



թր 8 25.12.2017
կայ 11014495

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ

No 1322-Ց

17 « Եպրիլ » 2017թ.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4
«ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ
ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ 2016Թ. ՆՈՅԵՄԲԵՐԻ 14-Ի N 1160-Ն
ՀՐԱՄԱՆԸ ՈՒԺԸ ԿՈՐՅՐԱԾ ՃԱՆԱՉԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 16-րդ հոդվածի 1-ին մասի 2-րդ կետի, «Իրավական ակտերի մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 72-րդ հոդվածի 1-ին մասի պահանջներով և հիմք ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2012 թ. մարտի 22-ի N 333-Ն որոշման հավելվածով հաստատված կարգի 19-րդ կետը և ՀՀ ԿԳ նախարարության «Կրթության ազգային ինստիտուտ» ՓԲԸ «Մասնագիտական կրթության և ուսուցման զարգացման ազգային կենտրոն» հիմնարկի կողմից ներկայացված՝ ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական դրական եզրակացությունը.

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ՝

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Ուժը կորցրած ճանաչել Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2016թ. նոյեմբերի 14-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը հաստատելու մասին» N 1160-Ն հրամանը:

3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության և իրավաբանական վարչությունների պետերին՝ սահմանված կարգով հրամանը ներկայացնել Հայաստանի Հանրապետության արդարադատության նախարարություն՝ պետական գրանցման:

4. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել՝ նախարարի տեղակալ Մանուկ Մկրտչյանին:



ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ
ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ
ԳԼՈՒԽ 1.**

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2016 թվականի հուլիսի 7-ի N 714-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝

- 1) առկա,
- 2) դրսեկության (էքստեռնատ):

3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

- 1) կրթության առկա ձևով՝
 - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի,
 - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում՝ 3 տարի,

2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով. կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին

մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստեռնատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2214 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.

- 1) կաթնամթերք պատրաստող վարպետի օգնական,
- 2) կաթի ընդունման և վերամշակման ապարատավար,
- 3) կաթնային և կաթնաթթվային մթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր,
- 4) կարագի արտադրության ապարատավար-օպերատոր,
- 5) պանրի արտադրության ապարատավար-օպերատոր,
- 6) պաղպաղակի արտադրության ապարատավար-օպերատոր,
- 7) կաթնային պահածոների արտադրության ապարատավար-օպերատոր:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի

արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորմամբ շրջանավարտի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

- 1) պահպանել սանիտարայի կանոնները և հիգիենիկ նորմերի պահանջները,
- 2) նախապատրաստել աշխատատեղը, սարքավորումները, մասնագիտական գործիքները և նյութերը՝ ըստ աշխատանքի բնույթի,
- 3) ընդունել կաթը և հումքը, իրականացնել պարզ հաշվարկներ,
- 4) վերամշակել կաթը, պատրաստել կաթնային խառնուրդներ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների,
- 5) շահագործել սարքավորումները, կարգավորել սարքավորումների աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները,
- 6) հետևել և կարգավորել չափիչ-ստուգիչ սարքերի ցուցմունքների և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքի համապատասխանությունը տեխնոլոգիական պահանջներին,
- 7) կարգավորել և հետևել տեխնոլոգիական ռեժիմները, կատարել գրանցումներ կաթնամթերքի արտադրության երթուղային թերթիկներում,
- 8) նպաստել ՎՎՀԿԿ (HACCP) համակարգի արդյունավետ գործունեությանը, լրացնել համապատասխան փաստաթղթերը՝ համաձայն տեխնիկական հրահանգների,
- 9) կատարել նմուշառումներ՝ տեխնոլոգիական գործընթացների, պատրաստվող կաթնային խառնուրդների և կաթնամթերքի որակի հսկման համար,
- 10) իրականացնել շտկող գործողություններ՝ տեխնոլոգիական գործընթացից շեղումները վերացնելու համար, առաջարկել կանխարգելիչ քայլեր՝ շեղումներից խուսափելու համար,
- 11) կազմակերպել կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխումը, տարայավորումը, փաթեթավորումը և վերջնական ստացումը,
- 12) պահպանել աշխատանքի անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները:

ԳԼՈՒԽ 3.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4
«ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ
0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ-
ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ
ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:

9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.

1) ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիք՝ ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան,

2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիք, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,

3) կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները՝ մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով,

4) ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,

5) ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,

6) ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,

7) ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,

8) ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,

9) ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

ԳԼՈՒԽ 4.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 «ՅՈՒԴԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿՎՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային

հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:

11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝

1) ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,

2) տիրապետի հայոց լեզվին,

3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,

4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,

5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,

6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,

7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,

8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ գիտելիք,

9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:

12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:

13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով

շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԼԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ- ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

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

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

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի մթերքների արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. կաթնամթերքի տեխնոլոգիայի,

բ. սանիտարիայի և հիգիենայի,

գ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,

դ. օտար լեզվի,

ե. հասարակագիտական առարկաների

զ. համակարգչային:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. տեխնոլոգիական սարքավորումների

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,

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

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

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

6) ընտրովի առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների նախասիրությունը:

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթնի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

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

3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները,

4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցվածություն ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ վայրերում, ինչպես նաև այլ մասնագիտական կազմակերպություններում և հաստատություններում,

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

19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթնի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են՝ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություն ստանալու նպատակով,

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

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

4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշիչով 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.06.4 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշիչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝

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

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

3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,

4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,

5) պետք է որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,

6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,

7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում նախատեսի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,

8) պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության
0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա»
մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի
արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման
պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա»
մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական
կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-17-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողություններ:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցման դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների

		իրականացման համար
7.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բացատրում է հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, 2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, 3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները, 4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը, 5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին, 3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, 4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է, 5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, 3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար, 4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, 5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր, 6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի, 7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:
12.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում

13.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և գրուցակցի կամ հասցեատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրելու համար, 5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, 6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
14.	Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումներ (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-17-001
17.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի 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:

18.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
19.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ պետք չեն:
20.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բացատրում է անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների պահանջները՝ ըստ հիմնական բնագավառների, 3) ներկայացնում է տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, 4) ներկայացնում է հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, 5) ներկայացնում է էլեկտրաանվտանգության կանոնները, 6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
23.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), 2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարական և հիգիենիկ ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն), 3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը, 4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:
25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները, 2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխարգելման միջոցառումները,

		<p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) համար աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>4) կատարում է արյունահոսության դադարեցում և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածի դեպքում առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-17-001
30.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի 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
31.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
32.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ պետք չեն:

33.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
34.	Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
35.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, 3) օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենահանման սարք և այլն), 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), 6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը, 7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում, 9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
37.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է փոխել լեզուն հայերեն և օտար լեզվի՝ տեքստ մուտքագրելու համար, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, 4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
39.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստում է դրանք, 2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,

		<p>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),</p> <p>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</p> <p>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</p>
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
41.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</p> <p>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p> <p>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
42.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
43.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</p> <p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
44.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
45.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը,</p> <p>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p>

	<p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկություններ,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>
--	---

Աղյուսակ 2

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԿԱԶՄԸ ԵՎ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարդու աճի և զարգացման համար կաթի և կաթնամթերքի դերի, կաթի կազմի, կաթի խարդախման միջոցների, կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունների, դրանց կանխարգելման և վերահսկողության միջոցառումների վերաբերյալ գիտելիք:
3.	Մոդուլի տևողությունը	24 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի դերը մարդու աճի և զարգացման համար
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է կաթի սահմանումը և դրա կարևորությունը մարդու աճի և զարգացման համար,

		<p>2) նկարագրում է «կաթի կենսաբանական արժեք» հասկացությունը,</p> <p>3) ներկայացնում է մարդու համար անհրաժեշտ սննդի օրական միջին չափաբաժինները և նշված նույն բաղադրիչների քանակությունը 1լ կաթում,</p> <p>4) բնորոշում է «հարստացված կաթ» հասկացությունը,</p> <p>5) նկարագրում է կաթի և կաթնամթերքի առողջարար հատկությունները բարձրացնելու եղանակները,</p> <p>6) ներկայացնում է կաթի և կաթնամթերքի կարևորությունը մի շարք հիվանդությունների կանխարգելման և բուժման համար:</p>
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կաթի կազմը և դրա առանձին բաղադրիչների դերը մարդու սննդակարգում
9.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է կաթի հիմնական սպիտակուցները և դրանց դերը մարդու սննդակարգում,</p> <p>2) նկարագրում է կաթնաշաքարը, կաթնաճարպը, և դրանց դերը մարդու սննդակարգում,</p> <p>3) ներկայացնում է կաթի հիմնական հանքային նյութերը, վիտամինները և էնզիմները, դրանց դերը մարդու աճի և զարգացման համար,</p> <p>4) նկարագրում է ջերմամշակման ազդեցությունը կաթի սննդային արժեքի և մանրէաբանական ցուցանիշների վրա,</p> <p>5) ներկայացնում է հանրային առողջապահական նշանակություն ունեցող կաթի խարդախման միջոցները:</p>
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները, դրանց կանխարգելման և վերահսկողության միջոցառումները
11.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է կաթի միջոցով մարդուն փոխանցվող հիվանդությունները,</p> <p>2) ներկայացնում է մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները,</p> <p>3) թվարկում է հիմնական միկրոօրգանիզմները, որոնք վտանգ են ներկայացնում ջերմամշակման չենթարկված կաթ կամ դրանից պատրաստված պանիրներ օգտագործող մարդկանց առողջության համար:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»		
12.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-002

13.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենիկ նորմերի պահանջները պահպանելու, հանրային առողջապահական նշանակություն ունեցող սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի հիմնական սկզբունքների և ընթացակարգերի վերաբերյալ գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
14.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
15.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ պետք չեն:
16.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
17.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պահպանել սանիտարիայի կանոնների պահանջները
18.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է սանիտարիայի սկզբունքները և դրանց նշանակությունը կաթնարդյունաբերությունում, 2) ներկայացնում է սննդամթերքի ախտոտման աղբյուրները, 3) ներկայացնում է արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական պահանջները, տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի կանոնների պահանջները, 4) ներկայացնում է լվացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները, CIP համակարգով լվացման առավելությունները, 5) դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը, պատրաստում է աշխատանքային լուծույթներ, 6) կատարում է ավտոմատ և ոչ ավտոմատ լվացման ու ախտահանման աշխատանքներ:
19.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել հիգիենիկ նորմերի պահանջները
20.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է անձնական հիգիենիկ նորմերի պահանջները, 2) ներկայացնում է աշխատանքային հիգիենիկ նորմերի պահանջները, 3) պահպանում է հիգիենիկ նորմերի պահանջները տարբեր իրավիճակներում:
21.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերը սանիտարիայի պահպանման գործում

22.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տիրապետում է «Կողեքս Ալիմենտարիոս» սննդի միջազգային չափանիշների կիրառությանը,</p> <p>2) ներկայացնում է վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետեր (ՎՎՀԿԿ / HACCP) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը,</p> <p>3) ներկայացնում է որակի համալիր կառավարման (TQM) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»		
23.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-003
24.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի վերամշակման սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի, դրանք նախապատրաստելու, աշխատանքային ռեժիմի բերելու վերաբերյալ գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
25.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
26.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
27.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
28.	Ուսումնառության արդյունք 1	Սահմանել ջերմափոխանակման գործընթացը, դրա հաղորդման եղանակները և ջերմափոխանակման գործընթացի շարժիչ ուժի նկարագիրը
29.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) սահմանում է ջերմափոխանակման գործընթացը և տալիս է ընդհանուր տեղեկություններ այդ գործընթացից, թվարկում է կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները և նշանակությունը,</p> <p>2) թվարկում է ջերմության հաղորդման եղանակները, ճիշտ է բնութագրում Ֆուրյեյի օրենքը՝ ջերմահաղորդականության համար և Նյուտոնի օրենքը՝ ջերմափոխանակման համար,</p> <p>3) նկարագրում է ջերմափոխանակման գործընթացի շարժիչ ուժը:</p>

30.	Ուսումնառության արդյունք 2	Դասակարգել ջերմափոխանակման սարքավորումները, ներկայացնել դրանց կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը
31.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է ջերմափոխանակման սարքավորումները՝ ըստ նշանակության, գործողության, ջերմակրի, հեղուկների շարժման ուղղության, կառուցվածքի և սեկցիաների, 2) ներկայացնում է թիթեղավոր և խողովակավոր տեղակայանքների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 3) ներկայացնում է պաստերացման-պաղեցման տարողությունների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 4) ներկայացնում է ստերիլացման սարքավորումների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը:
32.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել կեղտամաքրիչի, սերզատի նշանակությունը, հոմոգենիզատորների, էմուլզատորների և դիսպերզատորների դասակարգումը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը
33.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կեղտամաքրիչի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 2) ներկայացնում է հերմետիկ և ինքնաթափ սերզատների նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 3) ներկայացնում է հոմոգենիզատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները միմյանցից, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը, 4) ներկայացնում է էմուլզատորների, դիսպերզատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները միմյանցից, նշանակությունը, կառուցվածքը:
34.	Ուսումնառության արդյունք 4	Շահագործել վերամշակման սարքավորումները, կարգավորել դրանց աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել վերամշակման սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները
35.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախապատրաստում է վերամշակման սարքավորումները, դրանք բերում է աշխատանքային վիճակի, 2) նախապատրաստում է վերամշակման ենթակա կաթնային խառնուրդները, ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը, 3) շահագործում է վերամշակման սարքավորումները, հետևում և կարգավորում է չափիչ-ստուգիչ սարքերի ցուցմունքների և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքի համապատասխանությունը

		<p>տեխնոլոգիական պահանջներին,</p> <p>4) պահպանում է սարքավորումների աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները,</p> <p>5) վերացնում է սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները,</p> <p>6) իրականացնում է սարքավորումների վազման և ախտահանման աշխատանքներ՝ ըստ տեխնիկական հրահանգների:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՄԱՆ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ՀՈՍՔԱԳԾԵՐ»		
36.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-004
37.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների և հոսքագծերի նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքների, նախապատրաստման և շահագործման վերաբերյալ գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
38.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
39.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
40.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
41.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման պոմպերը և ներկայացնել դրանց առանձնահատկությունները
42.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) դասակարգում է կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման պոմպերը,</p> <p>2) ներկայացնում է կենտրոնախույս և մխոցային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>3) ներկայացնում է ատամնանվային և մեմբրանային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը:</p>
43.	Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել ջերմամշակված կաթի և թթու կաթնամթերքի տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը
44.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ջերմամշակված կաթի տարայավորման, փաթեթավորման հոսքագծի կառուցվածքը,

		<p>աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>2) ներկայացնում է թափու կաթնամթերքի տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>3) կատարում է ջերմամշակված կաթի և թափու կաթնամթերք տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների և հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:</p>
45.	Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները և հոսքագծերը
46.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տարբերակում է պանրի արտադրության համար օգտագործվող տարողությունները՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>2) տարբերակում է պանրի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները և հոսքագծերը՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>3) ներկայացնում է հալած պանրի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումների և հոսքագծի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>4) դասակարգում է կարագի պատրաստման համար օգտագործվող սարքավորումները և հոսքագծերը՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>5) կատարում է պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող գործիքների, տարողությունների, սարքավորումների և հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:</p>
47.	Ուսումնառության արդյունք 4	Շահագործել պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները
48.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է պաղպաղակի արտադրության համար օգտագործվող խառնուրդի հասունացման տարողությունների նշանակությունը և կառուցվածքը,</p> <p>2) դասակարգում է ֆրիզերները՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>3) ներկայացնում է կոփման պահարանների նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>4) ներկայացնում է էսկիմոգեներատորի նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>5) բնութագրում է խտացման և չորացման սարքավորումների նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի</p>

		<p>սկզբունքը,</p> <p>6) կատարում է պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության սարքավորումների և հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
49.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-005
50.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթը և հումքը ընդունելու, պարզ հաշվարկներ կատարելու, կաթը մթերման ընթացքում առաջացող հնարավոր խնդիրները լուծելու, կաթը մեխանիկական և ջերմային մշակման ենթարկելու, պաղեցման ռեժիմները կարգավորելու վերաբերյալ գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
51.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
52.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-001 «Կաթի կազմը և հատկությունները» և ԿԹՕՊ-4-17-003 «Կաթի ընդունման և վերամշակման սարքավորումներ» մոդուլները:
53.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
54.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել կաթի ընդունում և նախնական պաղեցում
55.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կաթի ընդունման համար անհրաժեշտ պայմանները և կաթի նմուշառման տեխնիկան, 2) կատարում է կաթի նմուշառում, ընդունում է կաթը և հումքը, իրականացնում է կաթի վերահաշվարկ՝ ըստ կաթնայուղի և/կամ սպիտակուցի տեսակարար կշռի, 3) ներկայացնում է կաթի տեսակավորման պայմանները՝ ըստ ընդունվող կաթի ցուցանիշների և պատրաստվող կաթնամթերքի տեսակի, 4) ներկայացնում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները վերադասին, առաջարկում է լուծումներ՝ ըստ անհրաժեշտության, 5) ներկայացնում է կաթի նախնական պաղեցման և պահպանման պայմանները, կատարում է կաթի պաղեցում՝ կաթի հետագա վերամշակման համար:

56.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել կաթի վերամշակում
57.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նկարագրում և իրականացնում է կաթի մեխանիկական մշակում, 2) բնութագրում է «կաթի ստանդարտացում» հասկացությունը կաթնային խառնուրդներ պատրաստելու ժամանակ և այն իրականացնելու եղանակները, 3) իրականացնում է կաթի ջերմամշակում, հետևում և կարգավորում է ջերմամշակման ռեժիմները՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, 4) իրականացնում է կաթի պաղեցում՝ պահպանելով պաղեցման ռեժիմները և կաթի պահպանման պայմանները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՍԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
58.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-006
59.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ջերմամշակված կաթի, կաթնասերի արտադրության կազմակերպման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
60.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
61.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-005 «Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում» և ԿԹՕՊ-4-17-004 «Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
62.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
63.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել ջերմամշակված կաթը և սերը, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր և մասնավոր տեխնոլոգիաները
64.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է ջերմամշակված կաթը և կաթնասերն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է ջերմամշակված կաթի և կաթնասերի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 3) ներկայացնում է ջերմամշակված կաթի և կաթնասերի արտադրության առանձնահատկությունները՝ ըստ

		տեսակի:
65.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել ջերմամշակված կաթ և կաթնասեր
66.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նախապատրաստում խառնուրդի պատրաստման համար հումքերը, 2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, 3) պահպանում և հսկում է խառնուրդի ջերմամշակման և պաղեցման ռեժիմները, 4) կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության, 5) կատարում է պատրաստի խառնուրդի տարայավորում և / կամ փաթեթավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԹՈՒ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
67.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-007
68.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթու կաթնամթերքի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացներն իրականացնելու գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
69.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
70.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-005 «Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում» և ԿԹՕՊ-4-17-004 «Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
71.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
72.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել թթու կաթնամթերքն՝ ըստ տեսակների, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
73.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է թթու կաթնամթերքն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է թթու կաթնամթերքի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 3) ներկայացնում է թթու կաթնամթերքի պատրաստման եղանակները՝ դրանց առանձնահատկությունների

		բնութագրմամբ, 4) ներկայացնում է կաթնային խմորման ձևերը՝ ըստ թթու կաթնամթերքի տեսակի:
74.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել թթու կաթնամթերքի խառնուրդ՝ ըստ տեսակի
75.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հիմնական նյութերը, 2) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքը, սարքավորումները բերում է աշխատանքային ռեժիմի, 3) պատրաստում է կաթնային խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի, հետևում է խառնուրդի ջերմամշակման և պաղեցման ռեժիմների պահպանմանը, կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության:
76.	Ուսումնառության արդյունք 3	Մակարդել կաթնային խառնուրդը, պաղեցնել, իրականացնել տարայավորում և / կամ փաթեթավորում
77.	Կատարման չափանիշներ	1) մակարդում է կաթնային խառնուրդն՝ ըստ թթու կաթնամթերքի տեսակի, 2) պաղեցնում է մակարդված խառնուրդն՝ ըստ անհրաժեշտության, 3) կատարում է խառնուրդի տարայավորում և / կամ փաթեթավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՆՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
78.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-008
79.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պանրի արտադրության կազմակերպման, խնամքի և ըստ պայմանների դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացներն իրականացնելու գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
80.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
81.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-005 «Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում» և ԿԹՕՊ-4-17-004 «Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
82.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

83.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել պանիրներն՝ ըստ տեսակների, ներկայացնել պանրի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
84.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է պանիրներն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է պանրի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 3) ներկայացնում է պանրի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններն՝ ըստ տեսակների:
85.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել կաթնային խառնուրդ՝ ըստ պանրի տեսակի
86.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է պանրագործության մեջ օգտագործվող հիմնական նյութերը, 2) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքը, սարքավորումները բերում է աշխատանքային ռեժիմի, 3) պատրաստում է կաթնային խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի, հետևում է խառնուրդի ջերմամշակման և պաղեցման ռեժիմների պահպանմանը, կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության:
87.	Ուսումնառության արդյունք 3	Մակարդել կաթնային խառնուրդը, կտրատել և մշակել պատրաստի մակարդվածքը
88.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է պանրի արտադրության համար օգտագործվող մակարդները, 2) մակարդում է կաթնային խառնուրդը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների, 3) կտրատում և մշակում է պանրի մակարդվածքը, 4) հեռացնում է կաթնային շիճուկի մի մասը, տաքացնում է մակարդվածքը, մշակում է ստացված պանրահատիկը:
89.	Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել պանրազանգվածի մամլում, ձևավորում և աղադրում
90.	Կատարման չափանիշներ	1) կատարում է պանրազանգվածի մամլման, ձևավորման աշխատանքներ, 2) աղադրում է պանրահատիկը և / կամ պանիրը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների:
91.	Ուսումնառության արդյունք 5	Իրականացնել պանրի խնամք, տարայավորում և / կամ փաթեթավորում
92.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է պանրի խնամքի համար անհրաժեշտ պայմանները, 2) պատրաստում է աղաջուր՝ աղաջրային պանիրների համար, 3) կատարում է պանրի խնամքի, տարայավորման և / կամ փաթեթավորման աշխատանքներ:
Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Կ Ա Ր Ա Գ Ի Ա Ր Տ Ա Դ Ր ՈՒ Թ Յ Ա Ն Կ Ա Ջ Մ Ա Կ Ե Ր Պ ՈՒ Մ»		

93.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-009
94.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կարագի արտադրության կազմակերպման և ըստ պայմանների դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացներն իրականացնելու գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
95.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
96.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-005 «Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում» և ԿԹՕՊ-4-17-004 «Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
97.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
98.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կարագը, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
99.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է կարագներն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է կարագի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 3) ներկայացնում է կարագի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններն՝ ըստ տեսակների:
100.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել սերգատում, մշակել կաթնասերն՝ ըստ կարագի տեսակի
101.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախապատրաստում է սերգատման համար նախատեսված կաթնային խառնուրդը, սարքավորումները բերում է աշխատանքային ռեժիմի, 2) հետևում է կաթնային խառնուրդի ջերմամշակման և պաղեցման ռեժիմների պահպանմանը, կատարում է սերգատում, 3) պաստերացնում է կաթնասերն՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, 4) կազմակերպում է կաթնասերի հասունացում՝ ըստ կարագի տեսակի, 5) ներկայացնում է կաթնասերի հարման եղանակները:
102.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ստանալ կարագահատիկ, իրականացնել կարագահատիկի մամլում և պատրաստի կարագի տարայավորում և / կամ փաթեթավորում

103.	Կատարման չափանիշներ	1) ստանում է կարագահատիկ, կազմակերպում է թանի հեռացումը և հատիկի լվացումը, 2) ընտրում է մամլման ռեժիմը, կարգավորում է խոնավությունն՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, 3) պատրաստում է կարագի խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական հրահանգների, 4) տարայավորում և / կամ փաթեթավորում է պատրաստի կարագը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՂՊԱՂԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
104.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-010
105.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պաղպաղակի արտադրության կազմակերպման և ըստ պայմանների դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացներն իրականացնելու գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
106.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
107.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-005 «Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում» և ԿԹՕՊ-4-17-004 «Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
108.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
109.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել պաղպաղակն՝ ըստ տեսակների, ներկայացնել պաղպաղակի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
110.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է պաղպաղակն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է պաղպաղակի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 3) ներկայացնում է պաղպաղակի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակների:
111.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել պաղպաղակի խառնուրդ՝ ըստ տեսակի

112.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) բնութագրում է պաղպաղակի արտադրությունում օգտագործվող հիմնական նյութերը,</p> <p>2) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքը, սարքավորումները բերում է աշխատանքային ռեժիմի,</p> <p>3) պատրաստում է պաղպաղակի խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի, իրականացնում է խառնուրդի ֆիլտրացում:</p>
113.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել պաղպաղակ՝ ըստ տեսակների
114.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) իրականացնում է պաղպաղակի խառնուրդի պաղեցում և հասունացում՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների,</p> <p>2) իրականացնում է խառնուրդի ֆրիզերացում՝ պահապանելով անհրաժեշտ պայմանները:</p>
115.	Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել պաղպաղակի տարայավորում և / կամ փաթեթավորում ու կոփում
116.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) իրականացնում է պաղպաղակի տարայավորում և / կամ փաթեթավորում,</p> <p>2) պահպանում է կոփման համար անհրաժեշտ պայմանները:</p>
Մ Ո Դ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը « Կ Ա Թ Ն Ա Յ Ի Ն Պ Ա Հ Ա Ծ Ո Ն Ե Ր Ի Ա Ր Տ Ա Դ Ր ՈՒ Թ Յ Ա Ն Կ Ա Ջ Մ Ա Կ Ե Ր Պ ՈՒ Մ »		
117.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-011
118.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպման և ըստ պայմանների դրանց ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացներն իրականացնելու գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
119.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
120.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԿԹՕՊ-4-17-005 «Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում» և ԿԹՕՊ-4-17-004 «Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
121.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
122.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կաթնային պահածոները, ներկայացնել կաթնային պահածոների արտադրության ընդհանուր

		տեխնոլոգիան
123.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է կաթնային պահածոներն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է պահածոյացման հիմունքները, 3) ներկայացնում է կաթնային պահածոների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններն՝ ըստ տեսակների:
124.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել կաթնային պահածոյի խառնուրդ՝ ըստ տեսակի
125.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բնութագրում է կաթնային պահածոների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական նյութերը, 2) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքը, սարքավորումները բերում է աշխատանքային ռեժիմի, 3) պատրաստում է կաթնային պահածոյի խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական հրահանգների, 4) հետևում և կարգավորում է խառնուրդի ջերմամշակման և պաղեցման ռեժիմները, կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության:
126.	Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել կաթնային խառնուրդի խտացում և խտացված խառնուրդի տարայավորում և/կամ փաթեթավորում
127.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նկարագրում է խտացման նշանակությունը, դրա իրականացման անհրաժեշտ պայմանները, 2) բնութագրում է վակուումային միջավայրի կիրառությունը խտացման համար, 3) իրականացնում է կաթնային խառնուրդի խտացում՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, 4) պատրաստում է խտացված կաթնային խառնուրդ՝ ըստ տեսակի, 5) իրականացնում է պատրաստի խտացված կաթնային խառնուրդի տարայավորում և/կամ փաթեթավորում:
128.	Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել խտացված կաթնային խառնուրդի չորացում ու չոր կաթի տարայավորում և/կամ փաթեթավորում
129.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նկարագրում է չորացման նշանակությունը, դրա իրականացման անհրաժեշտ պայմանները, 2) իրականացնում է խտացված կաթնային խառնուրդի չորացում՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների, 3) իրականացնում է չոր կաթի տարայավորում և / կամ փաթեթավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		

130.	Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ-4-17-011
131.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները
132.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
133.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
134.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
135.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
136.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում, 3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է, 4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է, 5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում, 7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները, 8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:
137.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը

138.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է, 2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է, 3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է, 5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում, 6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է, 7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է, 8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է, 9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է, 10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է, 11) կազմակերպության կառավարմանն առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
139.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
140.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է մեկնաբանում <<շուկա>> հասկացությունը, 2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է, 4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում, 5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է, 6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է, 7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է, 8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է, 9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,

		<p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
141.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
142.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</p> <p>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
143.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
144.	Կատարման չափանիշներ	1) <<ծախս>> հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,

		<ol style="list-style-type: none"> 2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը, 3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է, 5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում, 6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում, 7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում, 8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը, 9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում, 10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է, 11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:
145.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
146.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է, 3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն, 5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում, 6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է, 7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է, 8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել, 9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:

147.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
148.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում, 2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում, 3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում, 4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում, 5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին, 6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում, 7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում, 8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում, 9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.06.4 «Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		87	58	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		516	344	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Կաթի կազմը և հատկությունները		36	24	1
2.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
3.	Կաթի վերամշակման սարքավորումներ		108	72	1
4.	Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր		108	72	1
5.	Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում		54	36	1
6.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		468	312	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Կաթի և կաթնասերի արտադրության		27	18	1

	կազմակերպում				
2.	Թթու կաթնամթերքի արտադրության կազմակերպում		108	72	1
3.	Պանրի արտադրության կազմակերպում		81	54	1
4.	Կարագի արտադրության կազմակերպում		54	36	1
5.	Պաղպաղակի արտադրության կազմակերպում		54	36	1
6.	Կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպում		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		378	252	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		27	18	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		15	10	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	1566	1044	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	9			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	41			