



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ

№ 1002-Ա/2

14 02 2018թ.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.5 «ՁԿԱՆ և ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ և
ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ
ԶԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 16-րդ հոդվածի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2010թ. մարտի 4-ի N 8 արձանագրային որոշման 14-րդ՝ «Հայաստանի Հանրապետությունում նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության և ուսուցման մասնագիտությունների և որակավորումների՝ կարողությունների ձևավորմանը միտված պետական կրթական չափորոշիչների մշակման և ներդրման հայեցակարգին ու գործողությունների ցանկին հավանություն տալու մասին» կետը, Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2012թ. օգոստոսի 10-ի N777-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ ԵՄ.

1. Հաստատել միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի

արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2019թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2018 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Հովհաննես Հովհաննիսյանին:

ԱՐԱՅԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

8/17/2018

X 

VERIFIED OCSP 8/17/2018 11:14:59 GMT+4

Signed by: HARUTYUNYAN ARAYK 1209790378

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
0721.07.5 «ՁԿԱՆ ԵՎ ՃԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5
«ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ ԵՎ ՃԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ
ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ

ԳԼՈՒԽ 1.

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի N 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվաճության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա
 - 2) հեռակա
 - 3) դրսեկություն (էքստենսատ):
3. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
 - 1) կրթության առկա ձևով.
 - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 2,5 տարի,
 - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3,5 տարի,
 - 2) կրթության հեռակա ձևով.
 - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 3,5 տարի,

- 3) դրսեկության (էքստենսատ) ձևով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստենսատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:
4. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 3420 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 5508 ժամ: Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.5 «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքը(ները)՝
- 1) Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության:
7. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.
- 1) ձկնամթերքի առաջնային մշակման իրականացումը,
 - 2) ձկնահումքի զգայորոշման գնահատումը և վերամշակումը,
 - 3) ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական շղթայի կազմակերպումը և իրականացումը,
 - 4) պատրաստի արտադրանքի պահպանման գործընթացի կարգավորումը և վերահսկումը,
 - 5) տեխնոլոգիական սարքավորումների սպասարկումը և շահագործումը,
 - 6) արտադրամասում աշխատանքների կազմակերպումը և անվտանգության ապահովումը,

- 7) տեսական գիտելիքներն ու գործնական կարողությունները աշխատանքի ընթացքում ծագող խնդիրները բացահայտելու և լուծելու համար կիրառելը,
- 8) այլ աշխատողների ղեկավարելը,
- 9) բովանդակությամբ կից պարտականություններ կատարելը:

ԳԼՈՒԽ 3.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.5 «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

8. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է՝
 - 1) ունենա մասնագիտական գործունեության տվյալ բնագավառում իր մասնագիտական դերին անհրաժեշտ կարողությունները ձևավորելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքներ,
 - 2) դրսևորի աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողություն,
 - 3) ունենա որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողություն,
 - 4) դրսևորի մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողություն,
 - 5) ունենա մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտություններ,
 - 6) ցուցաբերի իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողություն,
 - 7) ունենա մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,

- 8) ցուցաբերի մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողություն,
- 9) ունենա աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտություններ,
- 10) ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ցուցաբերի ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողություն:

ԳԼՈՒԽ 4.

0721.07.5 «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
11. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝
- 1) իմանա ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,
 - 2) տիրապետի հայոց լեզվին,
 - 3) հաղորդակցվի առնվազն երկու օտար լեզուներով,
 - 4) տիրապետի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին,
 - 5) գիտելիքներ ունենա ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի վերաբերյալ,
 - 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,

- 7) ցուցաբերի կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների, մակրոտնտեսության և միկրոտնտեսության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների իմացություն:
- 8) իմանա էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությունը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթները,
- 9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:
12. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին:
13. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.5 «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

14. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն Հայաստանի

Հանրապետությունում չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է,

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

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

15. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

16. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիայի,

բ. ձկնաբանության,

գ. հայոց լեզվի,

դ. օտար լեզվի,

ե. ընդհանուր հումանիտար առարկաների,

զ. անվտանգության և առաջին օգնության,

է. համակարգչային,

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. կենսաքիմիական, անալիտիկ, ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիայի,
- բ. մանրէաբանական,
- գ. ձկան և ձկնամթերքի ֆիզիկաքիմիական հետազոտության,
- դ. հումքի և պատրաստի մթերքի անվտանգության ցուցանիշների հետազոտման,
- ե. տեխնիկական սպասարկման:

3) Ուսումնական արհեստանոցներ՝

- ա. ձկնամթերքի համտեսի սրահ,
- բ. ձկան և ձկնամթերքի փորձաարտադրական,

4) Սպորտային համալիր՝

- ա. մարզադահլիճ,
- բ. մարզահրապարակ,

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

17. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստեռնատ) ձևի համար սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
- 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
- 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանձանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
- 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
- 5) հեռակա ուսուցման ձևի դեպքում ուսանողների հետ պարտադիր պարապմունքների տարեկան ծավալը առնվազն 160 ժամ է,
- 6) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
- 7) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ,
- 2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
- 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում է ուսումնական հաստատությունը.
- 4) ուսումնական պրակտիկաներն անցկացվում են պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում,
- 5) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

19. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսումնառության ընթացքում բոլոր ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
- 2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
- 3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,
- 4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի մասնագիտական կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման մասնագիտացման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.5 «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐՁԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
21. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝
- 1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,
 - 2) պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,
 - 3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
 - 4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,
 - 5) պետք է մասնագիտության նկարագրին համապատասխան տվյալ որակավորման ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով՝ կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
 - 6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից՝ պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,

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

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

Հավելված 1

Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա»

մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի

արտադրության» մասնագիտության որակավորման

պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-5-18-001
2.	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:
3.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
7.	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:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին, 3) հանդես է գալիս հաղորդումներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, 4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է, 5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	Կատարման չափանիշներ	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:
12.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
13.	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:
14.	Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-5-18-001
17.	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:
18.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
19.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	Կատարման չափանիշներ	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:
23.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	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,

		ճառայագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն) 3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը, 4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,
25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	Կատարման չափանիշներ	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:
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	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) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում, 7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-5-18-001

30.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կոլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
31.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
32.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
33.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
34.	Ուսումնառության արդյունք 1	Փնտրել և գտնել աշխատանք
35.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները, 2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական, աշխատատեղ(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, 3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), 4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը, 5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
37.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,

		2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը, 3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ, 4) առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ, 5) ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
39.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը, 2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները, 3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման, 4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում, 5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
41.	Կատարման չափանիշներ	1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:

ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»

42.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-5-18-001
43.	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
44.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
45.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
46.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
47.	Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
48.	Կատարման չափանիշներ	1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, 3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), 6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը, 7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում, 9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):

49.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
50.	Կատարման չափանիշներ	- կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար, - մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, - կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, - կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, - կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
51.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
52.	Կատարման չափանիշներ	- ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստում դրանք, - կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, - կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն), - փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, - ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
53.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
54.	Կատարման չափանիշներ	- գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, - գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, - գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, - ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, - խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, - գծագրում է տեքստային բլոկներ,

		7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
55.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
56.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը, 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:
57.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
58.	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 տեղեկություններ, 6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, 7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում տեղեկատվություն (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):

Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՋՐԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ բնական ջրերի՝ որպես ջրային օրգանիզմների կենսամիջավայրի և նրանում ընթացող երևույթների ու գործընթացների, ջրերի պահպանության, ռացիոնալ օգտագործման մասին, ինչպես նաև ձևավորել ջրաբանական ուսումնասիրությունների կատարման և դրանք ձկան արտադրության օգտագործման, ջրի ֆիզիկական ու քիմիական հատկությունների վերլուծական ուսումնասիրության կարողություններ:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ջրաբանության հիմնական հասկացությունները, բնական ջրերի հատկությունները և բնութագրիչները
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջրոլորտը և նրա բաղադրիչները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բնական ջրերի ֆիզիկական հատկությունները՝ խտությունը, տեսակարար զանգվածը, եռման և սառցակալման ջերմաստիճանները, 3) ճիշտ է ներկայացնում արևի ճառագայթման դերը ջրի և օդի ջերմաստիճանի ձևավորման համար,

		4) ճիշտ է ներկայացնում ջրի ջերմունակության և ջերմահաղորդականության երևույթները, 5) ճիշտ է ներկայացնում ջրի ճնշման երևույթը և դրա ազդեցությունը ջրային օրգանիզմների վրա, 6) ճիշտ է կատարում ջրի ջերմաստիճանի չափումները, ճանաչում է տարբեր կառուցվածքի ջերմաչափերի տիպերը և դրանց օգտագործման առանձնահատկությունները:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել անուշահամ, աղահամ և ծովային ջրերի աղային կազմը, բնական ջրերի դասակարգումն՝ ըստ հանքայնացման
9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ծովային, աղահամ և անուշահամ ջրերի աղային կազմի տարբերությունները, աղիության ու հանքայնացման արտահայտումը համապատասխան միավորներով, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջրի առավելագույն խտության և սառցակալման ջերմաստիճանը, 3) ճիշտ է ներկայացնում ծովերի, լճերի, գետերի, գրունտային ջրերի և աղբյուրների հանքայնացման բնութագրերը:
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Բացատրել ջրերի ֆիզիկական և քիմիական ռեժիմի հիմնական կենսական պայմաններն ու բնութագրիչները
11.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բնական ջրերի ջերմաստիճանի նշանակությունը ջրային օրգանիզմների համար, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջրի թափանցիկության նշանակությունը ջրային օրգանիզմների համար, 3) ճիշտ է ներկայացնում ջրի գազային ռեժիմի նշանակությունը ջրային օրգանիզմների համար, 4) ճիշտ է ներկայացնում ջրային օրգանիզմների՝ լուծված թթվածնի պահանջարկը և դրա անբավարարության հետևանքները, 5) ճիշտ է ներկայացնում ջրում լուծված ածխաթթվի նշանակությունը ջրային օրգանիզմների համար, 6) ճիշտ է ներկայացնում լուծված ազոտի տարբեր ձևերի նշանակությունը ջրային օրգանիզմների համար, 7) ճիշտ է ներկայացնում լուծված ֆոսֆորի, երկաթի, միկրոտարրերի նշանակությունը ջրային օրգանիզմների համար,

		8) ճիշտ է ներկայացնում ջրում լուծված օրգանական նյութերի տեսակները, ֆոտոսինթեզի դերը ջրակալների կյանքում:
12.	Ուսումնառության արդյունք 4	Որոշել ջրի ֆիզիկական հատկությունները
13.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում ջրի և օդի ջերմաստիճանների որոշումը ջրային /սնդիկային և էլեկտրական/ ջերմաչափերով, 2) ճիշտ է գնահատում ջրի թափանցիկությունը Սեկկիի սկավառակի և ֆոտոչափական սարքի օգնությամբ, 3) ճիշտ է որոշում ջրի պղտորությունը չափանմուշային եղանակով, 4) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում ջրի համի և հոտի որոշման եղանակները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆԱԼԻՏԻԿ ԵՎ ՖԻԶԿՈԼՈԴ ՔԻՄԻԱ»		
14.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-002
15.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել անալիտիկ, ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ գիտելիքներ, քիմիական նյութերի հետ աշխատելու կարողություններ:
16.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
17.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
18.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
19.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները և քիմիական անալիզի եղանակները
20.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անալիտիկ քիմիայի դերը և նշանակությունը, 2) ճիշտ է դասակարգում քիմիական անալիզի եղանակները, 3) ճիշտ է բնութագրում որակական անալիզը, 4) ճիշտ է ներկայացնում հիդրոլիզի տեսությունը, 5) ճիշտ է բնութագրում և կիրառում տարբեր քիմիական ռեակցիաները և տեղի ունեցող պրոցեսները, 6) ճիշտ է նկարագրում աղային էֆեկտը և նստվածքների գոյացումը (լուծումը):

21.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել լուծույթների բնութագիրը, էլեկտրոլիտների և ոչ էլեկտրոլիտների հատկությունները
22.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նկարագրում լուծույթների ընդհանուր հատկությունները, 2) ճիշտ է բնութագրում բուֆերային լուծույթները, ջրի իոնական արտադրյալի կանոնը, 3) ճիշտ է իրականացնում նյութերի թորումը, 4) ճիշտ է բնութագրում թույլ և ուժեղ էլեկտրոլիտները, ջրածնային ցուցիչի նշանակությունը, 5) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում ոչ էլեկտրոլիտների նոսր լուծույթների հատկությունները, 6) ճիշտ է պատկերացնում էլեկտրոլիտիկ դիսոցումը և իոնների հիդրատացումը:
23.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ֆիզիկական քիմիայի հիմնական հասկացությունները
24.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ֆիզիկական քիմիայի դերը և նշանակությունը, 2) ճիշտ է բնութագրում քիմիական թերմոդինամիկական և դրանում կիրառվող հասկացությունները, 3) ճիշտ է ներկայացնում քիմիական թերմոդինամիկայի առաջին և երկրորդ օրենքները, 4) ճիշտ է ներկայացնում ջերմաքիմիայում կիրառվող հիմնական հասկացությունները, 5) ճիշտ է տարբերակում էկզոթերմիկ և էնդոթերմիկ հասկացությունները քիմիական ռեակցիաների ժամանակ, 6) ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և ֆազային պրոցեսների հավասարակշռությունը:
25.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել կոլոիդ քիմիայի հիմնական հասկացությունները
26.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ քիմիայի դերը և նշանակությունը, 2) ճիշտ է բնութագրում դիսպերս համակարգերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում միցելների կառուցվածքը, 4) ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ համակարգերի ստացումը և դրանց հատկությունները, 5) ճիշտ է բնութագրում մակերևութային և մազանոթային երևույթները, 6) ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ համակարգերի կայունությունը և կոագուլյացիան, դրանց տեսությունները, 7) ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ համակարգերի կառուցվածքա-մեխանիկական հատկությունները:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՋՐԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»

27.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-003
28.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ ջրոլորտի և նրա բնակիչների ընդհանուր բնութագրի, ջրային միջավայրի ու նրանում բնակվող օրգանիզմների համակեցությունների փոխհարաբերությունների մասին, ինչպես նաև ձևավորել մանրադիտակային և այլ տեխնիկայով աշխատելու, փորձամուշներ հավաքելու, դրանք մշակելու ու գնահատելու, ջրային օրգանիզմների տեսակային կազմը որոշելու կարողություններ:
29.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
30.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-001 «Ջրաբանություն» մոդուլը:
31.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
32.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ջրոլորտի և նրանում ընթացող կենսաբանական գործընթացների ընդհանուր բնութագիրը
33.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կիրառում ջրակենսաբանության հիմնական եզրույթները և ներկայացնում դրանց բացատրությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջրակալներում ընթացող կենսաբանական գործընթացների ընդհանուր օրինաչափությունները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ջրակալների արդյունավետության (պրոդուկտիվության) բնութագիրը, 4) ճիշտ է ներկայացնում աբիոտիկ (ոչ կենսական) գործոնների ազդեցությունը ջրային օրգանիզմների համակեցությունների վրա:
34.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ջրային օրգանիզմների նկարագիրը և դրանց համակեցությունների փոխհարաբերությունները
35.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջրակալներում տարածված ստորակարգ ու բարձրակարգ բույսերի և անողնաշարավոր ու ողնաշարավոր կենդանիների տեսակային կազմը և պոպուլյացիոն

		կառուցվածքը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջրային օրգանիզմների հարմարվողականության (ադապտացիայի) սկզբունքները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ջրային օրգանիզմների սննդային փոխհարաբերությունները, 4) ճիշտ է ներկայացնում ջրակենսահամակեցությունները, ջրաէկոհամակարգերը և դրանց ռացիոնալ օգտագործման էկոլոգիական հիմունքները, 5) ճիշտ է ներկայացնում ջրակալների ջրաէկոհամակարգերի և ջրակենսահամակեցությունների օգտագործման հնարավորությունները ձկնորսության պատակներով:
36.	Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել ջրակենսաբանական ուսումնասիրություններ
37.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում ջրակենսաբանական փորձանմուշների հավաքը, 2) ճիշտ է օգտվում մանրադիտակային և այլ տեխնիկայից, 3) ճիշտ է կիրառում ջրակենսաբանական ուսումնասիրման մեթոդները, 4) ճիշտ է իրականացնում ջրակենսաբանական փորձանմուշների քանակական և որակական մշակումը, ստացված արդյունքների գնահատումը, 5) ճիշտ է որոշում ջրային օրգանիզմների տեսակային կազմը աղյուսակ-որոշիչներով:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՆՐԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
38.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-004
39.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ մանրէների ընդհանուր բնութագրի, դասակարգման, տեղակայման, մանրէազրկման աշխատանքներին ներկայացվող խնդիրների ու պահանջների մասին, ինչպես նաև ձևավորել մանրադիտակային և այլ տեխնիկայով աշխատելու, մանրէակենսաբանական ուսումնասիրությունների իրականացման, փորձանմուշների հավաքելու, դրանք մշակելու ու գնահատելու, մանրէներին որոշելու կարողություններ:
40.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
41.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-003

		«Ջրակենսաբանության» մոդուլը:
42.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
43.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել մանրէների և դրանց առանձնահատկությունների ընդհանուր բնութագիրը
44.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մանրէների դասակարգումն ու կարգաբանության սկզբունքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում մանրէների ձևաբանական և կառուցվածքային առանձնահատկությունները, ճիշտ է ներկայացնում մանրէների ֆիզիոլոգիական և նյութափոխանակության առանձնահատկությունները, 4) ճիշտ է ներկայացնում մանրէների էկոլոգիական առանձնահատկությունները և արտաքին միջավայրում միկրոֆլորայի ձևավորման պայմանները, 5) ճիշտ է ներկայացնում տարածված հիվանդածին մանրէները, դրանց առաջացրած հիվանդությունները և դրանց դեմ պայքարի հիմնական միջոցները:
45.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիական գործընթացների հետ կապված մանրէները և այդ գործընթացների մանրէազրկման գործողությունները
46.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է որոշում ձկան մարսողության օրգաններում, խոփկներում և լորձանքի մեջ պարունակվող մանրէների տեսակները և ճիշտ է ներկայացնում դրանց կենսագործունեությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում մանրէների կենսագործունեության արդյունքում ձկան և ձկնամթերքի փչանալու պատճառները, 3) ճիշտ է ներկայացնում մանրէների դերը ձկնամթերքի արդյունաբերության մեջ, 4) ճիշտ է ներկայացնում արտաքին միջավայրի կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական գործոնների ազդեցությունը մանրէների կենսագործունեության վրա, ճիշտ է կատարարում մանրէազրկման աշխատանքները:
47.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել մանրէակենսաբանական ուսումնասիրությունների նկատմամբ ներկայացվող պահանջները, իրականացնել մանրէաբանական ուսումնասիրություններ

48.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մանրէակենսաբանական ուսումնասիրություններ կատարելու մեթոդները, 2) ճիշտ է իրականացնում մանէակենսաբանական նյութի նմուշարկումը և պրեպարատների պատրաստումը, 3) ճիշտ է շահագործում մանրէակենսաբանական ուսումնասիրություններ անցկացնելու համար անհրաժեշտ սարքավորումները, 4) ճիշտ է վերամշակում, ախտահանում և ստերիլացնում օգտագործված նյութը, գործիքները, սարքավորումները, 5) ճիշտ է գնահատում ստացված արդյունքները:
-----	---------------------	--

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՈՒՄ, ՀԱՎԱՍՏԱԳՐՈՒՄ ԵՎ ՉԱՓԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»

49.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-005
50.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ստանդարտացման, հանրային առողջապահական նշանակություն ունեցող սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի հիմնական սկզբունքների և ընթացակարգերի, հավաստագրման և չափագիտության վերաբերյալ գիտելիքներ, ստանդարտներից և տեխնիկական կանոնակարգերից օգտվելու կարողություններ:
51.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
52.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
53.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
54.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ գործող ստանդարտները և տեխնիկական կանոնակարգերը
55.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ստանդարտների տեսակները (միջազգային, տարածաշրջանային, ազգային և կազմակերպության) և նշանակությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ գործող ստանդարտները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ գործող տեխնիկական կանոնակարգերը,

		4) կարողանում է օգտվել ստանդարտներից և տեխնիկական կանոնակարգերից, 5) ճիշտ է ներկայացնում հումքի և նյութերի ծախսի նորմաները, 6) ճիշտ է ներկայացնում մթերքի պատրաստման ընթացքում թույլատրելի կորուստների չափերը:
56.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերը ձկնարդյունաբերությունում
57.	Կատարման չափանիշներ	1) տիրապետում է «Կոդեքս Ալիմենտարիուս» սննդի միջազգային չափանիշների կիրառությանը, 2) ներկայացնում է վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետեր (ԿՎՀԿԿ / HACCP) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը, 3) ներկայացնում է որակի համալիր կառավարման (TQM) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը:
58.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել արտադրանքի հավաստագրման գործընթացը
59.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է հավաստագրման էությունը և ձևերը, 2) թվարկում է հավաստագրման մասնակիցներին և նրանց գործառույթները, 3) ներկայացնում է հավաստագրման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի լրացման կարգը:
60.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները
61.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում չափագիտության էությունը և խնդիրները, 2) ներկայացնում է չափագիտության համար պատասխանատու մարմինների լիազորությունները, 3) ներկայացնում է չափումների տեսակները և միջոցները, 4) ներկայացնում է չափումների ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»		
62.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-006
63.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
64.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
65.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

66.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
67.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
68.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը և դրանց դերը, 2) ճիշտ է դասակարգում արտադրությունում օգտագործվող հիմնական վացող և ախտահանող նյութերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում վացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները, CIP համակարգով վացման առավելությունները, 4) ճիշտ է կատարում ավտոմատ և ոչ ավտոմատ վացման և ախտահանման աշխատանքները, 5) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացներին ներակայացվող սանիտարական պահանջները, 6) տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի նորմերը:
69.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
70.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, 3) պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
71.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-007
72.	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:
73.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ

74.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
75.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
76.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
77.	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:
78.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
79.	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 առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
80.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
81.	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:
82.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
83.	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 առնչվող 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:
84.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
85.	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:
86.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
87.	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:
88.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
89.	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:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿՆԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
90.	Մոդուլի դասիչը	ԶԿՄՏ-5-18-008
91.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ ձկների, մասնավորապես Հայաստանի ջրակալներում տարածված և բուծվող ձկնատեսակների կառուցվածքային առանձնահատկությունների, ֆիզիոլոգիայի, աճի, բուսականության, սննդառության, բազմացման, վարակվածության և հիվանդությունների, կարգաբանության, էկոլոգիական առանձնահատկությունների մասին, ինչպես նաև ձևավորել ձկների արտաքին և ներքին օրգանները տարբերակելու, տարիքը որոշելու, բուսականության և սեռահասունության աստիճանը որոշելու, ձկան տեսակային պատկանելությունը որոշելու կարողություններ:
92.	Մոդուլի տևողությունը	108 ժամ
93.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար՝ ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ԶԿՄՏ-5-18-003 «Զրակենսաբանություն» մոդուլը:
94.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
95.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ձկների անատոմիական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները և տարբերակել դրանց արտաքին ու ներքին օրգանները, վարակվածությունը տարբեր մակաբույծներով, հիվանդությունները
96.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկների արտաքին կառուցվածքը, 2) ճիշտ է կատարում հերձման գործողությունները ձկան մարմնի վրա՝ առանձնացնելով և ճիշտ անվանելով ձկան հիմնական ներքին օրգանները, կմախքի միավորները, մկանունքը,

		3) ճիշտ է ներկայացնում ձկների շնչառության, արյան շրջանառության, մարսողության, արտաթորության գործընթացները, արտաքին գրգռիչներին պատասխանելու վարքագծային դրսևորումները, 4) ճիշտ է ներկայացնում ձկների արտաքին և ներքին առավել տարածված մակաբույծների տեղակայումը, հիմնական խմբերի որոշումը, առանձին տեսակների զարգացման կենսաշրջանները, 5) ճիշտ է որոշում ձկների առավել տարածված հիվանդությունները և ճիշտ է ներկայացնում դրանց առաջացման պատճառները:
97.	Ուսումնառության արդյունք 2	Որոշել ձկների տարիքը, աճը և բուսականությունը
98.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկան տարիքի որոշման մեթոդները և ձկների տարիքային փոփոխականության օրինաչափությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում ձկների աճի հիմնական ժամանակահատվածները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ձկների աճի վրա ազդող հիմնական գործոնները, 4) ճիշտ է որոշում ձկների քաշային և գծային աճը, աճի տեմպը, աճի հարաբերական արագությունը, 5) ճիշտ է որոշում ձկան բուսականությունը:
99.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձկների բազմացման և զարգացման ընդհանուր օրինաչափությունները և որոշել ձկների հասունության աստիճանը և բեղունությունը
100.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկների աճի կենսափուլերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում սեռահասունության ժամկետները և կյանքի տևողությունը տարբեր ձկնատեսակների մոտ, 3) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր ձկնատեսակների բազմացման ժամկետները և բազմացման վրա ազդող գործոնները, 4) ճիշտ է ներկայացնում ձկների սեռական գեղձերի կառուցվածքային առանձնահատկությունները, 5) ճիշտ է ներկայացնում սեռական գեղձերի հասունացման, ձկնկիթի բեղմնավորման և զարգացման գործընթացը,

		6) ճիշտ է որոշում ձկների սեռական հասունության աստիճանը, 7) ճիշտ է ներկայացնում ձկների բեղունության վրա ազդող գործոնները և որոշում ձկան անհատական, հարաբերական և աշխատանքային բեղունությունը, 8) ճիշտ է ներկայացնում ձկների անհատական զարգացման սաղմնային և հետսաղմնային փուլերը և դրանց բնութագրական հատկանիշները:
101.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ձկների կարգաբանության ընդհանուր սկզբունքները, ձևաբանական, կենսաբանական առանձնահատկությունները, որոշել ձկների տեսակային պատկանելությունը, բնորոշել նրանց ձևաբանական և կենսաբանական առանձնահատկությունները
102.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկների կարգաբանության հիմնական սկզբունքները և կարգաբանական հիմնական խմբերը, 2) ճիշտ է տարբերակում ձկների կարգերն ու ընտանիքներն՝ ըստ կառուցվածքային առանձնահատկությունների, 3) ճիշտ է բնորոշում արդյունագործական ձկնատեսակների ձևաբանական հիմնական հատկանիշները, նրանց տեսակային առանձնահատկությունները, 4) ճիշտ է ներկայացնում արդյունագործական ձկների կենսաբանական առանձնահատկությունները, 5) ճիշտ է իրականացնում ձկների տեսակային պատկանելության որոշումը:
103.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել ձկների և արտաքին միջավայրի ոչ կենսածին ու կենսածին գործոնների փոխհարաբերությունները
104.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկների մարմնի ու շարժման ձևերը՝ կախված ջրի ֆիզիկական հատկություններից, 2) ճիշտ է ներկայացնում լույսի, ծայների, էլեկտրականության, էլեկտրամագնիսական տատանումների նշանակությունը ձկների կենսագործունեության համար, 3) ճիշտ է ներկայացնում ջրի ջերմաստիճանի նշանակությունը ձկների կենսագործունեության համար, 4) ճիշտ է ներկայացնում ջրի աղային կազմի, ջրում լուծված գազերի նշանակությունը ձկների

		կենսագործունեության համար, 5) ճիշտ է օգտագործում ձկների և արտաքին միջավայրի ոչ կենսաձին գործոնների փոխհարաբերություններին վերաբերող եզրույթներն ու տալիս դրանց սահմանումները, 6) ճիշտ է ներկայացնում ձկների ներտեսակային կապերն ու փոխհարաբերությունները, 7) ճիշտ է ներկայացնում ձկների միջտեսակային կապերն ու փոխհարաբերությունները, 8) ճիշտ է ներկայացնում ձկների և այլ օրգանիզմների (բակտերիաներ, վիրուսներ, սնկեր, ջրային բույսեր, ջրային կենդանիներ) կապերն ու փոխհարաբերությունները:
105.	Ուսումնառության արդյունք 6	Ներկայացնել ձկների կյանքի հիմնական օղակները և մարդու կյանքում ձկների նշանակությունը
106.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկների բազմացման ու զարգացման ընդհանուր օրինաչափությունները, սեռական երկձևությունը, սեռերի հարաբերակցությունը վտառներում, ձկների խնամքը սերնդի նկատմամբ, կենդանաձնության և ձվակենդանաձնության ընդունակությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ձկների աճի ընդհանուր օրինաչափությունները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ձկների պոպուլյացիաների սեռահասակային կազմը, 4) ճիշտ է ներկայացնում ձկների վտառների դինամիկան, 5) ճիշտ է ներկայացնում ձկների միգրացիաների (չուերի) տեսակները և դրանց կենսաբանական նշանակությունը, 6) ճիշտ է ներկայացնում ձկների առօրյա կենսակերպը, 7) ճիշտ է ներկայացնում ձկների ծմեռելու և քուն մտնելու կենսաբանական նշանակությունը, ճիշտ է ներկայացնում ձկների սնվելու առանձնահատկությունները և սննդային փոխհարաբերությունները, 9) ճիշտ է ներկայացնում ձկների նշանակությունը մարդու կյանքում՝ որպես սննդի աղբյուր, ճիշտ է ներկայացնում ձկների կլիմայավարժեցման էությունը և առանձնահատկությունները տարբեր տիպի ջրակալներում ու ձկնային տնտեսություններում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՆՍԱՔԻՄԻԱ»		

107.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-009
108.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձկան քիմիական կազմի, ֆիզիկաքիմիական հատկությունների, ձկան պահպանման, վերամշակման և հիմնական ձկնամթերքի արտադրության հիմքում ընկած հիմնական կենսաքիմիական փոխակերպումների վերաբերյալ գիտելիքներ և հմտություններ:
109.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
110.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
111.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
112.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել կենսաքիմիայի, ձկան և ձկնամթերքի կենսաքիմիայի դերը մարդու կյանքում, բջջի մասին տեղեկություններ
113.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկան և ձկնամթերքի կենսաքիմիայի դերը ձկնամթերքի արդյունաբերությունում, 2) ճիշտ է ներկայացնում ձկան և ձկնամթերքի դերը սննդի մեջ, 3) ճիշտ է ներկայացնում բջջի կառուցվածքը և բջջում ընթացող քիմիական գործընթացների սինթրոնիզացումը:
114.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ձկան կազմի մեջ մտնող հանքային նյութերը, վիտամինները, սպիտակուցները
115.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հանքային նյութերի դերը, մակրո և միկրո տարրերի բնութագրերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում վիտամինների դերը, ճարպալույծ և ջրալույծ վիտամինների բնութագրերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում սպիտակուցների սահմանումը, դրանց կենսաբանական դերը, սպիտակուցների դենատուրացիան և ամինաթթուների սինթեզը, 4) ճիշտ է ներկայացնում ձկան սպիտակուցային և ոչ սպիտակուցային միացությունների բնութագրերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում ձկնամթերքում սպիտակուցներից և ամինաթթուներից համային նյութերի առաջացումը:

116.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձկան կազմի մեջ մտնող ֆերմենտները, ածխաջրերը և լիպիդները
117.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկան կազմի մեջ մտնող ֆերմենտները և դրանց տեսակները, 2) ներկայացնում է ածխաջրերի կենսաբանական դերը, կենսասինթեզը և տեսակները, 3) ճիշտ է մեկնաբանում լիպիդների տեսակները, ճարպաթթուների կենսասինթեզը:
118.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ձկան կենսաքիմիական և ֆիզիկաքիմիական հատկությունների փոփոխությունները ձկան պաղեցման և ջերմային մշակման ժամանակ
119.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկան պաղեցման և սառեցման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոփոխությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում ձկան ջերմային մշակման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոփոխությունները, 3) ճիշտ է ներկայացնում նիտրիտի, ֆոսֆատների և գունանյութերի ազդեցությունը ձկան և ձկնամթերքի գույնի կայունացման և կառուցվածքամեխանիկական հատկությունների ապահովման համար:
120.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել ջրի կապերի տեսակները ձկան և ձկնամթերքի մեջ
121.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջրի դերը ձկնամթերքների արտադրությունում, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջրակլանման հատկությունները և դրա ազդեցությունը ձկնամթերքի որակի վրա, 3) ճիշտ է ներկայացնում ձկնամթերքի արտադրության հիմքում ընկած կենսաքիմիական գործընթացները, որոնք կապված են ջրի ակտիվության հետ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱ, ԷԼԵԿՏՐՈՆԻԿԱ ԵՎ ԱՎՏՈՄԱՏԻԿԱ»		
122.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-010
123.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել էլեկտրատեխնիկայի, էլեկտրոնիկայի և ավտոմատացման սարքերի շահագործման կարողություններ:
124.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
125.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

126.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
127.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կարդալ և կազմել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, կատարել դրանց հաշվարկը
128.	Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է կարդալ պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, 2) ճիշտ է կազմում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, 3) ճիշտ է կատարում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների հաշվարկներ:
129.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռաֆազ/, կատարել դրանց հաշվարկը
130.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռաֆազ/, 2) ճիշտ է կատարում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի /միաֆազ և եռաֆազ/ հաշվարկը:
131.	Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդալ և կազմել դրանց միացման սխեմաները
132.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է շահագործում հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, 2) ճիշտ է կարդում և կազմում էլեկտրոնային սարքերի միացման սխեմաները:
133.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ավտոմատ կարգավորիչները
134.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿԱՆ ԵՎ ԶԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐ ԵՎ ԱՊԱՐԱՏՆԵՐ»		
135.	Մոդուլի դասիչը	ԶԿՄՏ-5-18-011
136.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության

		տարբեր գործընթացների և ապարատների մասին:
137.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
138.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՀ-ԱԱՕ-5-18-001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՁԿՄՏ-5-18-011 «Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատիկա» մոդուլները:
139.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
140.	Ուսումնառության արդյունք 1	Բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
141.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է նյութերի մանրեցման ձևերը, 2) ներկայացնում է մանրեցնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքը, 3) բնութագրում է նյութերի տեսակավորման ձևերը՝ մեխանիկական, պնևմատիկ, հիդրավլիկ, մագնիսական, 4) ներկայացնում է տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքը, 5) բնութագրում է նյութերի մշակումը ճնշումով (մամլում):
142.	Ուսումնառության արդյունք 2	Բնութագրել հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
143.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է համասեռ և տարասեռ համակարգերը, 2) բնութագրում է տարասեռ համակարգերի տարանջատման պրոցեսները՝ պարզեցումը, ֆիլտրումը, 3) բնութագրում է տարասեռ համակարգերի միացման պրոցեսները՝ խառնումը, մշակումը ուլտրաձայնով, 4) ներկայացնում է խառնիչների, հարիչների աշխատանքի սկզբունքը, 5) բնութագրում է օդի և արտադրական գազերի մաքրման ձևերը:
144.	Ուսումնառության արդյունք 3	Բնութագրել ջերմային պրոցեսները և ապարատները
145.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է տաքացման և սառեցման եղանակները, 2) ներկայացնում է ջերմափոխանակիչների աշխատանքի սկզբունքը,

		3) բնութագրում է կոնդենսացման և գոլորշիացման եղանակները:
146.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները
147.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է դիֆուզիայի պրոցեսը, 2) բնութագրում է ադսորբցիայի և աբսորբցիայի պրոցեսները, 3) բնութագրում է բյուրեղացման պրոցեսը, 4) բնութագրում է ջրազրկման՝ չորացման պրոցեսը, նրա տեսակները, 5) ներկայացնում է զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿԱՆ ԵՎ ԶԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ»		
148.	Մոդուլի դասիչը	ԶԿՄՏ-5-18-012
149.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկան և ձկնամթերքի արտադրությունում գործող տեխնիկական մեքենաների, սարքավորումների, գործիքների և այլ պարագաների դասակարգման, սպասարկման և շահագործման, դրանց սանիտարահիգիենիկ վիճակի պահպանման հմտություններ:
150.	Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ
151.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱՀ-ԱԱՕ-5-18-001 «Աշխատանքային անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԶԿՄՏ-5-18-006 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլները:
152.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
153.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կատարել գործիքների և տարաների նախապատրաստում և շահագործում
154.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է գործիքները՝ կախված արտադրական առանձնահատկություններից, 2) նախապատրաստում է գործիքները և տարաները արտադրական գործընթացը անխափան կազմակերպելու համար, 3) ճիշտ է շահագործում գործիքները տեխնոլոգիական տարբեր փուլերում, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:

155.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել մեքենաների և սարքավորումների շահագործում և տեխնիկական սպասարկում
156.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է մեքենաների և սարքավորումների պատկանելիությունը՝ կախված արտադրության առանձնահատկություններից, 2) ճիշտ է շահագործում մեքենաները և սարքավորումները արտադրական տարբեր փուլերում, 3) ճիշտ է վերացնում սարքավորումների թեթև անսարքությունները, 4) բարդությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար, 5) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿՆԱՀՈՒՄՔԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄ ԵՎ ԱՌԱՋՆԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»		
157.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-013
158.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկնահումքի ընդունման, զգայորոշման, տեսակավորման և առաջնային մշակման կազմակերպման և իրականացման հմտությունները:
159.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
160.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը:
161.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
162.	Ուսումնառության արդյունք 1	Տիրապետել ձկան ընդունման, զգայորոշման, տեսակավորման, կշռման, գնահատման և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին
163.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում ձկան ընդունման գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում ձկան զգայորոշման գնահատումը, 3) ճիշտ է կատարում ձկան տեսակավորման և կշռման գործընթացը:
164.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել ձկան մաքրման գործընթացը
165.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում ձկան թեփուկների հեռացման գործընթացը, 2) ճիշտ է կատարում գլխի, լողակների հեռացման գործընթացը,

		3) ճիշտ է կատարում ներքին օրգանների հեռացման և ձկան լվացման գործընթացը:
166.	Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել ձկան տեսակավորման և կշռման գործընթացը
167.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է տեսակավորում ծուկը՝ ըստ որակական հատկանիշների և զգայորոշման ցուցանիշների, 2) ճիշտ է տեսակավորում ծուկը՝ ըստ հետագա արտադրվող ապրանքատեսակների, 3) ճիշտ է շահագործում կշեռքը, 4) ճիշտ է իրականացնում կշռման գործընթացը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՍԱՌՆԱՐԱՆԱՅԻՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»		
168.	Մոդուլի դասիչը	ԶԿՄՏ-5-18-014
169.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձկան և ձկնամթերքի պաղեցման, սառեցման, սառնարանային մշակման և պահպանման, ապաստացման տեխնոլոգիաների վերաբերյալ գիտելիքներ:
170.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
171.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԶԿՄՏ-5-18-004 «Մանրէակենսաբանություն», ԶԿՄՏ-5-18-009 «Կենսաքիմիա» մոդուլները:
172.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
173.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սառնարանային տեխնոլոգիայի կիրառության եղանակները և դերը ձկնարդյունաբերությունում
174.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սառնության նշանակությունը ձկնարդյունաբերությունում, 2) ճիշտ է ներկայացնում սառնության օգնությամբ ձկան և ձկնամթերքի պահպանման առանձնահատկությունները, 3) ճիշտ է բնութագրում ձկան և ձկնամթերքի սառնարանային պահպանման ժամկետների ավելացման եղանակները:
175.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի պաղեցման և սառեցման տեխնոլոգիան
176.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում պաղեցման ու սառեցման գործընթացների բնութագրերը, դրանց եղանակները

		և միմյանց միջև եղած տարբերությունը, 2) ճիշտ է բնութագրում սառնության դերը ձկան բակտերիոցիդ հատկությունների պահպանման վրա՝ նախնական մշակման ժամանակ, 3) ճիշտ է ներկայացնում արագ պաղեցման կամ սառեցման դերը ձկան և ձկնամթերքի արտադրության ժամանակ, 4) ճիշտ է ներկայացնում սուբլիմացիոն չորացման տեխնոլոգիան:
177.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի ապաստացման տեխնոլոգիան
178.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ձկան և ձկնամթերքի ապաստացման եղանակները և կիրառման ոլորտը, 2) ճիշտ է բնութագրում ապաստացված հումքին ներկայացվող պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ապաստացման տեխնոլոգիական պարամետրերը, 4) ճիշտ է հաշվարկում ապաստացումից հետո ջրի զանգվածային կորուստները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՍԱՌՆԱՐԱՆԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ ԵՎ ԱՊԱՍԱՌԵՑՈՒՄ»		
179.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-015
180.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկան սառնարանային մշակման, ապաստացման և պահպանման տեխնոլոգիական գործընթացի հմտություններ:
181.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
182.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-013 «Ձկնահումքի ընդունում և առաջնային մշակում» և ՁԿՄՏ-5-18-014 «Ձկնամթերքի սառնարանային տեխնոլոգիա» մոդուլները:
183.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
184.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել ձկան պաղեցման գործընթացը
185.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում ձկան պաղեցման գործընթացը սառույցով, 2) ճիշտ է իրականացնում ձկան պաղեցման գործընթացը ջրով:

186.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել ձկան սառեցման գործընթացը
187.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում ձկան սառեցման գործընթացը՝ ըստ ցրտահարման եղանակի, 2) ճիշտ է իրականացնում ձկան սառեցման գործընթացը՝ ըստ սառցաաղային եղանակի, 3) ճիշտ է կազմակերպում սառեցված ձկան պահպանման գործընթացը:
188.	Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել ձկան ապաստեցման գործընթացը
189.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում և կարգավորում ապաստեցման խցի ջերմաստիճանային ռեժիմները և տևողությունը, 2) ճիշտ է իրականացնում ապաստեցման գործընթացը օդով, 3) ճիշտ է իրականացնում ապաստեցման գործընթացը ջրով և աղաջրով:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿԱՆ ԱՂԱԴՐՈՒՄ ԵՎ ՀԱՍՈՒՆԱՑՈՒՄ»		
190.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-016
191.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկան աղադրման գործընթացի հմտություններ:
192.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
193.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-004 «Մանրէակենսաբանություն», ՁԿՄՏ-5-18-009 «Կենսաքիմիա», ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
194.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
195.	Ուսումնառության արդյունք 1	Աղադրման եղանակի ընտրում և աղադրման նյութերի տարբերակում և նախապատրաստում
196.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում աղադրման եղանակը, 2) ճիշտ է տարբերակում աղադրման նյութերը՝ ըստ աղադրման եղանակի, 3) ճիշտ է նախապատրաստում աղադրման նյութերը՝ ըստ բաղադրագրի, 4) ստուգում է աղաջրի խտությունը:
197.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել ձկան աղադրման գործընթացը

198.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում ձկան չոր աղադրման գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում ձկան թաց աղադրման գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում ձկան խառը աղադրման գործընթացը:
199.	Ուսումնառության արդյունք 3	Հսկել աղադրված ձկնահումքի հասունացման գործընթացները
200.	Կատարման չափանիշներ	1) նախապատրաստում է աղադրման խցի տեխնիկական միջոցները, 2) հսկում է խցերի տեխնոլոգիական ռեժիմները, 3) ճիշտ է պահպանում տեխնիկական միջոցները /աղադրման տարողությունների/, սանիտարահիգիենիկ վիճակը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿԱՆ ԱՊԽՏՈՒՄ ԵՎ ԱՂԱՉՈՐԱՑՈՒՄ»		
201.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-017
202.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկան ապխտման և աղաչորացման եղանակների, դրանց առանձնահատկությունների գործընթացի տեխնոլոգիական գործընթացի և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և հմտություններ:
203.	Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ
204.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-004 «Մանրէակենսաբանություն», ՁԿՄՏ-5-18-009 «Կենսաքիմիա», ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
205.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
206.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ծխագոյացնող և ապխտման նյութերի ճիշտ ընտրում
207.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է տարբերակում ծխագոյացնող փայտի /թեփի/ տեսակները, 2) ճիշտ է տարբերակում չոր և հեղուկ ապխտման նյութերի տեսակները:
208.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել ձկան ապխտման գործընթացը
209.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում ձկան ապխտման եղանակը /տաք, սառը/,

		2) ճիշտ է կազմակերպում ձկան ապխտման նախապատրաստական աշխատանքները, 3) ճիշտ է սահմանում ապխտման խցերի ջերմային ռեժիմները:
210.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կազմակերպել ձկան աղաչորացման գործընթացը
211.	Կատարման չափանիշներ	1) նախապատրաստում է աղադրման խցի տեխնիկական միջոցները, 2) հսկում է խցերի տեխնոլոգիական ռեժիմները, 3) ճիշտ է պահպանում տեխնիկական միջոցները /աղադրման տարողությունների/, սանիտարահիգիենիկ վիճակը:
212.	Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել ձկնամթերքի հովացման գործընթացը
213.	Կատարման չափանիշներ	1) տարբերակում է հովացվող ձկնամթերքի տեսակները և առանձնահատկությունները, 2) ճիշտ է հսկում հովացման ջերմաստիճանային ռեժիմներն՝ ըստ արտադրատեսակների, 3) ճիշտ է հսկում հովացրած ձկնամթերքի կենտրոնի ջերմաստիճանը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿԱՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԵՎ ՊՐԵՍԵՐՎԱՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
214.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-018
215.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկան պահածոների արտադրության կազմակերպման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա ճիշտ ընտրել պահածոների և պրեսերվների համար նախատեսված ձկնահումքը, կատարել և հսկել պահածոների արտադրության ընթացքում բոլոր արտադրական գործընթացները:
216.	Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ
217.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ», ՁԿՄՏ-5-18-013 «Ձկնահումքի ընդունում և առաջնային մշակում», ՁԿՄՏ-5-18-016 «Ձկան աղադրում և հասունացում» մոդուլները:
218.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
219.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կատարել ձկնային պահածոների և պրեսերվների հումքի ընտրություն

220.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում ձկնահումքը՝ ըստ պահածոների տեսակի և բաղադրագրի, 2) ճիշտ է կատարում օժանդակ հումքի /լցանյութերի/ ընտրությունը՝ ըստ պահածոների տեսակի և բաղադրագրի:
221.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել պահածոների և պրեսերվների տարայի ընտրություն
222.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է տարբերակում տարայի տեսակները /ապակյա, մետաղյա, պոլիմերային/, 2) ճիշտ է կատարում տարայի նախապատրաստման գործընթացը /լվացում, մակնշում/:
223.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել ձկնային պահածոների դասակարգում՝ ըստ արտադրության տեխնոլոգիաների
224.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նկարագրում ձկան բնական պահածոների արտադրության տեխնոլոգիան, 2) ճիշտ է նկարագրում դոնդողում և արգանակում պահածոների արտադրության տեխնոլոգիան, 3) ճիշտ է նկարագրում տոմատի մածուկով և բուսայուղով պահածոների արտադրության տեխնոլոգիան, 4) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենային լցանյութերով և խյուսանման պահածոների արտադրության տեխնոլոգիան:
225.	Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել ձկնային պահածոների արտադրություն նախնական ջերմային մշակումով
226.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում սպիտակեցման գործընթացը, 2) ճիշտ է կատարում թխման գործընթացը, 3) ճիշտ է կատարում ապխտման գործընթացը, 4) ճիշտ է կատարում տապակման գործընթացը:
227.	Ուսումնառության արդյունք 5	Տարբերակել ձկնային պրեսերվների տեսակները
228.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է տարբերակում ձկնային պրեսերվները՝ ըստ աղադրման եղանակի, 2) ճիշտ է տարբերակում ձկնային պրեսերվները՝ ըստ հումքի տեսակի, 3) ճիշտ է տարբերակում ձկնային պրեսերվները՝ ըստ լցանյութի տեսակի, 4) ճիշտ է տարբերակում ձկնային պրեսերվները՝ ըստ մասնատման ձևի:
229.	Ուսումնառության արդյունք 6	Իրականացնել մշակված հումքի չափաբաշխում, տարայավորում և գլոցափակում
230.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում մշակված հումքի չափաբաշխումը,

		2) ճիշտ է իրականացնում մշակված հումքի տարայավորումը, 3) ճիշտ է իրականացնում մշակված հումքի գլոցափակում:
231.	Ուսումնառության արդյունք 7	Կատարել պահաժոների ջերմային մշակում
232.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում պահաժոների ստերիլացման գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում պրեսերվների պաստերացման գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում պահաժոների և պրեսերվների հովացման գործընթացը, 4) ճիշտ է իրականացնում արտադրանքի տեսակավորում և պիտակավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿՆԱՀՈՒՄՔԻՑ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ, ԵՐՇԻԿԵՂԵՆԻ և ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
233.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-019
234.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձկնահումքից կիսապատրաստուկների, երշիկեղենի և ավանդական արտադրատեսակների արտադրության կազմակերպման գիտելիքներ և հմտություններ:
235.	Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ
236.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ», ՁԿՄՏ-5-18-013 «Ձկնահումքի ընդունում և առաջնային մշակում», ՁԿՄՏ-5-18-016 «Ձկան աղադրում և հասունացում» մոդուլները:
237.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
238.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել և բնութագրել ձկնահումքից կիսապատրաստուկների տեսակները
239.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բնութագրում աղացած կիսապատրաստուկների տեսակները, 2) ճիշտ է բնութագրում խմորապատ կիսապատրաստուկների տեսակները:
240.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել աղացած կիսապատրաստուկներ
241.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում ձկնահումքից լցոնների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում ձկնահումքից պաքսիմատապատ կիսապատրաստուկների արտադրության

		տեխնոլոգիական գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում ձկնահումքից խմորապատ կիսապատրաստուկների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը:
242.	Ուսումնառության արդյունք 3	Դասակարգել և բնութագրել ձկնահումքից պատրաստվող երշիկեղենի տեսակները
243.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բնութագրում եփած երշիկների տեսակները, 2) ճիշտ է բնութագրում կիսաապխտած երշիկների տեսակները, 3) ճիշտ է բնութագրում հումապխտած երշիկների տեսակները:
244.	Ուսումնառության արդյունք 4	Պատրաստել ձկնահումքից երշիկների տեսակներ
245.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում եփած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում կիսաապխտած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում հումապխտած եփած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը:
246.	Ուսումնառության արդյունք 5	Պատրաստել ձկնահումքից ավանդական արտադրատեսակներ
247.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում ձկնահումքից ամբողջական աղաչորացված արտադրանքի / բաստուրմա/ արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում ձկնահումքից աղացած աղաչորացված արտադրանքի / սուջուկ/ արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում ձկնահումքից շերտավոր աղաչորացված ապխտած /ջեռկե/ արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿԱՆ ԵՐԿՐՈՐԴԱՅԻՆ ՀՈՒՄՔԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
248.	Մոդուլի դասիչը	ԶԿՄՏ-5-18-020
249.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձկան մշակումից ստացված, երկրորդային հումքից արտադրվող մթերքների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններ:
250.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ

251.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ», ՁԿՄՏ-5-18-013 «Ձկնահումքի ընդունում և առաջնային մշակում» մոդուլները:
252.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
253.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել և բնութագրել ձկան մշակումից ստացված երկրորդային հումքը
254.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բնութագրում ձկնկիթը՝ որպես երկրորդային հումք, 2) ճիշտ է բնութագրում արտադրական թափոնները՝ որպես երկրորդային հումք /կերային ալյուր/:
255.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել ձկնկիթի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը
256.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում հումքի ընդունումը, զննումը և մշակումը, 2) ճիշտ է կատարում հումքի աղադրումը, 3) ճիշտ է կատարում աղային լուծույթի հեռացումը և լցանյութերի ավելացումը, 4) ճիշտ է կատարում տարայի նախապատրաստումը և տարայավորումը, 5) ճիշտ է իրականացնում գլոցապակումը և պիտակավորումը:
257.	Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել կերային ալյուրի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը
258.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում հումքի ընդունումը, զննումը և մշակումը, 2) ճիշտ է կատարում հումքի եփման գործընթացը, 3) ճիշտ է կատարում զանգվածի չորացման գործընթացը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՈՒՄ, ՊԻՏԱԿԱՎՈՐՈՒՄ»		
259.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-021
260.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել արտադրատեսակների փաթեթավորման, տարայավորման և պիտակավորման հմտություններ:
261.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
262.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՀ-ԱԱՕ-5-18-001

		«Անվտանգություն և առաջին օգնություն» և ՁԿՄՏ-5-18-006 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլները:
263.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
264.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել տարաները, թվարկել տարաներին ներկայացվող պահանջները
265.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է թվարկում տարաների տեսակները՝ կախված արտադրատեսակի առանձնահատկություններից, 2) ճիշտ է թվարկում տարաներին ներկայացվող պահանջները, 3) ճիշտ է կիրառում տարաները՝ ըստ նշանակության:
266.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել փաթեթավորող նյութերի տեսակները
267.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բնութագրում պոլիէթիլենային, պոլիմերային, պլաստմասե, սովարաթղթե փաթեթանյութերը, 2) ճիշտ է կիրառում ձգվող փաթեթավորող նյութերը, 3) ճիշտ է կիրառում կծկվող փաթեթավորող նյութերը:
268.	Ուսումնառության արդյունք 3	Փաթեթավորել արտադրանքը տարբեր եղանակներով
269.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում արտադրատեսակին համապատասխան մեխանիկական փաթեթավորման գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում արտադրատեսակին համապատասխան վակուումային փաթեթավորման գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում արտադրատեսակին համապատասխան սովարաթղթով փաթեթավորման գործընթացը:
270.	Ուսումնառության արդյունք 4	Պիտակավորել պատրաստի մթերքը և տարայավորել
271.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրատեսակի պիտակի բնութագիրը, 2) ճիշտ է իրականացնում արտադրատեսակի պիտակավորումը, 3) ճիշտ է կատարում արտադրատեսակի հատային սպառողական տարայավորում,

		4) ճիշտ է կատարում արտադրատեսակի խմբաքանակային սպառողական տարայավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿՆՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ԳՈՐԾԸԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
272.	Մոդուլի դասիչը	ՁԿՄՏ-5-18-022
273.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին սովորեցնել ձկնամթերքի պահպանման առանձնահատկությունները և նրա մոտ ձևավորել պահպանման ընթացքում առաջացած խնդիրների լուծման հմտություններ:
274.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
275.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՁԿՄՏ-5-18-004 «Մանրէակենսաբանություն», ՁԿՄՏ-5-18-009 «Կենսաքիմիա», ՁԿՄՏ-5-18-012 «Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:
276.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
277.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել ձկնամթերքի պահպանում և պահեստավորում
278.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ապահովում պահպանման համար նախատեսված խցերի ջերմաստիճանային ռեժիմը, 2) ճիշտ վերահսկողություն է սահմանում պահպանման խցերի սանիտարահիգիենիկ վիճակին, 3) ճիշտ է կատարում խցերի օդափոխությունը, 4) ճիշտ է ապահովում խցերի օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը:
279.	Ուսումնառության արդյունք 2	Վերահսկել պատրաստի ձկնամթերքի վիճակը պահպանման ժամանակ
280.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է վերահսկում ձկնամթերքի զգայորոշման ցուցանիշները և փոփոխությունները պահպանման ժամանակ, 2) ժամանակին է դիմում վերադասին պահպանման ընթացքում առաջացած խոտանները վերացնելու նպատակով:

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.07.5 «ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա»
մասնագիտության 0721.07.01.5 «Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության»
որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Տնտեսագիտության հիմունքներ		81	54	1
3.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		81	54	2
4.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
5.	Պատմություն		81	54	1
6.	Ռուսաց լեզու		108	72	1
7.	Օտար լեզու		108	72	1
8.	Ֆիզկուլտուրա		195	130	1,2,3
9.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
10.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		912	608	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		81	54	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		81	54	1
3.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		81	54	2
4.	Համակարգչային օպերատորություն		81	54	2
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		324	216	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Զրաբանություն		54	36	1

2.	Անալիտիկ և ֆիզկոլոգի քիմիա		81	54	1
3.	Ջրակենսաբանություն		81	54	1
4.	Մանրէակենսաբանություն		108	72	2
5.	Ստանդարտացում, հավաստագրում և չափագիտություն		54	36	2
6.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		81	54	1
7.	Ձեռներեցություն		108	72	3
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		567	378	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Ձկնաբանություն		162	108	2
2.	Կենսաքիմիա		108	72	2
3.	Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատիկա		108	72	2
4.	Ձկան և ձկնամթերքի գործընթացներ և ապարատներ		81	54	2
5.	Ձկան և ձկնամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ		135	90	2
6.	Ձկնահումքի ընդունում և առաջնային մշակում		81	54	2
7.	Ձկնամթերքի սառնարանային տեխնոլոգիա		54	36	2
8.	Ձկան և ձկնամթերքի սառնարանային մշակում և ապաստոեցում		54	36	2
9.	Ձկան աղադրում և հասունացում		81	54	3
10.	Ձկան ապխտում և աղաչորացում		135	90	3
11.	Ձկան պահածոների և պրեսերվների արտադրություն		135	90	3
12.	Ձկնահումքից կիսապատրաստուկների, երշիկեղենի և ավանդական արտադրատեսակների արտադրություն		135	90	3
13.	Ձկան երկրորդային հումքի վերամշակում և արտադրատեսակների պատրաստում		81	54	3
14.	Արտդրատեսակների փաթեթավորում, տարայավորում, պիտակավորում		54	36	3
15.	Ձկնամթերքի պահպանման գործընթացի կազմակերպում		54	36	3
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		1458	972	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		108	72	3

	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		141	94	1,2,3
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	65	3510	2340	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ			250	
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	30			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	5			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	102			