



**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ**

№ 1604-Ա/2

30 «11» 2018թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) 0721.08.4
«ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4
«ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ
ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ
ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ**

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» ՀՀ օրենքի 16-րդ հոդվածի 1-ին մասի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2010թ. մարտի 4-ի N 8 արձանագրային որոշման 14-րդ կետը, ՀՀ կառավարության 2012թ. մարտի 22-ի թիվ 333-Ն որոշման հավելվածով հաստատված կարգի 19-րդ կետը, ինչպես նաև ՀՀ կրթության և գիտության նախարարի 2012թ. օգոստոսի 10-ի N 777-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ ԵՄ

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2019թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության 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 նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» 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

/Նախարարի պաշտոնակատար/

29.11.2018

X 

ԱՐԱՅԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Signed by: HARUTYUNYAN ARAYIK 1209790378

Հավելված

ՀՀ կրթության և գիտության

նախարարի «30» 11 2018թ.

N 1604-Ա/2 հրամանի

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4
«ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ**

ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ

ԳԼՈՒԽ 1

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի N332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվաճության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա,
 - 2) դրսեկության (էքստեռնատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
 - 1) կրթության առկա ձևով՝
 - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի,
 - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3 տարի,

2) 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1332 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2160 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքը.

1) մարմելադային մթերքներ պատրաստող:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

1) աշխատատեղի, ջերմային, մեխանիկական, էլեկտրական սարքավորումների հոսքագծերի և օժանդակ գործիքների նախապատրաստում,

2) աշխատատեղի և սարքավորումների, սանիտարահիգիենիկ նորմերի, աշխատանքի և հակահրդեհային անվտանգության նորմերի ապահովում,

3) հումքի և օժանդակ նյութերի ընդունում, տեսակավորում, հաշվարկում և նախապատրաստում՝ ըստ բաղադրատոմսի,

- 4) մարմեղադային մթերքների զանգվածի պատրաստում,
- 5) մարմեղադային մթերքների իրանների պատրաստում,
- 6) տեխնոլոգիական գործընթացների տիրապետում,
- 7) կազմում և ներկայացնում պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,
- 8) ուղեկցող փաստաթղթերի կազմում,
- 9) վերամշակվող զանվածի առանձնացում և վերամշակում,
- 10) մարմեղադային մթերքների փաթեթավորում, պիտակավորում,
- 11) մարմեղադային մթերքների հետագա պահպանման ապահովում:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմեղադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմեղադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.
 - 1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
 - 2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,
 - 3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,
 - 4) ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,
 - 5) ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,
 - 6) ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,
 - 7) ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,

- 8) ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,
- 9) ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

ԳԼՈՒԽ 4

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝
 - 1) ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,
 - 2) տիրապետի հայոց լեզվին,
 - 3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,
 - 4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,
 - 5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,
 - 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
 - 7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,
 - 8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,

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

12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) Ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:
 - 2) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:
 - 3) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» 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. էլեկտրական, մեխանիկական, ջերմային, սառնարանային սարքավորումների,
բ.աշխատանքի անվտանգության,
գ.հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,
դ.օտար լեզվի,
ե.հումանիտար առարկաների,
զ.առաջին օգնության,
է.համակարգչային:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. ուսումնա-փորձնական արտադրամաս:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,
բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլանով,
 - 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
 - 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
 - 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
 - 5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
 - 6) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:
18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ.
 - 2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
 - 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.
 - 4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձական տեղամասերում, 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսումնառության ընթացքում 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 ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.07.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» 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 որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
- 6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,
- 7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
- 8) պետք է սույն չափորոշյով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական)
կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա».
մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝
մարմելադային մթերքների». որակավորման
պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-18-001
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	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 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 և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, 4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է, 5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	Կատարման չափանիշներ	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 հասցեատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և 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 շարունական գործընկերության համար
15.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-18-001

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	36 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 էլեկտրական անվտանգության 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, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն) 3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը, 4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,

25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	Կատարման չափանիշներ	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 «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-18-001
30.	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

31.	Մոդուլի տևողությունը	36 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	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
35.	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):
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
37.	Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, 4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում

39.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք, 2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, 3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և այլն), 4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, 5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
41.	Կատարման չափանիշներ	1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, 2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, 3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 6) գծագրում է տեքստային բլոկներ, 7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
42.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
43.	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:
44.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
45.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը, 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը, 4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց

	ցանցերից), 5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները, 6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, 7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):
--	---

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության
0721.08.07.4 «Պատրաստող՝ մարմելադային մթերքների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական
և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԻԳԻԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐԻ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի ձեռնարկությունների սանիտարահիգիենիկ նորմերի և անվտանգության կանոնների պահպանման 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 նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել արտադրական ձեռնարկություններում (արտադրամասերում) մարմելադային մթերքների արտադրման սանիտարահիգիենիկ նորմերը և աշխատանքի անվտանգությունը
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրությունում սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովումը, 2) ճիշտ է ներկայացնում և պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները, 3) ճիշտ է օգտվում անձնական հիգիենայի պարագաներից, 4) ճիշտ է ներկայացնում մարմելադային մթերքների արտադրամասում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 5) ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Բնութագրել սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումները
9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճանաչում է ախտահանիչ նյութերը,

		2) պահպանում է սննդային ներկերի, քիմիական նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների, 3) ճիշտ է ներկայացնում մարմելադային մթերքների օգտագործման դեպքում հնարավոր ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների առաջացման պատճառները:
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել արտադրական սարքավորումների վացումը և ախտահանումը
11.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ախտահանող և մաքրող նյութերը, 2) ճիշտ է օգտագործում ախտահանող և մաքրող նյութերը ըստ նշանակության, 3) ճիշտ է վկանում և ախտահանում արտադրական սարքավորումները և աշխատանքային գործիքները՝ պահպանելով անվտանգության նորմերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՏԵՂԻ ՆԱԽԱԴԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»		
12.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-002
13.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մարմելադային մթերքների արտադրության սարքավորումների և աշխատատեղի նախապատրաստման կազմակերպման, ինչպես նաև սարքավորումների անվտանգ շահագործման վերաբերյալ կարողություններ:
14.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
15.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ-4-18-001 «Սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովում» մոդուլը:
16.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
17.	Ուսումնառության արդյունք 1	Նախապատրաստել արտադրական գործընթացը
18.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում աշխատատեղի, աշխատանքի համար անհրաժեշտ բոլոր սարքավորումները և օժանդակ գործիքները,

		2) ճիշտ է անվանում և ցուցադրում մարմելադային մթերքների պատրաստման համար օգտագործվող սարքավորումները, պարագաները, 3) ճիշտ է տարբերակում արտադրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 4) ներկայացնում է սանիտարահիգիենիկ նորմերը, հակահիդրեհային և աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
19.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ջերմային սարքավորումները
20.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային սարքավորումների շահագործման տեխնիկական և սանիտարական նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային սարքավորումների աշխատանքը ապահովող գործոնների առկայությունը (սառը ջուր, գոլորշի):
21.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել հոսքագծային սարքավորումները
22.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումների շահագործման տեխնիկական անվտանգության և սանիտարական նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումների շահագործման տեխնիկական անվտանգության և սանիտարական նորմերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում սառնարանային հոսքագծերի շահագործման տեխնիկական, անվտանգության և սանիտարական նորմերը, 4) ճիշտ է ներկայացնում չափիչ սարքերի և այլ օժանդակ գործիքների շահագործման տեխնիկական անվտանգության և սանիտարական նորմերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ՝ ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՄԵՋ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀՈՒՄՔԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ՈՒ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐԸ»		
23.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-003
24.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ շաքարային հրուշակեղենի՝ մարմելադային մթերքների պատրաստման համար հումքի տեսակների, օժանդակ նյութերի ու դրանց բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ:

		Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի շաքարային հրուշակեղենի մարմելադային մթերքների արտադրության մեջ օգտագործվող հումքերի տեսակների, դրանց կառուցվածքների, տեխնոլոգիական նշանակության և որակական ցուցանիշների, զգայաբանական ցուցանիշների գնահատման, ինչպես նաև հումքերի պահպանման վերաբերյալ կարողություններ:
25.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
26.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ-4-18-002 «Մարմելադային մթերքների արտադրության սարքավորումների և աշխատատեղի նախապատրաստման կազմակերպում» մոդուլը:
27.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
28.	Ուսումնառության արդյունք 1	Տարբերակել շաքարային հրուշակեղենի՝ մարմելադային մթերքների հումքը
29.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է տարբերակում շաքարավազի հատկությունները, որակական ցուցանիշները, 2) ճիշտ է տարբերակում մաթի հատկությունները, որակական ցուցանիշները, 3) ճիշտ է տարբերակում դոնդողագոյացուցիչի տեսակները, որակական ցուցանիշները, 4) ճիշտ է տարբերակում մարմելադի մթերքների արտադրությունում օգտագործվող սննդային բուրավետիչներն ու սննդային ներկերը, 5) ճիշտ է գնահատում հումքերը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
30.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել մրգահատապտղային խյուսի կառուցվածքը և տեսակները
31.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մրգահատապտղային խյուսի որակական ցուցանիշները, 2) ճիշտ է ներկայացնում մրգահատապտղային խյուսի պահպանման պայմանները, 3) ճիշտ է ներկայացնում մրգահատապտղային խյուսի տեսակավորման ցուցանիշները, հատկությունները, պահպանման պայմանները, 4) ճիշտ է գնահատում մրգահատապտղային խյուսի դոնդողագոյացման ցուցանիշները:
32.	Ուսումնառության արդյունք 3	Տարբերակել դոնդողային մարմելադային զանգվածների տեսակները

33.	Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է տարբերակում դոնդողային մարմելադային զանգվածների տեսակները, 2) ճիշտ է տարբերակում դոնդողային մարմելադային զանգվածների որակական ցուցանիշները, 3) ճիշտ է գնահատում դոնդողային մարմելադային զանգվածներն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
34.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-004
35.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հումքի և օժանդակ նյութերի ընդունման, տեսակավորման, նախապատրաստման, զգայաբանական ցուցանիշների գնահատման կարողություններ:
36.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
37.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ-4-18-003 «Շաքարային հրուշակեղենի՝ մարմելադային մթերքների մեջ օգտագործվող հումքի տեսակներն ու բնութագրերը» մոդուլը:
38.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
39.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել մարմելադային մթերքների պատրաստման համար հումքերի և օժանդակ նյութերի ստացման, որակավորման և տեսակավորման գործընթացը
40.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի ստացման գործընթացը, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի զգայաբանական ցուցանիշներն՝ առաջադրված պայմաններին համապատասխան, 3) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի տեսակավորման գործընթացն՝ ըստ բաղադրատոմսի, 4) հումքերը համապատասխանում են գործող ստանդարտներին և տեխնիկական պահանջներին:
41.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել հումքի և օժանդակ նյութերի հաշվարկումը և նախապատրաստումը ըստ բաղադրատոմսի
42.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում հումքերի հաշվարկն՝ ըստ չափաքանակների, 2) ճիշտ է նախապատրաստում հումքերը և օժանդակ նյութերն՝ ըստ բաղադրատոմսի և սանիտարահիգիենիկ նորմերի,

		3) ճիշտ է իրականացնում լրացուցիչ հումքերի, օժանդակ նյութերի գնահատումն՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների, 4) ճիշտ է ներկայացնում հումքերը և օժանդակ նյութերը՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների:
43.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել հումքի պահպանման սանիտարահիգիենիկ նորմերը
44.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման պայմանները, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱՆՋԱԳՐԻ ԵՎ ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՓԱՍՏԱԹՂԹԵՐԻ ԿԱԶՄՈՒՄ»		
45.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-005
46.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ մարմնադրային մթերքների բաղադրագրերի կառուցվածքի և օգտվելու կարգի մասին, ինչպես նաև ուսանողի մոտ ձևավորել պահանջագիր և ձևաթղթեր լրացնելու կարողություններ:
47.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
48.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ-4-18-003 «Շաքարային հրուշակեղենի՝ մարմնադրային մթերքների մեջ օգտագործվող հումքի տեսակներն ու բնութագրերը» և ՊՄՄ-4-18-004 «Հումքի և օժանդակ նյութերի նախապատրաստում» մոդուլները:
49.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
50.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել մարմնադրային մթերքների բաղադրագրերի ժողովածուի հիմնական սկզբունքն ու կառուցվածքը
51.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մարմնադրային մթերքների բաղադրագրերի կառուցվածքը, 2) ճիշտ է հաշվարկում պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը:
52.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
53.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահանջագիր՝ ըստ բաղադրատոմսի,

54.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
55.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն՝ ընդունված սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, 2) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն՝ օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, 3) ճիշտ է կազմում պատրաստի արտադրանքի հանձնման փաստաթղթեր:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ԶԱՆԳՎԱԾԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
56.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-006
57.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարմելադային զանգվածի պատրաստման և վերամշակման կարողություններ:
58.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
59.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ—18-004 «Հումքի և օժանդակ նյութերի նախապատրաստում» մոդուլը:
60.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
61.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել շապիկավոր եփման կաթսայում մրգահատապտղային մարմելադային զանգված
62.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ստուգում գոլորշու առկայությունը, 2) ճիշտ է կատարում բաղադրիչների խառնումը՝ ըստ հերթականության, 3) ճիշտ է կատարում մրգահատապտղային մարմելադային զանգվածի եփումը և հովացումը, 4) ճիշտ է պահպանում ջերմային ռեժիմները, 5) ճիշտ է կատարում կիսապատրաստվածքի ստացումը՝ պահպանելով ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները, 6) ճիշտ է կատարում տեղափոխման գործընթացը, 7) պահպանում է սանիտարահիգիենիկ նորմերը, 8) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
63.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել շապիկավոր եփման կաթսայում մրգադոնդոդային մարմելադային զանգված

64.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ստուգում գոլորշու առկայությունը, 2) ճիշտ է կատարում բաղադրիչների խառնումը՝ ըստ հերթականության, 3) ճիշտ է կատարում մրգադոնդողային մարմելադային զանգվածների եփումը և հովացումը, 4) ճիշտ է պահպանում ջերմային ռեժիմները, 5) ճիշտ է կատարում կիսապատրաստվածքի ստացումը պահպանելով ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները, 6) ճիշտ է կատարում տեղափոխման գործընթացը, 7) պահպանում է սանիտարահիգիենիկ նորմերը, 8) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
65.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել շապիկավոր եփման կաթսայում դոնդողային մարմելադային զանգված
66.	Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ստուգում գոլորշու առկայությունը, 2) ճիշտ է կատարում բաղադրիչների խառնումը ըստ հերթականության, 3) ճիշտ է կատարում դոնդողային մարմելադային զանգվածների եփումը և հովացումը, 4) ճիշտ է պահպանում ջերմային ռեժիմները, 5) ճիշտ է կատարում կիսապատրաստվածքի ստացումը՝ պահպանելով ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները, 6) ճիշտ է կատարում տեղափոխման գործընթացը, 7) պահպանում է սանիտարահիգիենիկ կանոնները, 8) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
67.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել մարմելադային զանգվածի վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացը
68.	Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է առանձնացնում վերամշակվող զանգվածը, 2) ճիշտ է վերամշակում մարմելադային զանգվածը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ԶԱՆԳՎԱԾԻ ԶԵՎԱՎՈՐՈՒՄ»		
69.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-007
70.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարմելադային զանգվածներից իրանների ձևավորման կարողություններ:

		Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի մարմեղադային զանգվածներից իրանների ձևավորման տարբեր տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման կարողություններ:
71.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
72.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ—18-006 «Մարմեղադային զանգվածի պատրաստում» մոդուլը:
73.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
74.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել մարմեղադային զանգվածներից իրաններ
75.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում մարմեղադային զանգվածից իրանների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը, 2) կատարում է մարմեղադային իրանների պատրաստում՝ ըստ մարմեղադի տեսակների և առանձնահատկությունների, 3) պահպանում է մարմեղադային իրանների պատրաստման ժամանակ աշխատանքի անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
76.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ձևավորել մարմեղադային իրանները կաղապարներում
77.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում մարմեղադային զանգվածը կաղապարման եղանակով ձևավորելու համար, 2) ճիշտ է կատարում մարմեղադային իրանների մեխանիկական մշակման գործընթացները, 3) ճիշտ է կատարում կաղապարման եղանակով մարմեղադային իրանների ստացման տեխնոլոգիական գործընթացները, 4) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
78.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ձևավորել մարմեղադային իրաններ՝ կտրատման եղանակով
79.	Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ընտրում մարմեղադային զանգվածից մարմեղադային իրանների ստացումը կտրատման եղանակով,

		2) ճիշտ է կատարում մեխանիկական մշակման միջոցով մարմեղադային զանգվածից իրանների ստացումը կտրատման եղանակով, 3) պահպանում է անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
80.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել մարմեղադային իրանների կայունացման տեխնոլոգիական գործընթացը
81.	Կատարման չափանիշները	1) ճիշտ է ընտրում մարմեղադային իրանների կայունացման տեխնոլոգիական գործընթացը, 2) ճիշտ է հսկում մարմեղադային իրանների ֆիզիկաքիմիական գործընթացը, 3) պահպանում է անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
82.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել մարմեղադային իրանների շաքարապատման գործընթացը
83.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում իրանների շաքարապատման գործընթացը, 2) ճիշտ է կարգավորում շաքարի քանակը մարմեղադային իրանի վրա, 3) ճիշտ է ներկայացնում շաքարապատման տեխնոլոգիական և մեխանիկական գործընթացները, 4) պահպանում է անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
84.	Ուսումնառության արդյունք 6	Ներկայացնել մարմեղադային իրանների ջնարակապատումը
85.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կարգավորում մարմեղադային իրանների ջնարակապատման համար նախատեսված հոսքագծի ջերմաստիճանային ռեժիմները, 2) ճիշտ է ներկայացնում մարմեղադային իրանների ջնարակապատման գործընթացը, 3) ճիշտ է կարգավորում ջնարակի քանակը մարմեղադային իրանների վրա, 4) պահպանում է անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՈՒՄ, ՊԻՏԱԿԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»		
86.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-008
87.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարմեղադային մթերքների փաթեթավորման կարողություններ:

		Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի մարմնելադային մթերքների փաթեթավորման տարայավորման, պիտակավորման և պահպանման կարողություններ:
88.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
89.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄՄ-4-18-007 «Մարմնելադային զանգվածի ձևավորում» մոդուլը:
90.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
91.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել մարմնելադային մթերքների փաթեթավորումը և տարայավորումը
92.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում մարմնելադային մթերքների փաթեթավորման նյութերը, 2) ճիշտ է ընտրում մարմնելադային մթերքների փաթեթավորման եղանակները, 3) ճիշտ է ընտրում մարմնելադային մթերքների տարայավորման նյութերը:
93.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել մարմնելադային մթերքների պիտակավորումը և պահպանման պայմանները
94.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մարմնելադային մթերքների պիտակավորումը, 2) ճիշտ է ներկայացնում մարմնելադային մթերքների պահպանման պայմանները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
95.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄՄ-4-18-009
96.	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
97.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
98.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է

		իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
99.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
100.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
101.	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:
102.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
103.	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:
104.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
105.	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:
106.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
107.	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:
108.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
109.	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:

110.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
111.	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:
112.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
113.	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:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.07.4
«Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.07.4 «Պատրաստող՝
մարմելադային մթերքների» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		81	54	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		510	340	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովում		54	36	1
2.	Մարմելադային մթերքների արտադրության սարքավորումների և աշխատատեղի նախապատրաստման կազմակերպում		54	36	1
3.	Շաքարարային հրուշակեղենի՝ մարմելադային մթերքների մեջ օգտագործվող հումքի տեսակներն ու բնութագրերը		54	36	1
4.	Հումքի և օժանդակ նյութերի նախապատրաստում		81	54	1
5.	Պահանջագրի և ուղեկցող փաստաթղթերի կազմում		54	36	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		297	198	

	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Մարմեղային զանգվածի պատրաստում		108	72	1
2.	Մարմեղային զանգվածի ձևավորում		108	72	1
3.	Մարմեղային մթերքների փաթեթավորում տարայավորում, պիտակավորում և պահպանում		81	54	1
4.	Ձեռներեցություն		108	72	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		405	270	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		27	18	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		57	38	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	27	1458	972	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	10			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	40			