

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ)
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**

0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

0721.08.06.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ԿՈՆՖԵՏՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2018

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 0721.08.04 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»

I. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑԸ

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՁԵՎԸ՝ առկա

[illegible]

							
Տեսական ուսուցում	Ուսումնա- կան պրակտիկա տեսական ուսուցմամբ	Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման	Նախաավարտական, արտադրական պրակտիկա	Մոդուլների ամփոփում	Նախապատրաստում ամփոփիչ պետական ատեստավորման	Ամփոփիչ պետական ատեստավո- րում	Արձակուրդ, ամանոր և սուրբ ծնունդ

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների					
		Քնն.	Ստու- Գարք	Կուրս աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն				1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս	
					Ընդա- մենը	Այլ թվում			1-ին կիս. շաբ	2-րդ կիս. շաբ.	3-րդ կիս. շաբ.	4-րդ կիս. շաբ.	5-րդ կիս. 14 շաբ.	6-րդ կիս 15 շաբ
						Տես. ուսուց.	Լաբոր. և գործն. աշխ	Սեմինար պարապ- մունք						
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		5,6տ		72	54	18						32	40
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		5տ		18	14		4					18	
3.	Իրավունքի հիմունքներ		6տ		36	30		6						36
4.	Պատմություն		5տ		36	32		4					36	
5.	Օտար լեզու		5,6տ		60	20	40						30	30
6.	Ֆիզկուլտուրա		5,6տ		58	4	54						28	30
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		6տ		36	22	14							36
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		6տ		28	26	2							28
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				344	202	128	14					144	200
2.	ԱՈՒՄՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ՀՄԱՐՈՒՅՈՒՄՆԵՐ													
1.	Հաղորդակցություն		5տ		36	16	20						36	
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		5տ		36	12	24						36	
3.	Համակարգչային օպերատորություն		6տ		36	4	32							36
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				108	32	76						72	36
3.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.	Արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի ապահովում		5տ		36	18	18						36	
2.	Արտադրական սարքավորումների նախապատրաստում և անվտանգ շահագործում		5տ		36	12	24						36	
3.	Շաքարային հրուշակեղենի մեջ օգտագործվող հումքի տեսակները և բնութագիրը		5տ		72	24	48						72	
4.	Ձեռներեցություն		5տ		72	22	50							72
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				216	76	140						144	72
4.	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.	Կոնֆետային զանգվածների հումքի ընդունում, նախապատրաստում՝ ըստ բաղադրագրի		5տ		72	12	60						72	
2.	Կոնֆետային զանգվածների մանրեցման գործընթացների իրականացում		6տ		72	12	60						72	
3.	Կոնֆետային զանգվածների պատրաստում		6տ		72	12	60							72
4.	Կոնֆետային զանգվածներից իրանների ձևավորում		6տ		72	12	60							72
5.	Կոնֆետային իրանների ջնարակապատում		6տ		54	4	50							54

	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				342	52	290						144	198
5.	ԸՆՏՐՈՎԻ				14									14
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				20									20
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ												504	540
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				100									
	Շաբաթվա ժամերի քանակը												36	36

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐ
1.	Տարիքային հոգեբանություն			1.	հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի
2.				2.	հասարակագիտական աղարկաների
				3.	օտար լեզվի
				4.	համակարգչային
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5.	
1.	Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման	5,6	2,2	6.	
2.	Նախաավարտական, արտադրական պրակտիկա	6	4	7.	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ Հունիսի 22-ից հունիսի 28-ը ընկած ժամանակահատվածում: Համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	տեխնոլոգիական սարքավորումների
				2.	
					ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐ
				1.	
				2.	
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1.	Մարզադահլիճ
				2.	Մարզահրապարակ

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ 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 /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի 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: Ամանորի և Սուրբ ծննդի տոների շաբաթը քոլեջը հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:
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 քոլեջը՝ 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՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-18-001
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, որից տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 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 ձևավորումը, ստեղծի նախապայմաններ շարունական գործընկերության համար:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բացատրում 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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի 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: Արդյունքի 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	1) ճիշտ է ներկայացնում 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 քննարկումների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի 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: Արդյունքի 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՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում 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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի 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: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:

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՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ, 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 շահադրդելու 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:
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	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունական գործընկերության համար
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: 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: 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: 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՝ 4 ժամ
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-18-001

Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից 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	1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, 4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, 5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները, 6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի առնվազն 10

	առաջադրանքով թեստ, որում նա պետք է ընտրի տվյալ իրավիճակի ճիշտ պատասխանը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝ անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
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:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), 2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի 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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է 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 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները, 2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները, 3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները, 4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի 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 ձևակերպումների բաղադրիչներ: 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	1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,

	2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, 3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն, 4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն, 5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ, 6) տարբեր կոտրվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն, 7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է 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՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳԶԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-18-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:

Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) կիրառի համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը, 2) խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստեր, 3) պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ, 4) կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում, 5) համակարգչային ծրագրերով կազմակերպի ցուցադրություն, 6) աշխատի համացանցում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը
Կատարման չափանիշներ	1) համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում է, 2) ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները, 3) օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից, 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը, 6) բացում է 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 փաստաթղթի տպագրում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:

	Ուսանողին կտրվի 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, պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն: 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, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր
Կատարման չափանիշներ	1) հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4) մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ:
Գնահատման միջոցը	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: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական

	գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել և խմբագրել աղյուսակներ
Կատարման չափանիշներ	1) աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է, 2) առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ, 3) աղյուսակում կատարում է ուղղումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4) աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն:
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՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարում
Կատարման չափանիշներ	1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով նաև Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, 2) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 3) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 4) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,

	5) գծագրում է տեքստային բլոկներ, 6) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
Գնահատման միջոցը	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: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն
Կատարման չափանիշներ	1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում, 2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ, 3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով, 4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար, 5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը, 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը, 4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից), 5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները, 6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, 7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա:
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 ենթակա 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	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ռիսուցման երաշխավորված	

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-001
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրական սանիտարիայի, հիգիենայի ապահովման և պահպանման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կստանա համապասխան գիտելիքներ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջների վերաբերյալ, կհետևի հումքի պահման սանիտարական պահանջներին, ինչպես նաև արտադրական միկրոկլիմայի, աղմուկին ներկայացվող պահանջներին, ճշգրտորեն կօգտագործի պաշտպանիչ պարագաները, կկատարի համապատասխան նյութերով սարքավորումների լվացում, ախտահանում՝ պահպանելով անձնական հիգիենայի կանոնները:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) լվանա և ախտահանի արտադրական սարքավորումները, 2) ներկայացնի հումքի պահման սանիտարական պահանջները, 3) պահպանի աշխատանքի անվտանգության նորմերը տարբեր իրավիճակներում, 4) պահպանի անձնական հիգիենայի նորմերը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Լվացել և ախտահանել արտադրական սարքավորումները
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ներկայացնում ախտահանող և մաքրող նյութերը, 2) օգտագործում է մաքրող և ախտահանող նյութերն՝ ըստ նշանակության, 3) ճիշտ է լվանում արտադրական սարքավորումները,

	4) ճիշտ է փստահանում արտադրական սարքավորումները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել անհրաժեշտ մաքրող, փստահանող նյութեր և կատարել արտադրական սարքավորումների մաքրման և փստահարման միջոցառումներ: Ստորև ներկայացվում է ծրագրային մանրամասներ. - փստահանող և մաքրող նյութերի տեսակները, - փստահանող և մաքրող նյութերի օգտագործման կարգը և պահման պայմանները, - արտադրական սարքավորումների լվացման կարգը և անվտանգությանը վերաբերող պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մաքրող և փստահանող նյութեր, սարքավորումներ, մասնագիտական գրականություն և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել հումքի պահման սանիտարական պահանջները
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահման սանիտարական պայմանները, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահման սանիտարական նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հումքի պահման սանիտարական պայմանները և նորմերը, իսկ գործնականում կատարել դրանք: Ստորև ներկայացվում է ծրագրային մանրամասներ. - հումքի պահմանը ներկայացվող սանիտարական պահանջները, - հումքի պահմանը ներկայացվող սանիտարական նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ

	մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Պահպանել աշխատանքի անվտանգության նորմերը տարբեր իրավիճակներում
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները, 3) ճիշտ է օգտվում պաշտպանիչ պարագաներից:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները, ինչպես նաև կհանձնարարվի օգտագործել պաշտպանիչ միջոցները: Ստորև ներկայացվում է ծրագրային մանրամասներ. - արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, - պաշտպանիչ պարագաները և նրանց ներկայացվող պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկերներ, պաշտպանիչ պարագաներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Պահպանել անձնական հիգիենայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի կանոնները, 2) ճիշտ է օգտվում հիգիենայի պարագաներից, 3) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել անձնական հիգիենայի կանոնները, գործնականորեն օգտվել հիգիենայի

	պարագաներից: Ստորև ներկայացվում է ծրագրային մանրամասներ. - անձնական հիգիենայի նորմատիվային պահանջները, - անձնական հիգիենայի պարագանները և ներկայացվող պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, հիգիենայի պարագաներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-002
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրական սարքավորումների նախապատրաստման և անվտանգ շահագործման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի արտադրական սարքավորումների տերմինաբանությանը, կիմանա արտադրական սարքավորումների ու մեքենաների կառուցվածքը, նշանակությունը: Կկարողանա արտադրական սարքավորումները ճիշտ և անվտանգ շահագործել՝ համաձայն նորմերի:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՏՊԿ-4-18-001 «Արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի ապահովում» մոդուլը:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի արտադրական սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքները, 2) նախապատրաստի սարքավորումներն աշխատանքներին,

	3) շահագործի արտադրական սարքավորումներն՝ ըստ անվտանգության նորմերի:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարողակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել արտադրական սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքները
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է տարբերակում արտադրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սարքավորումների կառուցվածքը, 3) ճիշտ է ներկայացնում սարքավորումների անվտանգ շահագործման սկզբունքները, 4) ճիշտ է բացատրում արտադրական սարքավորումների աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել արտադրական սարքավորումների կառուցվածքը, ըստ նշանակության դրանց անվտանգ շահագործման սկզբունքները: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել սարքավորումները՝ ներկայացնելով դրանց կառուցվածքները: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - շաքարավազի մանրեցման սարքավորուման կառուցվածքը և աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - ընկուզեղենի մանրեցման սարքավորման կառուցվածքը և աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - մելանժորի կառուցվածքը և աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - 5 գլանային աղացի կառուցվածքը և աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - հունցող մեքենայի կառուցվածքը և աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - ջնարակապատման սարքավորման կառուցվածքը և աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - տարբեր սարքավորումների աշխատանքների սկզբունքները և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ոչ էական թերություններով:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, գծապատկերներ: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Նախապատրաստել սարքավորումներն աշխատանքներին
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է տեղադրում սարքավորումների դետալները, 2) ճիշտ է ստուգում դետալների անխափան աշխատանքը, 3) ճիշտ է ստուգում սարքավորումների սանիտարական վիճակը, 4) ճիշտ է նախապատրաստում սարքավորումներն աշխատանքին:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքների միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել արտադրական սարքավորումների նախապատրաստական աշխատանքներ՝ ստուգել դետալների տեղադրվածությունը, դրանց անխափան աշխատանքը, սանիտարական վիճակը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - սարքավորումների դետալների կառուցվածքը և նշանակությունը, - դանակների տեղադրվածության նշանակությունը և կարգը, - դանակների սրվածության նշանակությունը և ներկայացվող պահանջները, - բեռնվածության աստիճանը, նշանակությունը և ներկայացվող պահանջները, - մանրեցման աստիճանները, նշանակությունը և ներկայացվող պահանջները, - սառը և տաք ջրերի առկայությունը, նշանակությունը և ներկայացվող պահանջները, - սարքավորումների սանիտարական վիճակի ստուգումը, - սարքավորումների նախապատրաստումը աշխատանքին: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել արտադրական սարքավորումներն՝ ըստ անվտանգության նորմերի
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է կարգավորում սարքավորումները, 2) կատարում է հումքի բեռնումն՝ ըստ սարքավորման տեխնիկական բնութագրի, 3) ճիշտ է կարգավորում զանգվածի մանրվածությունը և համասեռությունը, 4) ճիշտ է շահագործում սարքավորումներն՝ ըստ անվտանգության նորմերի:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կարգավորել, բեռնել և շահագործել արտադրական սարքավորումները՝ պահպանելով շահագործման նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - շաքարավազի մանրեցման սարքավորման շահագործումը, - ընկուզեղենի մանրեցման սարքավորման շահագործումը, - մելանժորի շահագործումը, - 5 գլանային աղացի շահագործումը, - հունցող մեքենայի շահագործումը, - ջնարակապատման մեքենայի շահագործումը, - ռեժիմների ճիշտ ընտրությունը, - սարքավորման բեռնվածության աստիճանը, - սարքավորումների անվտանգ շահագործումը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, սարքավորումներ: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՀՐՈՒՀԱԿԵՂԵՆԻ ՄԵՋ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀՈՒՄՔԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ՈՒ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐԸ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏԴԿ-4-18-003
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ շաքարային հրուշակեղենի պատրաստման համար հումքի տեսակների, օժանդակ նյութերի և դրանց բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի շաքարային հրուշակեղենի արտադրության մեջ օգտագործվող հումքերի տեսակների, դրանց կառուցվածքների, տեխնոլոգիական նշանակության և որակական ցուցանիշների, զգայաբանական ցուցանիշների գնահատման, ինչպես նաև հումքերի պահման վերաբերյալ կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ գործնական աշխատանք՝ 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) տարբերակի շաքարային հրուշակեղենի հումքը, 2) ներկայացնի կակաո բոբիների կառուցվածքը, 3) տարբերակի ընկուզեղենը և յուղալի սերմերը, 4) տարբերակի օգտագործվող կաթնային հումքի տեսակները, 5) տարբերակի էմուլգատորները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Տարբերակել շաքարային հրուշակեղենի հումքը
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է տարբերակում շաքարավազի հատկությունները, որակական ցուցանիշները, 2) ճիշտ է տարբերակում մաթի հատկությունները, որակական ցուցանիշները, 3) ճիշտ է տարբերակում մեղրի տեսակները, որակական ցուցանիշները, 4) ճիշտ է տարբերակում բուսական և կենդանական ծագման յուղերի տեսակները, որակական ցուցանիշները,

	տեխնոլոգիական նշանակությունը, 5) ճիշտ է տարբերակում հրուշակեղենի արտադրությունում օգտագործվող արոմատիկ նյութերը և ու սննդային ներկերը, 6) ճիշտ է գնահատում հումքերն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել բուսական և կենդանական ծագման յուղերի տեսակները, արոմատիկ նյութերը և սննդային ներկերը, գնահատել հումքերը ըստ զգայաբանական ցուցանիշների: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - շաքարավազի հատկությունները, որակին ներկայացվող պահանջները, - մաթի հատկությունները, որակին ներկայացվող պահանջները, - մեղրի հատկությունները, որակին ներկայացվող պահանջները, - բուսական և կենդանական ծագման յուղերը, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - արոմատիկ նյութեր և սննդային ներկերը, որակին ներկայացվող պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, հումքեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կակաո բոբիների կառուցվածքը
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ներկայացնում կակաո բոբիների որակական ցուցանիշները, 2) ճիշտ է ներկայացնում կակաո բոբիների պահման պայմանները, 3) ճիշտ է ներկայացնում կակաո տրորվածի և կակաո փոշու որակական ցուցանիշները, հատկությունները, պահման պայմանները, 4) ճիշտ է գնահատում կակաո հումքերն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:

Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի գնահատել կակաո հումքերն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - կակաո բոքիի կառուցվածքը, հատկությունները, որակին ներկայացվող պահանջները, - տրորված կակաոի հատկությունները, որակին ներկայացվող պահանջները, - փոշի կակաոի հատկությունները, որակին ներկայացվող պահանջները, - կակաո հումքի պահման պայմանները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Տարբերակել ընկուզեղենը և յուղալի սերմերը
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է տարբերակում ընկուզեղենի և յուղալի սերմերի կառուցվածքը և տեսակները, 2) ճիշտ է տարբերակում ընկուզեղենի և յուղալի սերմերի որակական ցուցանիշները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ընկուզեղենի և յուղալի սերմերի պահման պայմանները, 4) ճիշտ է գնահատում ընկուզեղենը և յուղալի սերմերն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի գնահատել ընկուզեղենը և յուղալի սերմերն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - նուշ, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - ընկույզ, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - պիստակ, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները,

	- հնդկական ընկույզ, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - գետնանուշ, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - քունջութ, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - արևածաղիկի սերմեր, որակին ներկայացվող պահանջները, պահման պայմանները, - այլ սերմեր, օգտագործման կարգը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, ընկուզեղեն: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Տարբերակել օգտագործվող կաթնային հումքի տեսակները
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է տարբերակում օգտագործվող կաթնային հումքի տեսակները, 2) ճիշտ է տարբերակում կաթնային հումքի որակական ցուցանիշները, 3) ճիշտ է ներկայացնում կաթնային հումքի պահման պայմանները, 4) ճիշտ է գնահատում կաթնային հումքն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել և գնահատել կաթնային հումքն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - կաթ, որակական ցուցանիշները, պահման պայմանները, - խտացրած կաթ, որակական ցուցանիշները, պահման պայմանները, - կաթի փոշի, որակական ցուցանիշները, պահման պայմանները, - սերուցք, որակական ցուցանիշները, պահման պայմանները, - կաթնային հումքի այլ տեսակները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, կաթնային հումք: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Տարբերակել էմուլգատորները
Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների որակական ցուցանիշները, 2) ճիշտ է գնահատում էմուլգատորների դերը զանգվածի մեջ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի գնահատել էմուլգատորների դերը զանգվածի մեջ: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - լեցիտինի որակական հատկանիշները, ներկայացվող պահանջները, - լեցիտինի կիրառումը, նշանակությունը, պահման պայմանները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, էմուլգատորներ: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ>>	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-004
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
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
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:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը 2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը 3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ 4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը 5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը 6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր 7) հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
Կատարման չափանիշներ	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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և անհատական գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Քննարկումների ընթացքում բացահայտվում է բիզնես-գաղափարի և բիզնես-գործունեության հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ ուսանողների յուրացրած գիտելիքների մակարդակը, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով նրանք ըստ իրավիճակի ներկայացնում և հիմնավորում են կոնկրետ բիզնես-գաղափար, որոշակիացնում են իրենց նախընտրած գործունեության տեսակը: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Բիզնես-գաղափարը որպես բիզնես-գործունեության մեկնակետ, դրա ձևավորման նախադրյալները: Բիզնես-գաղափարի իրատեսությունը հիմնավորող ցուցիչները: Օրենսդրական դաշտի պահանջները հաշվի առնելու կարևորությունը: Գործարար միջավայրի օբյեկտիվ գնահատման կարևորությունը և մոտեցումները: Սեփական գործարար հնարավորությունների բացահայտումը և անաչառության կարևորությունը: Բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի ոլորտի ընտրությունը: Տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության հստակ և հիմնավորված ձևակերպումը: Վերջնական բիզնես-գաղափարի գնահատումը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է հիմնավորված եզրահանգումներ անելու ունակություն, իսկ գործնական առաջադրանքների ընթացքում ներկայացնում է տվյալ իրավիճակում առավել նախընտրելի ու հիմնավորված լուծումներ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Պարապմունքների անհրաժեշտ փուլերում անհրաժեշտ է կիրառել մտազրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար: Անհրաժեշտ է ունենալ ֆլիպչարտ, գունավոր թղթեր, ամրակներ, տարբեր գույնի մարկերներ, ուսուցողական իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
Կատարման չափանիշներ	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 առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Կազմակերպության հասկացությունը և բնութագիրը: Կազմակերպությունների տիպերը, դրանց բնութագրիչ առանձնահատկությունները: Կազմակերպությունների ստեղծման ու գրանցման կարգը: Գործընթացի օրենսդրական

	կարգավորումը: Կազմակերպության կանոնադրությունը: Կազմակերպության կառավարման խնդիրները, ֆունկցիաները: Կառավարման ոճերը, դրանց առանձնահատուկ գծերը: Կառավարման ապարատի կառուցվածքը, ստորաբաժանումները: Կառավարման բաժինների առանձնացման սկզբունքները: Աշխատանքի բաժանման անհրաժեշտությունը, աշխատատեղերի ձևավորման մոտեցումները տարբեր մեծության կազմակերպություններում: Կազմակերպության փաստաթղթային տնտեսության ընդհանուր բնութագիրը, փաստաթղթերի ձևավորման կարգը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
Կատարման չափանիշներ	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, 10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,

	11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարությունների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվելու է շուկայի վերաբերյալ հիմնական հասկացությունների ճիշտ ընկալման ուսանողի կարողությունը, իսկ գործնական առաջադրանքների միջոցով նա կատարելու է իրավիճակին համապատասխան եզրահանգումներ /հնարավորության դեպքում կարող են օգտագործվել նաև ուսանողների ինքնուրույն դիտարկումների ու հետազոտությունների արդյունքները/: Արդյունքները անհրաժեշտ է քննարկել խմբում: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Շուկայի բնութագիրը: Շուկայի հետազոտության անհրաժեշտությունը և հիմնական ուղղությունները: Շուկայի հետազոտության գործընթացը: Շուկայական պահանջարկի գնահատումը: Շուկայի վրա ազդող գործոնները, գնորդի վարքագիծը: Մրցակցություն, դրա գնահատումը: Շուկայի հատվածավորումը: Մարքեթինգի 4 և 7 P-երը: Մարքեթինգային ռազմավարության էությունը և մշակման կարևորությունը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը թեստային և գործնական առաջադրանքները ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում, իսկ խմբային քննարկումների ընթացքում ցուցաբերում է իրավիճակին հիմնավորված արձագանքելու ունակություններ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտազրոհի տեխնիկան: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
Կատարման չափանիշներ	1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում, 2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,

	3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է, 4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է, 5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում, 6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է, 7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում, 8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է, 9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փոփոխվ՝ ըստ ռեսուրսների խմբերի: Քննարկումների ընթացքում նրանք ոչ միայն գնահատելու են ստացված արդյունքները, այլ նաև առաջարկելու են լուծումների սեփական տարբերակները: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Կազմակերպության ռեսուրսների ընդհանուր բնութագիրը: Նյութական, աշխատանքային և ֆինանսական ռեսուրսներ, դրանց կազմը: Հիմնական կապիտալ և շրջանառու կապիտալ: Ֆինանսական ռեսուրսներ: Ռեսուրսների մեծությունը բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
Կատարման չափանիշներ	1) «ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ռիսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար դրանց հաշվարկներ և որոշել ինքնարժեքն ու գինը: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը: Ռիդղակի և անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը: Ծախսերի

	հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը: Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մեթոդական ցուցումներ, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ, հաշվարկների կատարման ընթացքում օգտագործվող օրինակելի ձևաթղթեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
Կատարման չափանիշներ	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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Բիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ

	Ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները: Գործողությունների ժամանկացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
Կատարման չափանիշներ	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:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է հաշվել հարկերի և տուրքերի գումարները, լրացնել ֆինանսական հաշվետվություններ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները Հայաստանի Հանրապետությունում կիրառվող հարկերի և տուրքերի տեսակները, դրանց տնտեսական նշանակությունը: Հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները: Հարկերի հաշվարկման կարգը և դրույքաչափերը: Հարկատուների

	պատասխանատվությունը հարկային օրենսդրության պահանջների պահպանման համար: Ֆինանսական հաշվետվությունների տեսակները, հաշվետվությունների լրացման և ներկայացման կարգը: Ստուգումների անցկացումը, կարգը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, հարկերի վերաբերյալ օրենքներ և նորմատիվ փաստաթղթեր, մեթոդական նյութեր, հաշվետվությունների ձևաթղթեր, հաշվարկները կատարելու համար օգտագործվող ելակետային նյութերի փաթեթներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՖԵՏԱՅԻՆ ԶԱՆԳՎԱԾՆԵՐԻ ՀՈՒՄՔԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄ, ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ՝ ԸՍՏ ԲԱՂԱԴՐԱԳՐԻ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-005
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետային զանգվածների հումքի ընդունման, նախապատրաստման գործընթացների վերաբերյալ կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի ըստ բաղադրագրի կոնֆետային զանգվածների համար համապատասխան հումքի և հավելումների ընտրության, ստուգման և տեսակավորման, կշռման և նախապատրաստման, ինչպես նաև հումքի մանրեցման, կոնֆետային զանգվածների պատրաստման գործընթացների, տեխնոլոգիական ռեժիմների կարգավորման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 60 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՏՊԿ-4-18-001 «Արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի ապահովում», ՀՏՊԿ-4-18-002 «Արտադրական սարքավորումների նախապատրաստում և անվտանգ շահագործում», ՀՏՊԿ-4-18-003 «Շաքարային հրուշակեղենի մեջ օգտագործվող հումքի տեսակները և բնութագիրը» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ընտրի համապատասխան հումք՝ ըստ կոնֆետի տեսակի և բաղադրագրի,

	2) ստուգի և տեսակավորի կոնֆետային զանգվածների հումքն՝ ըստ բաղադրագրի, 3) կշռի հումքը և նախապատրաստի հետագա մշակման, 4) ստանա շաքարի փոշի, 5) իրականացնի ընկուզեղենի մանրեցման գործընթացը, 6) կատարի կոնֆետների զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ընտրել համապատասխան հումք՝ ըստ կոնֆետի տեսակի և բաղադրագրի
Կատարման չափանիշները	1) ընտրում է հումքը պոմադային զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 2) ընտրում է հումքը ընկուզային միջուկներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 3) ընտրում է համապատասխան հումքը հարած զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 4) ընտրում է կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 5) ընտրում է հավելումներն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել հումքը՝ պոմադային, ընկուզային, հարած, կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար, ինչպես նաև ընտրել համապատասխան հավելումներն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - պոմադային զանգվածներ պատրաստելու համար հումքին ներկայացվող պահանջները,, - կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար հումքին ներկայացվող պահանջները, - ընկուզային զանգվածներ պատրաստելու համար հումքին ներկայացվող պահանջները, - հարած զանգվածներ պատրաստելու համար հումքին ներկայացվող պահանջները, - արոմատիկ նյութերին և սննդային ներկերին ներկայացվող պահանջները, - հավելումներին ներկայացվող պահանջները, - այլ հումքերին ներկայացվող պահանջները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, հումքեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ստուգել և տեսակավորել կոնֆետային զանգվածների հումքն՝ ըստ բաղադրագրի
Կատարման չափանիշները	1) ստուգում և տեսակավորում է հումքը պոմադային զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 2) ստուգում և տեսակավորում է հումքը ընկուզային միջուկներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 3) ստուգում և տեսակավորում է համապատասխան հումքը հարած զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 4) տեսակավորում և ստուգում է կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 5) ստուգում և տեսակավորում է հավելումներն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվելու է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ստուգել և տեսակավորել հումքը՝ պոմադային, ընկուզային, հարած, կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար, ինչպես նաև ստուգել և տեսակավորել համապատասխան հավելումներն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - բաղադրագրի կառուցվածքը, - բաղադրագրից ճիշտ օգտվելու կարգը, - շաքարային հումքի ստուգման և տեսակավորման կարգը, - ընկուզային հումքի ստուգման և տեսակավորման կարգը ըստ բաղադրագրի, - կաթնային հումքի ստուգման և տեսակավորման կարգը ըստ բաղադրագրի, - ճարպային հումքի ստուգման և տեսակավորման կարգը ըստ բաղադրագրի, - արոմատիկ նյութերի և սննդային ներկերի ստուգման և տեսակավորման կարգը,

	- հավելումների ստուգման և տեսակավորման կարգը ըստ բաղադրագրի, - այլ հումքերի ստուգման և տեսակավորման կարգը ըստ բաղադրագրի: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կշռել հումքը և նախապատրաստել հետագա մշակման
Կատարման չափանիշները	1) կշռում և նախապատրաստում է հումքը պոմադային զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 2) կշռում և նախապատրաստում է հումքը ընկուզային միջուկներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 3) կշռում և նախապատրաստում է համապատասխան հումքը հարած զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 4) կշռում և նախապատրաստում է կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար՝ ըստ բաղադրագրի, 5) կշռում և նախապատրաստում է հավելումներն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվելու է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կշռել և նախապատրաստել հումքը՝ պոմադային, ընկուզային, հարած, կաթնային և սերուցքային զանգվածներ պատրաստելու համար ըստ բաղադրագրի, ինչպես նաև կշռել և նախապատրաստել համապատասխան հավելումներն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - արտադրությունում օգտագործվող կշեռքի տեսակները և կառուցվածքը, - կշեռքի ճիշտ շահագործման կանոնները, - հումքերի կշռումը և նախապատրաստումը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, կշեռքներ: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 4	Ստանալ շաքարի փոշի
Կատարման չափանիշները	1) բեռնում է շաքարավազն՝ ըստ աղացի տեխնիկական բնութագրի, 2) ճիշտ է մանրեցնում շաքարավազը մինչև համապատասխան մանրության, 3) ճիշտ է կատարում մանրեցումը՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները, 4) ճիշտ է կատարում մանրեցումը՝ պահպանելով սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կշռել և նախապատրաստել, բեռնել և մանրեցնել շաքարավազը՝ մինչև համապատասխան մանրության՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - շաքարավազի բեռնվածության չափաքանակի նշանակությունը, կարգավորման կանոնները, - մանրեցման խուցի կարգավորման կանոնները, - համապատասխան մանրության ստացման նշանակությունը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 5	Իրականացնել ընկուզեղենի մանրեցման գործընթացը
Կատարման չափանիշները	1) տեսակավորում է ընկուզեղենն՝ ըստ բաղադրագրի,

	2) բեռնում է ընկուզեղենն՝ ըստ մեքենայի տեխնիկական բնութագրի, 3) ընտրում է մանրեցման ռեժիմները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները, 4) կատարում է մանրեցման գործընթացը՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կշռել և նախապատրաստել, բեռնել և մանրեցնել ընկուզեղենը՝ ընտրելով համապատասխան մանրեցման ռեժիմները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ընկուզեղենի բեռնվածության չափաքանակի կարգավորման կարգը սարքավորման մեջ, - մանրեցման աստիճանի կարգավորման կարգը, - կեղևազրկման աստիճանի կարգավորման կարգը, - համապատասխան մանրության ստացման պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, ընկուզային հումք: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Կատարել կոնֆետների զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները
Կատարման չափանիշները	1) կարգավորում է սարքավորումների աշխատանքի հիմնական ռեժիմները, 2) կարգավորում է գործընթացների ջերմային ռեժիմները, 3) իրականացնում է տեխնոլոգիական գործընթացները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կարգավորել սարքավորումների աշխատանքի հիմնական ռեժիմները, գործընթացների ջերմային ռեժիմները, իրականացնել տեխնոլոգիական գործընթացները:

	Ատորն ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - տարբեր սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմների կարգավորման առանձնահատկությունները (կարգաբերում, ստուգում, նախապատրաստում), - տարբեր սարքավորումների ջերմային ռեժիմների կարգավորման առանձնահատկությունները, - տեխնոլոգիական գործընթացների հերթականությունը և իրականացման եղանակները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեխնոլոգիական սխեմաներ: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՖԵՏԱՅԻՆ ԶԱՆԳՎԱԾՆԵՐԻ ՄԱՆՐԵՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-006
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետային զանգվածների մանրեցման գործընթացների կատարման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի կոնֆետային զանգվածների մանրեցման՝ մելանժորի, 5 գլանային աղացի, հունցող մեքենայի օգնությամբ կոնֆետային զանգվածների պատրաստման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 60 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՏՊԿ-4-18-005 «Կոնֆետային զանգվածների հումքի ընդունում, նախապատրաստում՝ ըստ բաղադրագրի» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) կատարի կոնֆետային զանգվածների մանրեցման գործընթացներ՝ ըստ բաղադրագրի,

	2) պատրաստի կոնֆետային զանգվածի կիսապատրաստվածք մեղանժորում, 3) պատրաստի համասեռ կոնֆետային կիսապատրաստվածք 5 գլանային աղացի վրա:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Կատարել կոնֆետային զանգվածների մանրեցման գործընթացներ՝ ըստ բաղադրագրի
Կատարման չափանիշները	1) կատարում է հումքի բեռնումը սարքավորումների մեջ՝ ըստ կոնֆետի տեսակի, 2) կատարում է մանրեցումը՝ ըստ կոնֆետի տեսակի, 3) պահպանում է ջերմաստիճանային ռեժիմները, 4) պահպանում է սանիտարահիգիենիկ կանոնները, 5) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի հումքը բեռնել սարքավորումների մեջ և կատարել մանրեցում՝ պահպանելով գործընթացների ջերմային ռեժիմները, սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - կոնֆետային զանգվածների տեսակները և առանձնահատկությունները, - մանրեցման գործընթացները՝ ըստ կոնֆետի տեսակի, - ջերմաստիճանային ռեժիմների պահպանման կարևորությունը, - սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել կոնֆետային զանգվածի կիսապատրաստվածք մեկանժորում
Կատարման չափանիշները	1) ստուգում է գոլորշու առկայությունը, 2) կատարում է բաղադրիչների խառնումն՝ ըստ հերթականության, 3) կատարում է կոնֆետային զանգվածների խառնումը, 4) իրականացնում է կիսապատրաստվածքի ստացումը, 5) կատարում է տեղափոխման գործընթացը 6) պահպանում է սանիտարահիգիենիկ կանոնները, 7) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ստանալ կիսապատրաստվածք մեկանժորում՝ պահպանելով սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - մեկանժորի քարերի բարձրության կարգավորման կարգը, - գոլորշու դերը և կարևորությունը, - զանգվածների խառնման նրբությունները, - կիսապատրաստվածքների վերջնական տեսքին ներկայացվող պահանջները, - սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել համասեռ կոնֆետային կիսապատրաստվածք 5 գլանային աղացի վրա
Կատարման չափանիշները	1) ստուգում է սառը ջրի առկայությունը,

	2) կատարում է կիսապատրաստվածքի մանրեցման գործընթացը, 3) հետևում է կիսապատրաստվածքի կառուցվածքային փոփոխություններին, 4) պահպանում է սանիտարահիգիենիկ կանոնները, 5) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կիսապատրաստվածքի մանրեցման գործընթաց 5 գլանային աղացի վրա՝ պահպանելով սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - սառը ջրի կարևորությունը, - դանակի ճիշտ տեղադրվածությունը, սրվածությունը, - մանրեցման գործընթացների տեխնոլոգիական նրբությունները, - կիսապատրաստվածքների վերջնական տեսքին ներկայացվող պահանջները 5 գլանային աղացի վրա, - սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՖԵՏԱՅԻՆ ԶԱՆԳՎԱԾՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-007
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետային զանգվածների պատրաստման վերաբերյալ կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի կոնֆետային զանգվածների պատրաստման, տարբեր տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման կարողություններ:

Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 60 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՏԴԿ-4-18-006 «Կոնֆետային զանգվածների մանրեցման գործընթացների իրականացում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պատրաստի կոնֆետային զանգված հունցող մեքենայի օգնությամբ, 2) տարբերակի կոնֆետային զանգվածների տեսակները և կատարել պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 3) կատարի կոնֆետային զանգվածների պատրաստման գործընթացներ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, 4) կատարի կոնֆետային զանգվածի պատրաստում կաղապարման եղանակով, 5) կատարի ընկուզային կոնֆետային զանգվածների պատրաստման գործընթացներ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, 6) բնութագրի կոնֆետային զանգվածների կիսապատրաստվածքների հետագա տեխնոլոգիական գործընթացները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել կոնֆետային զանգված հունցող մեքենայի օգնությամբ
Կատարման չափանիշները	1) ստուգում է տաք ջրի առկայությունը ջրային շապիկի մեջ, 2) կատարում է զանգվածի հունցումը, 3) կատարում է զանգվածի տարրալուծումը յուղով, 4) պահպանում է կոնֆետային զանգվածի հունցման տևողությունը, 5) պահպանում է կոնֆետային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմները, 6) պատրաստում է կոնֆետային զանգվածները՝ պահպանելով սանիտարահիգիենիկ կանոնները, 7) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնֆետային զանգվածի հունցում՝ պահպանելով սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները:

	Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - տաք ջրի կարևորությունը և դերը, - զանգվածի հունցման նրբությունները, - յուղով տարրալուծման գործընթացին ներկայացվող պահանջները, - կոնֆետային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմները, - սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Տարբերակել կոնֆետային զանգվածների տեսակները և կատարել պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները
Կատարման չափանիշները	1) տարբերակում է կոնֆետային զանգվածների տեսակները, 2) դասակարգում է կոնֆետային զանգվածները, 3) կատարում է կոնֆետային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել և կատարել կոնֆետային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացներ՝ պահպանելով սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - պոմադային կոնֆետային զանգվածների տեսակները, - ընկուզային կոնֆետային զանգվածների տեսակները, - հարած կոնֆետային զանգվածների տեսակները, - կաթնային և սերուցքային կոնֆետային զանգվածների տեսակները,

	- սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել կոնֆետային զանգվածների պատրաստման գործընթացներ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի
Կատարման չափանիշները	1) կատարում է պոմադային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 2) կատարում է ընկուզային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 3) կատարում է հարած զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 4) կատարում է կաթնային և սերուցքային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 5) կատարում է հավելումների ավելացումն՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել պոմադային, ընկուզային, հարած, կաթնային և սերուցքային կոնֆետային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացներ, ինչպես նաև կատարել հավելումների ավելացում՝ ըստ բաղադրագրի և պատրաստման տեխնոլոգիայի: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - կոնֆետային զանգվածների առանձնահատկությունները, - կոնֆետային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների տարբերությունները, - սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է

	իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Կատարել կոնֆետային զանգվածի պատրաստում կաղապարման եղանակով
Կատարման չափանիշները	1) կատարում է շոկոլադային զանգվածի նախապատրաստումը կաղապարման, 2) նախապատրաստում է կաղապարները աշխատանքի համար, 3) բեռնում է շոկոլադային զանգվածը կաղապարների մեջ, 4) կատարում է սառեցման տեխնոլոգիական գործընթացները, 5) կատարում կաղապարից դուրս բերման գործընթացը, 6) պահպանում է պատրաստի արտադրանքի պահման պայմանները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնֆետային զանգվածի պատրաստումը կաղապարման եղանակով: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - շոկոլադային զանգվածի ջերմաստիճանին ներկայացվող պահանջները, - շոկոլադային զանգվածի զգայաբանական ցուցանիշները, - կաղապարների նախապատրաստման մեխանիկական գործընթացները, - ջերմային ռեժիմների պահպանման առանձնահատկությունները, - պատրաստի արտադրանքին ներկայացվող պահանջները, արտաքին տեսքը, պահման պայմանները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ընկուզային կոնֆետային զանգվածների պատրաստման գործընթացներ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի
Կատարման չափանիշները	1) կատարում է պրալինային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 2) կատարում է հում մարգեպանային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 3) կատարում է եփովի մարգեպանային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել պրալինային, հում և եփովի մարգեպանային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - խարկված ընկուզեղենի որակական ցուցանիշների գնահատումը, - տրորված ընկուզեղենի և յուղալի սերմերի որակական ցուցանիշների գնահատումը, - չխարկված ընկուզեղենի որակական ցուցանիշների գնահատումը, - բուսական յուղերի կամ հրուշակեղենային ճարպերի օգտագործումը, - մարցիպանային նուշի օգտագործումը, - շաքարամթային օշարակի օգտագործումը, - տեխնոլոգիական գործընթացների հերթականությունը, - հավելումների օգտագործումը, - պատրաստի զանգվածի որակական ցուցանիշները: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ճիշտ և ամբողջությամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Բնութագրել կոնֆետային զանգվածների կիսապատրաստվածքների հետագա տեխնոլոգիական գործընթացները
Կատարման չափանիշները	1) բացատրում է կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը,

	2) նկարագրում է կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների մեխանիկական մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, 3) նկարագրում է կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, 4) նկարագրում է կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների ջերմա-մեխանիկական մշակման աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է հարց ու պատասխանի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների հետագա հաջորդական փուլերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - նախապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը, - մեխանիկական մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, - ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, - մշակման աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՖԵՏԱՅԻՆ ԶԱՆԳՎԱԾՆԵՐԻՑ ԻՐԱՆՆԵՐԻ ԶԵՎԱՎՈՐՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-008
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետային զանգվածներից կոնֆետային իրանների ձևավորման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի կոնֆետային զանգվածներից կոնֆետային իրանների ձևավորման, տարբեր

	տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 60 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՏՊԿ-4-18-007 «Կոնֆետային զանգվածների պատրաստում» մոդուլները:
Ռեսուլտատային արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պատրաստի կոնֆետային իրաններ, 2) ձևավորի կոնֆետային իրաններ՝ ձուլման եղանակով, 3) ձևավորի կոնֆետային իրաններ՝ գլանման եղանակով, 4) ձևավորի կոնֆետային իրաններ՝ նստեցման եղանակով:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ռեսուլտատային արդյունք 1	Պատրաստել կոնֆետային իրաններ
Կատարման չափանիշները	1) նախապատրաստում է սարքավորումները կոնֆետային իրանների պատրաստման աշխատանքային գործընթացներին, 2) կատարում է կոնֆետային զանգվածից կոնֆետային իրանների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը, 3) կատարում է կոնֆետային իրանների պատրաստումն՝ ըստ կոնֆետի տեսակի, 4) կատարում է կոնֆետային իրանների պատրաստումն՝ ըստ կոնֆետի առանձնահատկությունների, 5) պահպանում է կոնֆետային իրանների պատրաստման ժամանակ աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնֆետային զանգվածից կոնֆետային իրանների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը՝ պահպանելով աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:

	Ատորն ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - կոնֆետային իրանների ձևավորման եղանակները, - եղանակների առավելությունները և թերությունները, - կախված իրանի ձևից, կառուցվածքից ձևավորման եղանակների ընտրությունը, - կոնֆետային իրանների պատրաստման ժամանակ աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ձևավորել կոնֆետային իրաններ՝ ծուլման եղանակով
Կատարման չափանիշները	1) նախապատրաստում է սարքավորումները կոնֆետային իրանների ծուլման աշխատանքային գործընթացին, 2) ընտրում է կոնֆետային զանգվածը՝ ծուլման եղանակով պատրաստելու համար, 3) կատարում է կոնֆետային իրանների մեխանիկական մշակման գործընթացները, 4) կատարում է կոնֆետային իրանների ծուլման տեխնոլոգիական գործընթացները, 5) պահպանում է աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնֆետային իրանների ծուլման տեխնոլոգիական գործընթացներ՝ պահպանելով աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ատորն ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ծուլման եղանակի առանձնահատկությունները, - մեխանիկական մշակման գործընթացները,

	- ձևավորման համար օգտագործվող նյութերը, հատկությունները, նախապատրաստումը, - ձուլման տեխնոլոգիական գործընթացների նրբությունները, - աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ձևավորել կոնֆետային իրաններ՝ գլանման եղանակով
Կատարման չափանիշները	1) նախապատրաստում է սարքավորումները կոնֆետային իրանների գլանման աշխատանքային գործընթացին, 2) ընտրում է կոնֆետային զանգվածը՝ գլանման եղանակով պատրաստելու համար, 3) կատարում է կոնֆետային իրանների մեխանիկական մշակման գործընթացները, 4) կատարում է գլանման եղանակով կոնֆետային իրանների տեխնոլոգիական գործընթացները, 5) պահպանում է աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ձևավորել կոնֆետային իրաններ գլանման եղանակով՝ պահպանելով աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - գլանման եղանակի առանձնահատկությունները, - մեխանիկական մշակման գործընթացները, - ձևավորման համար օգտագործվող գլանները, դրանց նախապատրաստումը, - սառը ջրի դերը և կարևորությունը, - գլանման եղանակի տեխնոլոգիական գործընթացների նրբությունները,

	- աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել կոնֆետային իրաններ՝ նստեցման եղանակով
Կատարման չափանիշները	1) նախապատրաստում է սարքավորումները կոնֆետային իրանների նստեցման աշխատանքային գործընթացին, 2) ընտրում է կոնֆետային զանգվածը՝ նստեցման եղանակով պատրաստելու համար, 3) կատարում է կոնֆետային իրանների մեխանիկական մշակման գործընթացները, 4) կատարում է մամլման եղանակով կոնֆետային իրանների տեխնոլոգիական գործընթացները, 5) պահպանում է աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնֆետային իրանների մեխանիկական մշակման և մամլման եղանակով տեխնոլոգիական գործընթացներ՝ պահպանելով աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - նստեցման եղանակի առանձնահատկությունները, զանգվածների նախապատրաստումը, - մեխանիկական մշակման գործընթացները, - ձևավորման համար օգտագործվող մատրիցաները, դրանց նախապատրաստումը, - սառը օդի դերը և կարևորությունը, սառեցման ռեժիմների կարգավորումը, - մամլման եղանակի տեխնոլոգիական գործընթացների նրբությունները, - աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՖԵՏԱՅԻՆ ԻՐԱՆՆԵՐԻ ՋՆԱՐԱԿԱՊԱՏՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՏՊԿ-4-18-009
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետային իրանների ջնարակապատման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի կոնֆետային իրանների ջնարակապատման տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՏՊԿ-4-18-008 «Կոնֆետային զանգվածներից իրանների ձևավորում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) տարբերակի ջնարակները, 2) կատարել ջնարակի ջերմակայունացում՝ համապատասխան սարքավորման միջոցով, 3) կատարել կոնֆետային իրանների շոկոլադային ջնարակապատում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Տարբերակել ջնարակները
Կատարման չափանիշները	1) տարբերակում է ճարպային ջնարակը և դրա հատկությունները, 2) տարբերակում է շոկոլադային ջնարակը և դրա հատկությունները,

	3) գնահատում է ջնարակներն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել և գնահատել ճարպային և շոկոլադային ջնարակները: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ճարպային ջնարակի կազմը, հատկությունները, - շոկոլադային ջնարակի կազմը, հատկությունները, - ջնարակների որակներին ներկայացվող պահանջները, - ջնարակների զգայաբանական ցուցանիշները: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել ջնարակի ջերմակայունացում՝ համապատասխան սարքավորման միջոցով
Կատարման չափանիշները	1) ստուգում է սառը ջրի առկայությունը սարքավորման մեջ, 2) ստուգում է սարքավորման ռեժիմները, 3) բեռնում է ջնարակը սարքավորման մեջ, 4) ջերմակայունացնում է ջնարակն՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների, 5) պահպանում է աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքների միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի բեռնել և ջերմակայունացնել ջնարակն՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների՝ պահպանելով աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

	- սառը ջրի դերը և կարևորությունը, - ջնարակապատման սարքավորման ռեժիմների ստուգումը, ջնարակների բեռնման գործընթացը, - ջերմակայունացման տեխնոլոգիական պահանջները, - աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել կոնֆետային իրանների շոկոլադային ջնարակապատում
Կատարման չափանիշները	1) կարգավորում է ջնարակապատման սարքավորման ջերմային ռեժիմները, 2) կարգավորում է սառնարանային թունելի ջերմային ռեժիմները, 3) բեռնում է կայունացած ջնարակը սարքավորման մեջ, 4) կատարում է շոկոլադային ջնարակապատման գործընթացը, 5) հետևում է սարքավորման ջերմային ռեժիմներին, 6) կարգավորում է օդի հոսքը, 7) պահպանում է աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումը կատարվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնֆետային իրանների շոկոլադային ջնարակապատում՝ պահպանելով աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ջնարակապատման սարքավորման ջերմային ռեժիմների կարգավորումը, - սառնարանային թունելի ջերմային ռեժիմների կարգավորումը և խիստ հետևողականությունը,

	- ջնարակապատման գործընթացի նրբությունները, - ջնարակապատված կոնֆետների հովացման ռեժիմները, - աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է, եթե ուսանողը հանձնարարված առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական պարապմունքները նպատակահարմար է իրականացնել արտադրական միջավայրում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ