրում Ֆուրյեյի օրենքը՝ ջերմահաղորդականության համար, և Նյուտոնի օրենքը՝ ջերմափոխանակման համար,</p> <p>գ. ճիշտ է նկարագրում ջերմափոխանակման գործընթացի շարժիչ ուժը:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Արդյունքը գնահատելու նպատակով ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ջերմափոխանակման գործընթացի, կաթնարդյունաբերությունում առավել տարածված ջերմակիրների և ջերմության հաղորդման եղանակների իմացության վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ջերմակիրների ջերմափոխանակման գործընթացի և ջերմահաղորդման եղանակների վերաբերյալ կաթնարդյունաբերությունում: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, դիդակտիկ նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Դասակարգել ջերմափոխանակման սարքավորումները, ներկայացնել դրանց կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է դասակարգում ջերմափոխանակման սարքավորումները՝ ըստ նշանակության, գործողության, ջերմակրի, հեղուկների շարժման ուղղության, կառուցվածքի, սեկցիաների,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում թիթեղավոր (պաստերացնող-սառեցնող և սառեցնող) և խողովակավոր տեղակայանքների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում պաստերացման-պաղեցման տարողությունների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում ստերիլացման (տարայում և հոսքային) սարքավորումների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը:</p>

Գնահատման միջոց	<p>Արդյունքը գնահատելու նպատակով ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ջերմափոխանակման սարքավորումների տեսակների, կառուցվածքի և աշխատանքային սկզբունքի վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ջերմափոխանակման սարքավորումների տեսակների, կառուցվածքի և աշխատանքային սկզբունքի վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, դիդակտիկ նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել կեղտամաքիչի, սերզատի նշանակությունը, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների դասակարգումը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կեղտամաքիչի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հերմետիկ և ինքնաթափ սերզատների նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հոմոգենիզատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները միմյանցից, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների, դիսպերգատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները միմյանցից, նշանակությունը, կառուցվածքը</p>
Գնահատման միջոց	<p>Արդյունքի գնահատման նպատակով ուսանողին կտրամադրվեն կեղտամաքիչ և սերզատ, որի ձեռք բերման արդյունքը կլինի այդ սարքավորումը բերել աշխատանքային վիճակի, այնուհետև ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կեղտամաքիչների, սերզատների, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների կառուցվածքի և աշխատանքային սկզբունքի վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքը կհամարվի ձեռք բերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին և բերի աշխատանքային վիճակի սերզատը և կեղտամաքիչը:</p>

Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնարդյունաբերությունում օգտագործվող սարքավորումների՝ կեղտամաքիչների, սերզատների, հոմոգենիզատորների, էմուլզատորների և դիսպերզատորների կառուցվածքի, աշխատանքային սկզբունքի և շահագործման իրականացման վերաբերյալ:</p> <p>Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, դիդակտիկ նյութեր և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական շահագործում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նախապատրաստում վերամշակման սարքավորումները,</p> <p>բ. ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը,</p> <p>գ. պահպանում է սարքավորումների աշխատանքի համար սահմանված ջերմային ռեժիմները,</p> <p>դ. ճիշտ է շահագործում արտադրամիջոցները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում արտադրամիջոցների անսարքության նշանները,</p> <p>զ. ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների թեթև անսարքությունների վերացման աշխատանքները:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կաթնարդյունաբերության արտադրամիջոցների նախապատրաստման, շահագործման, տեխնիկական սպասարկման աշխատանքների վերաբերյալ: Կպահանջվի կատարել արտադրամիջոցների պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու գործողություններ:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին և կատարի արտադրամիջոցների նախապատրաստում, շահագործում, տեխնիկական սպասարկում և պարզ վերանորոգում:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնարդյունաբերության արտադրամիջոցների շահագործման տեխնիկական</p>

	սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքների իրականացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 8 ժամ Գործնական աշխատանք 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-003
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարդու սնման համար կաթի ունեցած դերի կարևորության, կաթի քիմիական կազմի, ջերմամշակված կաթի, սերի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիայի վերաբերյալ գիտելիքներ: Կաթը և հումքը ընդունելու, իր իրավասության շրջանակներում մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու, կաթը մեխանիկական և ջերմային մշակման ենթարկելու, պաղեցման ռեժիմները կարգավորելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական 14 / գործնական 40
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի ընդունման և վերամշակման սարքավորումներ» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Իմանալ կաթի քիմիական կազմը և դրա կարևորությունը մարդու սնման համար
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում կաթի՝ որպես կենսաբանական հեղուկի՝ սահմանումը և դրա կարևորությունը մարդու սնման համար, բ. ճիշտ է ներկայացնում կաթի քիմիական կազմը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին կտրվեն թեստային առաջադրանքներ կաթի քիմիական կազմի վերաբերյալ, որտեղ նշված կլինեն որոշակի սխալներով տարբեր բաղադրիչներ, որից ուսանողը պետք է ընտրի կաթում պարունակվողը: Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի թեստային առաջադրանքին:
Մեթոդաբանություն և	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով

ռեսուրսներ	ուսանողի մոտ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ կաթի մասին և թեստային առաջադրանքի միջոցով գնահատել ուսանողի գիտելիքները կաթի քիմիական կազմի վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և թեստային առաջադրանքներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Լուծել աշխատանքի ընթացքում առաջացող խնդիրները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նկարագրում իր իրավասությունների շրջանակը և դրանց շրջանակում լուծում է առաջացող խնդիրները բ. ճիշտ է ընկալում առաջադրված խնդիրը և առաջարկում դրա լուծման համապատասխան տարբերակներ, գ. ճիշտ հրահանգավորում օժանդակ բանվորներին, դ. ճիշտ է ձևակերպում և ներկայացնում խնդիրը վերադասին:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր իր իրավասության սահմաններում օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու, առաջացած ընթացիկ խնդիրի լուծման հնարավոր եղանակները վերադասին ներկայացնելու վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակներին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ: Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ իր իրավասության սահմաններում օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու, առաջացած ընթացիկ խնդիրների լուծման հնարավոր եղանակները վերադասին ներկայացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել կաթի ընդունման և վերամշակման աշխատանքներ

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ընդունում է կաթը և հումքը (հումքերը),</p> <p>բ. ճիշտ է նկարագրում և իրականացնում կաթի մեխանիկական մշակման (կեղտամաքում, սերզատում և նորմալացում, հոմոգենացում) աշխատանքները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կաթի ջերմային մշակման եղանակները, դրանց ռեժիմները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում կաթի պաղեցման եղանակները, ռեժիմները, պահպանման պայմանները:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին կառաջարկվի թվարկել կաթնարդյունաբերությունում օգտագործվող հումքերը, այնուհետև կտրամադրվի կաթ և կհանձնարարվի այն ենթարկել մեխանիկական մշակման, ապա կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կնշվի որոշակի սխալներով կաթի ջերմային մշակման եղանակները և ռեժիմները:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե գործնական և լաբորատոր պարապմունքները կատարվել են անսխալ, իսկ թեստի առաջադրանքը լրացվել է ըստ ընդունված ստանդարտ նորմերի թույլատրելի շեղումների:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնարդյունաբերությունում օգտագործվող հումքերի, մեխանիկական և ջերմային մշակման իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, կաթնային հումք, մեխանիկական մշակման տարբեր սարքավորումներ (կեղտամաքիչ և սերզատ) և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:</p> <p>Գործնական և լաբորատոր պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 6 ժամ</p> <p>Լաբորատոր պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Նկարագրել սերի, ջերմամշակված կաթի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիաները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է դասակարգում ջերմամշակված կաթի տեսակները,</p> <p>բ. ճիշտ է նկարագրում ջերմամշակված կաթի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և առնաձևահատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում սերի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան:</p>

Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կհանձնարարվեն թեստային առաջադրանքներ, որտեղ կտրվեն որոշակի սխալներով ջերմամշակված կաթի տեսականին և առանձնահատկությունները, այնուհետև ուսանողը կգնահատվի ըստ ջերմամշակված կաթի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (կաթի ընդունում→գնահատում→կեղտամաքում→սերզատում, նորմալացում→պաստերացում→պաղեցում→տարրայավորում→պահեստավորում→իրացում) իրականացման:</p> <p>Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը և ջերմամշակված կաթի, սերի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ջերմամշակված կաթի, սերի տեսակների և տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 2 ժամ Գործնական աշխատանք 6 ժամ Լաբորատոր աշխատանք 4 ժամ</p>
<p>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆ, ԼՑՄԱՆ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՄԱՆ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ՀՈՍՔԱԳԾԵՐ»</p>	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-004
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի նշանակության, կառուցվածքի, նախապատրաստման, շահագործման և աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:</p>
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական 16 / գործնական 56
Մուտքային պահանջները	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:</p>

Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կաթի և կաթնամթերքների տեղափոխման պոմպերը և ներկայացնել դրանց առանձնահատկությունները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է դասակարգում կաթի և կաթնամթերքների տեղափոխման պոմպերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կենտրոնախույս և մխոցային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը, գ. ճիշտ է ներկայացնում ատամնանվային և մեմբրանային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին կառաջարկվի դասակարգել կաթնարդյունաբերությունում օգտագործվող տեղափոխման միջոցները, այնուհետև ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել ըստ առանձնահատկությունների ցուցադրված տարբեր տեսակի պոմպերը: Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ դասակարգի և տարբերի կաթնարդյունաբերությունում օգտագործվող տեղափոխման միջոցները և պոմպերը:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնարդյունաբերությունում օգտագործվող տեղափոխման միջոցների և պոմպերի վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել ջերմամշակված կաթի և թթու կաթնամթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ջերմամշակված կաթի լցման, տարայավորման, փաթեթավորման հոսքագծի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, բ. ճիշտ է ներկայացնում թթու կաթնամթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, գ. կատարում է ջերմամշակված կաթի և թթու կաթնամթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման

	սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կաթի և թթու կաթնամթերքների լցման, տարրայավորման, փաթեթավորման և հոսքագծերի շահագործումն իրականացնելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ իրականացնելու կաթի և թթու կաթնամթերքների լցման, տարրայավորման, փաթեթավորման և հոսքագծերի շահագործումը իրականացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և դիդակտիկ նյութեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվելու է արտադրության կազմակերպման վայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է տարբերակում պանրի արտադրության համար օգտագործվող տարողությունները՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ, բ. ճիշտ է տարբերակում պանրի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները և հոսքագծերը՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ, գ. ճիշտ է ներկայացնում հալած պանրի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումների և հոսքագծի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, դ. ճիշտ է դասակարգում կարագի պատրաստման համար օգտագործվող սարքավորումները, հոսքագծերը՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ, ե. կատարում է պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող գործիքների, տարողությունների, սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:

Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր պանրի և կարագի համար օգտագործվող սարքավորումների տարբերելու, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի, շահագործման և իրականացնելու վերաբերյալ, այնուհետև ուսանողին կառաջարկվի տարբերել և օգտվել կարագագործության և պանրագործության գործիքներից և միջոցներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, տարբերակի պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները և բացատրի դրանց աշխատանքային սկզբունքը, օգտվի կարագագործության և պանրագործության գործիքներից:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պանրագործության և կարագագործության սարքավորումների, հոսքագծերի և գործիքների վերաբերյալ:</p> <p>Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, լուսանկարներ, դիդակտիկ նյութեր և համապատասխան գործիքներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվելու է արտադրության կազմակերպման վայրում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 12 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Շահագործել պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում պաղպաղակի արտադրության համար օգտագործվող խառնուրդի հասունացման տարողությունների նշանակությունը, կառուցվածքը,</p> <p>բ. ճիշտ է դասակարգում ֆրիզերները՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կոփման պահարանների նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում էսկիմոգեներատորի նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>ե. ճիշտ է բնութագրում խտացման և չորացման սարքավորումների նշանակությունը, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>զ. կատարում է պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության սարքավորումների ճիշտ շահագործում:</p>

Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր պաղպաղակի արտադրության համար օգտագործվող խառնուրդի հասունացման տարողությունների, ֆրիզերների, կոփման պահարանների, էսկիմոգեներատորների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքային սկզբունքի և շահագործման վերաբերյալ: Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խտացման և չորացման սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքային սկզբունքի վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումների, հոսքագծերի, ճիշտ շահագործման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, լուսանկարներ, դիդակտիկ նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվելու է արտադրության կազմակերպման վայրում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 12 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱՐԱԳԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-005
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կարագի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:</p>
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական 12/ գործնական 24
Մուտքային պահանջները	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար

	մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կարագները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում կարագների դասակարգումը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կարագի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ հանձնարարվում է թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվի որոշակի սխալներով կարագի տեսականին և առանձնահատկությունները, այնուհետև ուսանողը կգնահատվի ըստ կարագի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (կաթի ընդունում և գնահատում → կեղտամաքում → սերզատում → սերի պաստերացում և պաղեցում → սերի հասունացում → սերի հարում → կարագի հատիկի ստացում և մշակում → լվացում և մամլում → փաթեթավորում → տարրայավորում → պահեստավորում և իրացում) իրականացման: Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը և կարագի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կարագի տեսակների և տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 4 ժամ Լաբորատոր աշխատանք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել սերի մշակում՝ ըստ կարագի դասի
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է պաստերացնում սերը, բ. ճիշտ է կազմակերպում սերի հասունացումը՝ ըստ կարագի տեսակի, գ. ճիշտ է ներկայացնում սերի հարման եղանակները:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ հանձնարարվում է թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվի որոշակի

	սխալներով սերի պաստերացման, հասունացման, հարման եղանակները և ջերմային ռեժիմները: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը լրացվել է ըստ ընդունված ստանդարտ նորմերի թույլատրելի շեղումների:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ սերի պաստերացման, հասունացման, հարման եղանակների և ջերմային ռեժիմների իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ստանալ կարագի հատիկը, իրականացնել կարագի հատիկի մամլում և պատրաստի կարագի փաթեթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ստանում կարագի հատիկը, բ. ճիշտ է կազմակերպում թանի հեռացումը և հատիկի լվացումը, գ. ճիշտ է ընտրում մամլման ռեժիմը՝ խոնավության կարգավորմամբ, դ. ճիշտ է փաթեթավորում պատրաստի կարագը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կտրվի հանձնարարություն հասունացած սերի հետագա տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (սերի հարում → կարագի հատիկի ստացում → մշակում և լվացում → կարագի մամլում և փաթեթավորում → տարրայավորում → պահեստավորում և իրացում) իրականացման վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե հասունացած սերի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ հասունացած սերի հարման, կարագի հատիկի ստացման, մշակման, լվացման, մամլման, փաթեթավորման պահեստավորման և իրացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԹԹՈՒ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-006
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթու կաթնամթերքների արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական 24 /գործնական 48
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել թթու կաթնամթերքները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է դասակարգում թթու կաթնամթերքները, բ. ճիշտ է ներկայացնում թթու կաթնամթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, գ. ճիշտ է թվարկում թթու կաթնամթերքների պատրաստման եղանակները՝ դրանց տարբերությունների բնութագրմամբ, դ. ներկայացնում է թթու կաթնամթերքների արտադրության խմորման ձևերը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվի որոշակի սխալներով թթու կաթնամթերքների տեսականին և առանձնահատկությունները, այնուհետև ուսանողը կգնահատվի ըստ թթու կաթնամթերքների տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (կաթի և հումքի ընդունում, գնահատում → կեղտամաքում → նորմալացում → խառնուրդի պատրաստում և պաստերացում → հոմոգենիզացում → պաղեցում, խառնուրդի մակարդում → պատրաստի մթերքի տարրայավորում → պահեստավորում և իրացում) իրականացման

	<p>վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը և թթու կաթնամթերքների տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ թթու կաթնամթերքների տեսակների և տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել թթու կաթնամթերքների խառնուրդներ, մակարդել դրանք
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նախապատրաստում խառնուրդի պատրաստման համար հումքերը,</p> <p>բ. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</p> <p>գ. մակարդում է խառնուրդը՝ ըստ թթու կաթնամթերքի տեսակի:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ ըստ առաջարկված բաղադրագրի կտրվեն տարբեր հումքեր խառնուրդներ պատրաստելու համար, իսկ թեստային առաջադրանքի միջոցով կտրվեն որոշակի սխալներով ըստ թթու կաթնամթերքների առանձնահատկությունների խառնուրդների մակարդման ջերմաստիճաններ:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը կատարված է ըստ ստանդարտ թույլատրելի շեղումների խառնուրդը պատրաստ է և մակարդված ըստ թթու կաթնամթերքների առանձնահատկությունների:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ թթու կաթնամթերքների համար խառնուրդների պատրաստման և մակարդման իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, կաթնային և տարբեր հումքեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված	Տեսական ուսուցում 8 ժամ

Ժամաքանակ	Գործնական աշխատանք 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել ջերմային մշակում, հոմոգենացում և տարայավորում և/կամ փաթեթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. կարգավորում և հետևում է ջերմային ռեժիմներին, բ. կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության, գ. կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ հանձնարարվում է թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվեն որոշակի սխալներով թթու կաթնամթերքների ջերմային մշակման հոմոգենիզացման, փաթեթավորման և տարայավորման ռեժիմները կախված մթերքի տեսակից: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը լրացվել է ըստ ընդունված ստանդարտ նորմերի թույլատրելի շեղումների:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ թթու կաթնամթերքների ջերմային մշակման, հոմոգենիզացման, տարայավորման և փաթեթավորման իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, լուսանկարներ, դիդակտիկ նյութեր, թեստային առաջադրանքներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 8 ժամ Գործնական աշխատանք 16 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՆՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-007
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պանրի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման, պահպանման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական 16 / գործնական 38
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և

	կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման և տարալորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել պանիրները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. դասակարգում է պանիրները, բ. ներկայացնում է պանիրների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվի որոշակի սխալներով պանրի տեսականին և առանձնահատկությունները, այնուհետև ուսանողը կգնահատվի ըստ պանրի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (կաթի ընդունում և գնահատում → կեղտամաքում → նորմալացում → խառնուրդի պատրաստում և պաստերացում → պաղեցում → խառնուրդի մակարդում → մակարդվածքի կտրատում → շիճուկի հեռացում → II տաքացում → պանրազանգվածի հատիկադնում և մշակում → պանրազանգվածի ձևավորում և մամլում → աղում → պանրի հասունացում → խնամք և փաթեթավորում → պահեստավորում և իրացում) իրականացման վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը և պանրի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պանիրների տեսակների և տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, թեստային առաջադրանքներ, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը անսխալ պատասխանում է թեստի բոլոր հարցերին և կարողանում է իրականացնել պանրի արտադրության գործընթացի շարունակական աշխատանքներ:
Ուսուցման երաշխավորված	Տեսական ուսուցում 4 ժամ

Ժամաքանակ	Գործնական աշխատանք 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և մակարդել խառնուրդը՝ պահպանելով սահմանված ջերմային ռեժիմները
Կատարման չափանիշներ	ա. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, բ. տարբերում է պանրագործության մեջ օգտագործվող նյութերը, գ. մակարդում է խառնուրդը, դ. ճիշտ է կարգավորում և հետևում ջերմային ռեժիմները:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ընթացքում կառաջարկվի տարբերակել պանրագործության մեջ օգտագործվող նյութեր, պատրաստել խառնուրդ ըստ առաջարկված բաղադրագրի և իրականացնել խառնուրդի մակարդում սահմանված ջերմային ռեժիմների համապատասխան: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ իրականացնի խառնուրդի պատրաստման և մակարդման գործընթացն ըստ ջերմային ռեժիմների և տարբերակի պանրագործության մեջ օգտագործվող նյութերը:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պանիրների խառնուրդների պատրաստման և մակարդման վերաբերյալ, այնուհետև տարբերակել պանրագործության մեջ օգտագործվող նյութերը: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, կաթնային հումք, պանրագործության մեջ օգտագործվող նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել պանրի մակարդվածքի կտրատում և մշակում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է կտրատում պանրի մակարդվածքը, բ. մշակում է ստացված պանրահատիկը և հեռացնում է շիճուկը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին կհանձնարարվի պանրի մակարդվածքը ճիշտ կտրատել, ենթարկել մշակման, այնուհետև ստանալ պանրահատիկը

	<p>և հեռացնել շիճուկը:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ իրականացնի մակարդվածքի կտրատում, պանրազանգվածի մշակման բոլոր գործընթացները:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պանրի մակարդվածքի մշակման իրականացման վերաբերյալ:</p> <p>Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Իրականացնել պանրազանգվածի մամլում, ձևավորում, աղադրում, պանրի խնամք, փաթեթավորում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կատարում է ձևավորման և մամլման աշխատանքներ,</p> <p>բ. ճիշտ է պատրաստում աղաջուր,</p> <p>գ. աղադրում է պանիրը և/կամ պանրահատիկը՝ ըստ պանրի դասի,</p> <p>դ. խնամում և փաթեթավորում է պանիրը:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին կառաջարկվի պատրաստել աղաջուր, կատարել պանրազանգվածի ձևավորում, մամլում, աղադրում, խնամք և փաթեթավորում:</p> <p>Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ իրականացնի պանրազանգվածի ձևավորման, մամլման, աղադրման, հասունացման, խնամքի և փաթեթավորման գործընթացների իրականացման վերաբերյալ:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ աղաջրի պատրաստման, պանրազանգվածի ձևավորման, մամլման, աղադրման, հասունացման, խնամքի և փաթեթավորման գործընթացների իրականացման վերաբերյալ:</p> <p>Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, կաթնային հումք, ուսուցման տեխնիկական</p>

	միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՂՊԱՂԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-008
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պաղպաղակի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական 10/ գործնական 26
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մքերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել պաղպաղակները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. դասակարգում է պաղպաղակները, բ. ներկայացնում է պաղպաղակի ստացման տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվի որոշակի սխալներով պաղպաղակի տեսականին և առանձնահատկությունները, այնուհետև ուսանողը կգնահատվի ըստ պաղպաղակի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (հումքի ընդունում և նախապատրաստում → խառնուրդի կազմում → ֆիլտրում → պաստերացում → հոմոգենիզացում → խառնուրդի պաղեցում և հասունացում → խառնուրդի ֆրիզերացում → պաղպաղակի տարայավորում և փաթեթավորում → կոփում → պահպանում և իրացում) իրականացման վերաբերյալ:

	Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը և պաղպաղակի տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պաղպաղակի տեսակների և տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, լուսանկարներ, թեստային առաջադրանքներ, տարբեր տեսակի հումքեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 2 ժամ Գործնական աշխատանք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել խառնուրդներ՝ տարբեր տեսակի պաղպաղակների համար
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նախապատրաստում հումքերը, բ. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ՝ պահպանելով քայլերի հաջորդականությունը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ ըստ առաջարկված բաղադրագրի կհանձնարարվի նախապատրաստել հումքեր և պատրաստել տարբեր տեսակի խառնուրդներ: Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե պատրաստած խառնուրդը ըստ պաղպաղակների առանձնահատկությունների կատարված է անսխալ:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պաղպաղակի արտադրությունում օգտագործվող հումքի նախապատրաստման, խառնուրդների ստացման գործընթացների իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տարբեր տեսակի հումքեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ և դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 2 ժամ Գործնական աշխատանք 6 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել խառնուրդի ֆիլտրացման, պաստերացման, հոմոգենացման, պաղեցման և հասունացման տեխնոլոգիական գործընթացներ
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է իրականացնում խառնուրդի ֆիլտրացումը,</p> <p>բ. ճիշտ է պաստերացնում խառնուրդը,</p> <p>գ. ճիշտ է իրականացնում խառնուրդի հոմոգենացման գործընթացը,</p> <p>դ. հետևում է խառնուրդի պաղեցման և հասունացման գործընթացին:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կառաջարկվի ֆիլտրել պաղպաղակի խառնուրդը, այնուհետև կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվեն որոշակի սխալներով պաղպաղակի խառնուրդի ջերմային մշակման հոմոգենիզացման, պաղեցման և հասունացման գործընթացների ռեժիմները:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե գործնական պարապմունքները կատարվել են անսխալ, թեստային առաջադրանքը լրացվել է ըստ ընդունված ստանդարտ նորմերի թույլատրելի շեղումների:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պաղպաղակի խառնուրդի ֆիլտրացման, պաստերացման, հոմոգենիզացման, պաղեցման, հասունացման գործընթացների իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, լուսանկարներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, դիդակտիկ նյութեր, թեստային առաջադրանքներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվելու է արտադրության կազմակերպման վայրում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 2 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել պաղպաղակի խառնուրդի ֆրիզերացում, պաղպաղակի փաթեթավորում և կոփում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նկարագրում ֆրիզերացման գործընթացը,</p> <p>բ. հետևում է խառնուրդի ֆրիզերացման գործընթացին,</p> <p>գ. իրականացնում է պաղպաղակի փաթեթավորումը,</p>

	դ. հետևում է պաղպաղակի կոփմանը:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կտրվեն մի շարք հարցեր պաղպաղակի խառնուրդի ֆրիզերացման, փաթեթավորման և կոփման գործընթացներն իրականացնելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պաղպաղակի խառնուրդի ֆրիզերացման, փաթեթավորման, կոփման գործընթացներն իրականացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվում է ուսումնամեթոդական գրականություն, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, դիդակտիկ նյութեր, տեսաֆիլմեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվելու է արտադրության կազմակերպման վայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-009
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական 12/ գործնական 24
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կաթնային պահածոները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է պահածոյացման հիմունքները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կաթնային պահածոների տեսակները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կաթնային պահածոների ստացման ընդհանուր տեխնոլոգիան:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվի որոշակի սխալներով կաթնային պահածոների տեսականին և առանձնահատկությունները, այնուհետև ուսանողը կգնահատվի ըստ կաթնային պահածոների տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի (հումքի ընդունում և գնահատում → կեղտամաքում → սերգատում և նորմալացում → պաստերացում → հոմոգենիզացում → խառնուրդի խտացում → չորացում → պաղեցում → տարրայավորում և փաթեթավորում → պահեստավորում և իրացում) իրականացման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցումը դրական է, եթե թեստային առաջադրանքը և կաթնային պահածոների տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքների իրականացման գործընթացը կատարված է անսխալ:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնային պահածոների տեսակների, պահածոյացման սկզբունքների և տեխնոլոգիական արտադրության շարունակական աշխատանքի իրականացման վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվում են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, թեստային առաջադրանքներ, դիդակտիկ նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:</p> <p>Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել կաթնային պահածոներ՝ ըստ տեսակների

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նախապատրաստում կաթնային պահածոների պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքերը,</p> <p>բ. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</p> <p>գ. կարգավորում և հետևում է կաթնային պահածոների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների ջերմային ռեժիմներին,</p> <p>դ. կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության:</p>
Գնահատման միջոց	<p>Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ ըստ առաջարկված բաղադրագրի կհանձնարարվի նախապատրաստել հումքեր և պատրաստել խառնուրդ կաթնային պահածոյի տեսակի, այնուհետև կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ կտրվեն որոշակի սխալներով տեխնոլոգիական գործընթացների ջերմային ռեժիմները:</p> <p>Արդյունքը կհամարվի ձեռք բերված, եթե կաթնային պահածոների հումքերի խառնուրդը պատրաստված է անսխալ, իսկ թեստային առաջադրանքը լրացվել է ըստ ընդունված ստանդարտ նորմերի թույլատրելի շեղումների:</p>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնային պահածոների արտադրությունում օգտագործվող հումքերի նախապատրաստման, խառնուրդների ստացման և հոմոգենիզացման գործընթացների իրականացման վերաբերյալ:</p> <p>Ուսուցման ընթացքում օգտագործվում են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր, թեստային առաջադրանքներ, դիդակտիկ նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:</p> <p>Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	<p>Տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>Գործնական աշխատանք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Իրականացնել կաթնային պահածոների մեխանիկական մշակում, տարայավորում և/կամ փաթեթավորում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. իրականացնում է կաթնային պահածոների պատրաստման մեխանիկական մշակում՝ ըստ ռեժիմների,</p>

	բ. ճիշտ է փաթեթավում և /կամ տարայավորում կաթնային պահածոները:
Գնահատման միջոց	Ուսանողին գործնական պարապմունքների ժամանակ կտրվեն մի շարք հարցեր կաթնային պահածոների մեխանիկական մշակման, տարայավորման և փաթեթավորման գործընթացները իրականացնելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռք բերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ	Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթնային պահածոների մեխանիկական մշակման, տարայավորման և փաթեթավորման գործընթացները իրականացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվում է ուսումնամեթոդական գրականություն, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, դիդակտիկ նյութեր, տեսաֆիլմեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ	Տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական աշխատանք 8 ժամ

