



**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ  
ՀՐԱՄԱՆ**

№՝ 876-Ա/2

«04» 08 2017թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.03.4  
«ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
0721.03.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ»  
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ 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 նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2018թ. սեպտեմբերի 1-ից:

3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2017 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների 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 Մանուկ Մկրտչյանին:



?????? ???????  
Aug 4 2017 3:34 AM

/ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉՅԱՆ

Հավելված

ՀՀ կրթության և գիտության

նախարարի «04» օգոստոսի 2017թ.

N 876-Ա/2 հրամանի

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.03.4  
<<ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ>> ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
0721.03.02.4 <<ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ>>  
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1**

**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյուրերի արտադրություն>> մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2016 թվականի հուլիսի 7-ի N 714-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյուրերի և օշարակների արտադրության>> որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյուրերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյուրերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
  - 1) առկա,
  - 2) դրսեկության (էքստենսատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյուրերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյուրերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
  - 1) կրթության առկա ձևով՝
    - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի

բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում՝ 3 տարի,

2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստեռնատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2214 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

## ԳԼՈՒԽ 2

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.03.4 «ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.03.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿՎԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.

- 1) հումքի ընդունման և վերամշակման ապարատավար,
- 2) հյութամթերքների արտադրության օպերատոր,
- 3) խյուսերի արտադրության օպերատոր,
- 4) օշարակների արտադրության օպերատոր:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների

արտադրության>> որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

1) նախապատրաստել աշխատատեղը, սարքավորումները, մասնագիտական գործիքները և նյութերը՝ ըստ աշխատանքի բնույթի,

2) շահագործել սարքավորումները, կարգավորել սարքավորումների աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները,

3) կատարել հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացներ,

4) որոշել պատրաստի արտադրանքի խոտանի պատճառները,

5) հետևել և կարգավորել չափիչ-ստուգիչ սարքերի ցուցմունքների և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքի համապատասխանությունը տեխնոլոգիական պահանջներին,

6) արտադրական տեղամասում ապահովել աշխատանքի պաշտպանության, հակահրդեհային անվտանգության, արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի կանոնների ու նորմերի պահպանումը:

### **ԳԼՈՒԽ 3**

#### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.03.4**

#### **<<ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ>> ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ**

#### **0721.03.02.4 <<ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ>>**

#### **ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:

9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> 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 0721.03.4  
 <<ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ>>ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
 0721.03.02.4 <<ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ>>  
 ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ  
 ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> 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 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> 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 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> 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 0721.03.4  
<<ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ>> ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
0721.03.02.4 <<ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ>>  
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ  
ՆԿԱՏՄԱՍԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների 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 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 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> 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 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների 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. հյութերի, խյուսերի և օշարակների տեխնոլոգիայի,

բ. սանիտարիայի և հիգիենայի,

գ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,

դ. օտար լեզվի,

ե. հասարակագիտական առարկաների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. տեխնոլոգիական սարքավորումների,

բ. համակարգչային:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ:

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



17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների 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 դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
- 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
- 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանձանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
- 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
- 5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
- 6) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների 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 են ուսումնական հաստատությունները.
- 4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական 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 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> 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 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյուսիսների արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյուսիսների և օշարակների արտադրության» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

## **ԳԼՈՒԽ 6**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.03.4 «ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ և ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.03.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ՀՅՈՒԹԵՐԻ և ՕՇԱՐԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյուսիսների արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյուսիսների և օշարակների 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյուսիսների արտադրություն» մասնագիտության 0721.03.02.4 «Օպերատոր՝ հյուսիսների և օշարակների 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 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 չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական  
(արհեստագործական)կրթության 0721.03.4  
<<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>>  
մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝  
հյութերի և օշարակների արտադրության>>  
որակավորման պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>>  
մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման հիմնական կրթական  
ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-4-17-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	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:
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>4.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>5.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>6.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների

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

		<p>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</p> <p>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</p> <p>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</p> <p>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</p>
<b>14.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունական գործընկերության համար
<b>15.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</p> <p>2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,</p> <p>3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</p> <p>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>16.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-4-17-001
<b>17.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	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:
<b>18.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ

19.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</li> <li>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն)</li> <li>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</li> <li>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,</li> </ol>
25.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</li> <li>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</li> <li>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</li> <li>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային</li> </ol>

		ձևակերպումների կարգը:
27.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</li> <li>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</li> <li>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</li> <li>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</li> <li>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</li> <li>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>		
29.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԳՀ-4-17-001
30.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	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.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
32.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
33.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
34.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Փնտրել և գտնել աշխատանք



<b>35.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները,</li> <li>2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական, աշխատատեղ(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,</li> <li>3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),</li> <li>4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,</li> <li>5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:</li> </ol>
<b>36.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
<b>37.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,</li> <li>2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,</li> <li>3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</li> <li>4) առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,</li> <li>5) ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</li> </ol>
<b>38.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
<b>39.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,</li> <li>2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</li> <li>3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,</li> <li>4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</li> <li>5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:</li> </ol>
<b>40.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները

41.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</li> <li>2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</li> <li>3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</li> <li>4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
42.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-4-17-001
43.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>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</p>
44.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
45.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
46.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
47.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
48.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</li> <li>2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</li> <li>3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման</li> </ol>

		<p>սարք և այլն),</p> <p>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</p> <p>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</p> <p>6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</p> <p>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</p> <p>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,</p> <p>9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):</p>
<b>49.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
<b>50.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</p> <p>3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,</p> <p>4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</p> <p>5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</p>
<b>51.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
<b>52.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,</p> <p>2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,</p> <p>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),</p> <p>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</p> <p>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</p>
<b>53.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
<b>54.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</p> <p>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p> <p>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p>

		<p>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պատելով և չափերը փոխելով,</p> <p>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
<b>55.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
<b>56.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</p> <p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
<b>57.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Աշխատել համացանցում
<b>58.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը,</p> <p>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4 <<Գինեգործություն և հյութերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4 <<Օպերատոր՝ հյութերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել արտադրությանը ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ նորմերի կիրառման ունակություն, լվացող միջոցների տարբեր տեսակների, ինչպես նաև HACCP համակարգի կիրառության ունակություն:
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>4.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլի ուսումնասիրության համար նախնական մասնագիտական գիտելիքներ չեն պահանջվում:
<b>5.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>6.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
<b>7.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է սանիտարիայի սկզբունքները և դրանց նշանակությունը,</li> <li>2) ներկայացնում է արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական պահանջները,</li> <li>3) ներկայացնում է լվացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները, CIP համակարգով լվացման առավելությունները,</li> <li>4) դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը, պատրաստում է աշխատանքային լուծույթներ,</li> <li>5) կատարում է ավտոմատ և ոչ ավտոմատ լվացման ու ախտահանման աշխատանքներ,</li> </ol>

		6) պահպանում է սանիտարիայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
8.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
9.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, 3) պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
10.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերը սանիտարիայի պահպանման գործում
11.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) տիրապետում է «Կոդեքս Ալիմենտարիուս» սննդի միջազգային չափանիշների կիրառությանը, 2) ներկայացնում է վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետեր (ՎՎՀԿԿ / HACCP) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը, 3) ներկայացնում է որակի համալիր կառավարման (TQL) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»</b>		
12.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-002
13.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել հյութամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանց գործնական կիրառման հմտություն:
14.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
15.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
16.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
17.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Շահագործել հյութամթերքների արտադրության տարողությունները, ջրկման տեսակավորման սարքավորումները, լվացման և փոխադրման մեքենաները

18.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է ջոկման տեսակավորման փոխադրիչների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում էլևատորների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում չափարկող մեքենաների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում լվացող մեքենաների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>5) ստուգում, գործարկում է սարքավորումները և մեքենաները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է փոխադրիչների, չափարկող և լվացող մեքենաների խաթարման պատճառները, նշում դրանց կարգաբերման հնարավորությունները:</li> </ol>
19.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Շահագործել հումքի նախնական մշակման սարքավորումները
20.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում ջարդող մեքենայի, ջարդիչ չանչազատիչի և կորիզանջատող մեքենաների կառուցվածքները և աշխատանքային սկզբունքները,</li> <li>2) ճիշտ է բացատրում շոգեհարիչների կառուցվածքները և աշխատանքային սկզբունքները,</li> <li>3) ստուգում, գործարկում է հումքի նախնական մշակման սարքավորումները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ներկայացնում է սարքավորումների խաթարման պատճառները, նշում դրանց կարգաբերման հնարավորությունները:</li> </ol>
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Նախապատրաստել, գործարկել հյուսի ելքի մեծացման ապարատները և սարքերը
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) փորձարկում, կարգաբերում և աշխատացնում է ֆերմենտատորները,</li> <li>2) փորձարկում, կարգաբերում և աշխատացնում է էլեկտրապլազմոլիզատորը,</li> <li>3) նկարագրում է ցրտի ստացման սառնարանային տեղակայանքը և աշխատացնում այն,</li> <li>4) գործարկում, կարգաբերում և աշխատացնում է ուլտրաձայնային տեղակայանքը՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները,</li> <li>5) գործարկում և աշխատացնում է մեխանիկական թրթռեցում կատարող մեքենան՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</li> </ol>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Շահագործել հյութանջատման գործընթացի սարքավորումները

24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է հիդրավլիկ մամլիչի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>2) նկարագրում է շնեկային մամլիչի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) ներկայացնում է ժապավենային մամլիչի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>4) բացատրում է պնևմատիկ մամլիչների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>5) նկարագրում է էքստրակտորային և դիֆուզիոն տեղակայանքները,</li> <li>6) ստուգում և գործարկում է հյութանջատման սարքավորումներն ու տեղակայանքները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</li> </ol>
25.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Շահագործել պտղամսով պտղահյութերի արտադրության գործընթացի սարքավորումները
26.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում թունելային, սկավառակայն, շնեկային շոգեհարիչների, դիգեստրների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>2) բացատրում է երկաստիճան տրորող մեքենայի կառուցվածքը, նշում թմբուկների անցքերի տրամագիծը,</li> <li>3) ճիշտ է բացատրում հավաքարան-խառնիչի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>4) նկարագրում է հոմոգենիզատորի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>5) գործարկում է տրորող մեքենայի տրորված զանգվածի մղիչ պոմպը,</li> <li>6) ստուգում, գործարկում է շոգեհարիչները,</li> <li>7) ստուգում, գործարկում է տրորող մեքենան,</li> <li>8) փորձարկում և կարգաբերում է շաքարի օշարակի, մրգային խյուսի կենտրոնախույս պոմպերը,</li> <li>9) ստուգում, գործարկում է հավաքարան-խառնիչը,</li> <li>10) գործարկում է հոմոգենիզատորը և կարգավորում ճնշումը</li> <li>11) պահպանում է տեխնիկական անվտանգության կանոնները սարքավորումներով աշխատելիս:</li> </ol>
27.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Շահագործել առանց պտղամսի պտղահյութերի պարզեցման և ֆիլտրման գործընթացի սարքավորումները
28.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նկարագրում է քամիչների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>2) բացատրում է պարզարանների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) ներկայացնում է ցենտրիֆուգայի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> </ol>



		<p>4) նկարագրում է էլեկտրասեպարատորի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>5) պարզաբանում է վակուում ֆիլտրերի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>6) նկարագրում է ֆիլտր մամլիչների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>7) նկարագրում է մեմբրանային ֆիլտրերի կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>8) ստուգում, գործարկում է պարզեցման և ֆիլտրման գործընթացի սարքավորումները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</p>
29.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Շահագործել հյութերի, նեկտարների, հյութ պարունակող ըմպելիքների պահածոյման, տարայավորման, մակափակման, մանրէազերծման գործընթացի սարքավորումները
30.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում տարբեր տիպի դեպոզիտորների կառուցվածքները և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>2) բացատրում է չոր օդային վակուում պոմպի աշխատանքը,</p> <p>3) բացատրում է խոնավ օդային վակուում պոմպի աշխատանքը,</p> <p>4) բացատրում է շոգե-էժեկտորային վակուում պոմպի աշխատանքը,</p> <p>5) բացատրում է ջրավակուումային պոմպի աշխատանքը,</p> <p>6) ճիշտ է նկարագրում տարբեր տիպի պաստերիզատորների կառուցվածքները և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>7) նկարագրում է ապակյա տարաները վլացող մեքենաների կառուցվածքները,</p> <p>8) նկարագրում է ապակյա տարաների վլացման հանգույցները,</p> <p>9) բացատրում է ըստ ծավալի հյութ լցնող մեքենաների կառուցվածքը,</p> <p>10) նկարագրում է ապակյա տարաներ մակափակող մեքենաների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>11) նկարագրում է վակուում մակափակող մեքենաների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>12) բացատրում է ընդհանուր գործողության ստերիլիզացիոն ապարատների և անընդհատ գործողության պաստերիզատորների կառուցվածքները,</p> <p>13) ստուգում, գործարկում է հյութերի, նեկտարների, հյութ պարունակող ըմպելիքների պահածոյման գործընթացի սարքավորումները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</p>
31.	<b>Ուսումնառության արդյունք 8</b>	Շահագործել խտացրած հյութերի արտադրության սարքավորումները

32.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) նկարագրում է միաիրան և բազմիրան վակուում շոգեմշակման ապարատների կառուցվածքը,</p> <p>2) ներկայացնում է բարոմետրիկ և կիսաբարոմետրիկ կոնդենսատորների կառուցվածքը,</p> <p>3) նկարագրում է չոր օդային և խոնավ օդային վակուում պոմպերի կառուցվածքը,</p> <p>4) ներկայացնում է բույրառսիչների կառուցվածքը և բույրանյութերի կորզման գործընթացը,</p> <p>5) ստուգում, գործարկում է վակուում շոգեմշակման ապարատները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</p>
33.	<b>Ուսումնառության արդյունք 9</b>	Շահագործել շաքարի օշարակի արտադրության սարքավորումները
34.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) նկարագրում է օշարակի պատրաստման երկշապկանի բաց և փակ տիպի ապարատների կառուցվածքները,</p> <p>2) ստուգում, գործարկում է օշարակի պատրաստման երկշապկանի ապարատները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՈՒՄՔԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄ, ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ, ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»</b>		
35.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-003
36.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հյութերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի ընդունման, բուսական հումքի պահպանման, վերամշակման համար նախապատրաստման և նախնական մշակման գործընթացների իրականացման կարողություն, աշխատանքային գործունեության ընթացքում կիրառել տեխնոլոգիական հրահանգներին համապատասխան դրսևորումներ, իրավիճակի փոփոխման դեպքում գտնել պահանջվող լուծումներ:
37.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	24 ժամ
38.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-002 «Հյութամթերքների արտադրության սարքավորումներ» մոդուլը:
39.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
40.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել հումքի ընդունում
41.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է հիմնական հումքին (միրգ կամ բանջարեղեն) ներկայացվող պահանջները, տալիս է դրանց

		<p>բնութագիրը,</p> <p>2) ներկայացնում է օժանդակ նյութերին (ջրին, շաքարավազին, սննդային թթուներին, բուրավետացնող նյութերին) ներկայացվող պահանջները, տալիս է դրանց ընդհանուր բնութագիրը,</p> <p>3) իրականացնում է հումքի ընդունման աշխատանքներ:</p>
<b>42.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել բուսական հումքի պահպանում
<b>43.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) բացատրում է պահածոյացման բիոզ սկզբունքը,</p> <p>2) ճիշտ է մեկնաբանում հումքային հրապարակի կառուցվածքի և անհրաժեշտ սանիտարական վիճակի ապահովման կարևորությունը,</p> <p>3) պարզաբանում է մինչ վերամշակումը հումքի պահպանման եղանակները, ռեժիմները,</p> <p>4) բացատրում է հումքի պահպանման ջերմաստիճանների, միջավայրի հարաբերական խոնավության արժեքի և պահպանման հնարավոր տևողության կապը,</p> <p>5) հիմնավորում է հումքը պահպանելու համար հումքային հրապարակի ծանրաբեռնվածության հնարավոր սահմանը,</p> <p>6) ներկայացնում է սառնարանային խցերում հումքի պահպանման առավելությունները:</p>
<b>44.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կիրառել բուսական հումքի կարճատև պահպանման տարբերակներ
<b>45.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) բացատրում է արտադրություն ընդունվող հումքի անձնագրերի կազմման անհրաժեշտությունը,</p> <p>2) բացահայտում է ամեն հերթափոխի սկզբում և վերջում հումքի տարողությունների լվացման կարգը,</p> <p>3) ներկայացնում է հումքը արկղերով պահպանելիս դարսակների կազմման տարբերակները:</p>
<b>46.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կատարել բուսական հումքի ջոկում-տեսակավորում, չափարկում, լվացում
<b>47.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) նկարագրում է հումքի ջոկման գործընթացը,</p> <p>2) ձևակերպում է ջոկման և տեսակավորման գործընթացների համատեղ և առանձին-առանձին անցկացնելու հնարավորությունները,</p> <p>3) հիմնավորում է չափարկման տեխնոլոգիական գործընթացի կարևորությունը,</p> <p>4) նկարագրում է հումքի լվացման գործընթացը:</p>

48.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել հումքի նախնական մշակման գործընթացներ
49.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է հյութանջատման համար հումքի ջարդման գործընթացի կարևորությունը,</li> <li>2) տարբերակում է բնական և պտղամսով պտղափայտի արտադրման տեխնոլոգիական ուրվագծերը,</li> <li>3) մեկնաբանում է պտղամսով պտղափայտի արտադրությունում հումքի ջերմային մշակման ռեժիմները:</li> </ol>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»</b>		
50.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-004
51.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել նախնական մշակում անցած բուսական հումքից հնարավորինս առավելագույն քանակի հյութի ելք ստանալու հմտություն, տարբեր տիպի մամլիչներով մամլումով, դիֆուզիայով, էքստրակցիայով հյութանջատման տեխնոլոգիական գործընթաց իրականացնելու հմտություն, աշխատանքային գործունեության ընթացքում կիրառել տեխնոլոգիական հրահանգներին համապատասխան դրսևորումներ, իրավիճակի փոփոխման դեպքում գտնել պահանջվող լուծումներ:
52.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
53.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-003 «Հումքի ընդունում, նախապատրաստում, նախնական մշակում» մոդուլը:
54.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
55.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել հյութերի ելքի մեծացման գործընթացներ
56.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ֆերմենտային պատրաստուկի ակտիվացման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրապլազմոլիզի ազդեցությունը նախնական մշակում անցած հումքի զանգվածի վրա,</li> <li>3) նկարագրում է ցրտի ազդեցությունը նախնական մշակում անցած հումքի վրա,</li> <li>4) պարզաբանում է ուլտրաձայնի էլեկտրաիմպուլսային մշակման ազդեցությունը նախնական մշակում անցած հումքի վրա,</li> <li>5) բացատրում է ջարդված զանգվածի մեխանիկական թրթռեցման էությունը,</li> </ol>

		6) պարզաբանում է պեկտինային նյութերի քայքայումը, զանգվածի մածուցիկության փոքրացումը, 7) իրականացնում է հյութի ելքի մեծացման գործընթացները:
57.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել հյութանջատում
58.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է նկարագրում մամլումով հյութանջատման գործընթացը, 2) ճիշտ է նկարագրում դիֆուզիայով հյութանջատման գործընթացը, 3) ճիշտ է ներկայացնում էքստրակցիայով հյութանջատման գործընթացը, 4) գործնականում իրականացնում է հյութանջատման գործընթացներ՝ մամլումով, դիֆուզիայով, էքստրակցիայով:
59.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել հյութերի պարզեցում
60.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) նկարագրում է մետաղական և կտավե քամման գործընթացները, 2) ներկայացնում է հյութերի պարզեցման համար կիրառվող ֆիզիկական եղանակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի պարզեցման եղանակները սոսնձանյութերի միջոցով, 4) ճիշտ է ներկայացնում ֆիլտրման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, 5) գործնականում իրականացնում է քամման, պարզեցման և ֆիլտրման գործընթացներ:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՅՈՒՍԵՐԻ ԵՎ ՊՏՂԱՄՍՈՎ ՊՏՂԱՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
61.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-005
62.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մրգահատապտղային հումքի ջերմային մշակման, կորիզանջատման, տրորման, հոմոգենիզացիայով խյուսի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացներ իրականացնելու հմտություններ, աշխատանքային գործունեության ընթացքում կիրառել տեխնոլոգիական ռեժիմների կարգավորման կարողություն, իրավիճակի փոփոխման և խաթարումների պարագայում կիրառել անհապաղ կարգաբերում:
63.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
64.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-004 «Հյութերի արտադրության տեխնոլոգիա» մոդուլը:
65.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների

		բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>66.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել հումքի ջերմային մշակում
<b>67.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բացատրում է կորիզանջատման համար հումքի ջերմային մշակման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակումը սուր գոլորշիով տանելու անհրաժեշտությունը,</li> <li>3) պարզաբանում է հնդավոր պտուղների ջերմային մշակումից առաջ ջարդման կարևորությունը,</li> <li>4) ներկայացնում է որոշ հատապտուղների ջերմային մշակումից առաջ ճզմման կարևորությունը,</li> <li>5) իրականացնում է պտղահատապտղային հումքի նախապատրաստում ջերմային մշակման և սուր գոլորշիով ջերմային մշակում:</li> </ol>
<b>68.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել շոգեհարում
<b>69.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում շոգեհարման գործընթացը թունելային, սկավառակային, ժապավենային, շնեկային շոգեհարիչներով,</li> <li>2) պարզաբանում է հնդավոր պտուղների ջարդման և շնեկային շոգեհարիչներով շոգեհարման գործընթացը,</li> <li>3) իրականացնում է շոգեհարման գործընթացը թունելային, սկավառակային, ժապավենային, շնեկային շոգեհարիչներով:</li> </ol>
<b>70.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել կորիզանջատում, տրորում
<b>71.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում կորիզանջատման գործընթացը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում տրորման գործընթացը,</li> <li>3) կատարում է կորիզանջատում և տրորում:</li> </ol>
<b>72.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ստանալ պտղամսով պտղահյութեր մրգային խյուսից և շաքարի օշարակից
<b>73.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է հաշվում ըստ մրգային խյուսի լուծելի չոր նյութերի պարունակության շաքարի օշարակի պահանջվող խտությունը,</li> <li>2) որոշում է մրգային խյուսի և շաքարի օշարակի խառնման համար պահանջվող քանակները,</li> <li>3) ներկայացնում է հավաքարան խառնիչի նախապատրաստման կարգը,</li> </ol>

		<p>4) ներկայացնում է խյուսի և շաքարի օշարակի հավաքարան մատուցման կարգը,</p> <p>5) գործնականում իրականացնում է խառնման և զուգահեռաբար տաքացման գործընթացներ,</p> <p>6) ստուգում է հյութի լուծելի չոր նյութերի պարունակությունը,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում խառնման և տաքացման ավարտը:</p>
<b>74.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել հոմոգենիզացիա
<b>75.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) նկարագրում է պտղամսով պտղահյութերի արտադրությունում հոմոգենիզացիայի անցկացման անհրաժեշտությունը,</p> <p>2) ճիշտ է իրականացնում հոմոգենիզացիայի գործընթացը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՏԱՑՐԱԾ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>76.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-006
<b>77.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել վակուում շոգեմշակման ապարատներում մրգահատապտղային հյութերի կամ խյուսերի խտացման, սառեցմամբ խտացման, հյութամթերքների պահածոյման և մանրէազերծման տեխնոլոգիական գործընթացներ իրականացնելու, աշխատանքային գործունեության ընթացքում շոգեմշակման ապարատների, սառցազենեատորների, ցենտրիֆուգաների շահագործման հմտություններ, իրավիճակի փոփոխման և խաթարումների պարագայում կիրառել կարգաբերման գործողություն:
<b>78.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>79.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-005 «Խյուսերի և պտղամսով պտղահյութերի արտադրություն» մոդուլը:
<b>80.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>81.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել վակուում շոգեմշակման ապարատներում հյութերի կամ խյուսերի խտացում
<b>82.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) բացատրում է հյութերի խտացման համար վակուումի կիրառման անհրաժեշտությունը,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում հյութերի կամ խյուսերի խտացման գործընթացը վակուում շոգեմշակման ապարատներում,</p>

		<p>3) ճիշտ է ներկայացնում բույրանյութերի կորզման գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր կառուցվածքի վակուում շոգեմշակման ապարատներում հումքի խտացման գործընթացների տարբերությունը,</p> <p>5) կատարում է հումքի խտացում վակուում շոգեմշակման ապարատներում:</p>
<b>83.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել հյութամթերքների խտացում սառեցմամբ
<b>84.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում սառեցմամբ հյութերի կամ խյուսերի խտացման գործընթացը,</p> <p>2) ներկայացնում է սառեցրած հյութերի ցենտրիֆուգման գործընթացը,</p> <p>3) իրականացնում է հյութերի խտացում սառեցմամբ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՊԱՀԱԾՈՅՈՒՄ»</b>		
<b>85.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱՕ-4-17-007
<b>86.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մրգահատապտղային հյութերի արտադրության համար դեաէրացիայի, պաստերիզացիայի, տարաների նախապատրաստման և պահածոյման հմտություններ, աշխատանքային գործունեության ընթացքում կիրառել պահանջվող գործընթացներ, իրավիճակի փոփոխման և խաթարումների պարագայում կիրառել կարգաբերման գործողություն:
<b>87.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>88.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-006 «Խտացրած հյութերի արտադրություն» մոդուլը:
<b>89.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>90.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել հյութամթերքների դեաէրացիա, պաստերիզացիա
<b>91.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է դեաէրացիայի գործընթացում հյութերի ջերմաստիճանի և ստեղծված վակուումի կապը,</p> <p>2) ներկայացնում է հյութերի ասեպտիկ պահածոյման համար պաստերիզատորի աշխատանքային պահանջվող ռեժիմները,</p>



		<p>3) բացատրում է սովորաթղթայա և պոլիմերային տարաներում լցնելու համար հյութերի պաստերիզացիայի պահանջվող ռեժիմները,</p> <p>4) բացատրում է ապակյա տարաներում լցնելու համար հյութերի պաստերիզացիայի պահանջվող ռեժիմները,</p> <p>5) իրականացնում է հյութերի դեաէրացիա, պաստերիզացիա:</p>
92.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել տարաների նախապատրաստում, հյութամթերքների տարայավորում, մակափակում, փաթեթավորում
93.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) թվարկում է սովորաթղթայա տարաների նախապատրաստման եղանակները,</p> <p>2) թվարկում է պոլիմերային տարաների նախապատրաստման եղանակները,</p> <p>3) ներկայացնում է ապակյա և թիթեյա տարաների շոգեհարման կարևորությունը,</p> <p>4) բացատրում է մեծ ծավալի տարողությունների և ասեպտիկ հանգույցների նախապատրաստման եղանակները,</p> <p>5) բացատրում է մեծ ծավալի տարողություններում հյութերի լցման եղանակները,</p> <p>6) ներկայացնում է հյութերի տաք լցման էությունը,</p> <p>7) ճիշտ է նկարագրում պիտակավորման ապարատների գործողության սկզբունքը,</p> <p>8) ճիշտ է նկարագրում փաթեթավորման տիպերը, փաթեթավորման ապարատների գործողության սկզբունքը,</p> <p>9) իրականացնում է տարաների նախապատրաստում, հյութամթերքների տարայավորում, մակափակում, պիտակավորում և փաթեթավորում:</p>
94.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել հյութամթերքների պահածոյման գործընթացներ
95.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի կամ խյուսերի ասեպտիկ պահածոյման գործընթացները,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում սառեցմամբ հյութերի կամ խյուսերի պահածոյման գործընթացները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում սովորաթղթայա և պոլիմերային տարաներում հյութերի պահածոյման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում պահածոյացնող նյութերով հյութամթերքների պահածոյման գործընթացները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում ֆիզիկական եղանակներով հյութամթերքների պահածոյման գործընթացները,</p> <p>6) իրականացնում է հյութերի կամ խյուսերի ասեպտիկ պահածոյում, սառեցմամբ պահածոյում, հյութամթերքների</p>

		պահածոյում պահածոյացնող նյութերով և ֆիզիկական եղանակներով:
<b>96.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կատարել մանրէազերծում:
<b>97.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում արտադրանքի մանրէազերծման գործընթացը ավտոկլավներում,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում արտադրանքի մանրէազերծման գործընթացը հոսքում,</li> <li>3) ներկայացնում է հյութերի ասեպտիկ պահածոյման համար պաստերիզատորի աշխատանքային պահանջվող ռեժիմները,</li> <li>4) ներկայացնում է սովորաբար և պոլիմերային տարաներում լցնելու համար հյութերի մանրէազերծման պահանջվող ռեժիմները,</li> <li>5) ներկայացնում է ապակյա տարաներում լցնելու համար հյութերի մանրէազերծման պահանջվող ռեժիմները,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում արտադրանքի մանրէազերծման գործընթացը,</li> <li>7) իրականացնում է արտադրանքի մանրէազերծման գործընթացներ ավտոկլավներում, հոսքում, պաստերիզատորներում:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՇԱՐԱԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒՄ»</b>		
<b>98.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱ-Օ-4-17-008
<b>99.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մրգահատապտղային հումքից պտղամսով և առանց պտղամսի հյութերի արտադրության համար օշարակների, պարզեցրած հյութերից, բույրանյութերի կիրառմամբ օշարակների արտադրություն իրականացնելու հմտություններ, աշխատանքային գործունեության ընթացքում կիրառել տեխնոլոգիական ռեժիմների կարգավորման կարողություն, իրավիճակի փոփոխման և խաթարումների պարագայում կիրառել անհապաղ կարգաբերում:
<b>100.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	24 ժամ
<b>101.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳՀԱՕ-4-17-007 «Հյութամթերքների պահածոյում» մոդուլը:
<b>102.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների

		բավարար մակարդակի ապահովումն է:
103.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պատրաստել օշարակներ պտղամսով և առանց պտղամսի հյութերի համար
104.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է պատրաստվող օշարակի պահանջվող խտության կախվածությունը խյուսերի և առանց պտղամսի հյութերի չոր նյութերի պարունակությունից,</li> <li>2) նկարագրում է շաքարի օշարակի ինվերսիայի իրականացման կարևորությունը,</li> <li>3) ներկայացնում է կիտրոնաթթվի կամ գինեթթվի օգտագործման անհրաժեշտությունը,</li> <li>4) Պատրաստում է օշարակներ պտղամսով և առանց պտղամսի հյութերի համար,</li> <li>5) իրականացնում է հաշվարկային քանակների ջրի և շաքարի ներմուծում ապարատ,</li> <li>6) իրականացնում է անընդհատ խառնումով օշարակի եփում,</li> <li>7) իրականացնում է կիտրոնաթթվի կամ գինեթթվի 50 %-ոց լուծույթի պատրաստում և օշարակ ներմուծում,</li> <li>8) իրականացնում է օշարակի քամում և մատուցում կուպաժի:</li> </ol>
105.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել հյութերի և բույրանյութերի օշարակներ
106.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նկարագրում է թուրմերի ստացման տեխնոլոգիական եղանակները,</li> <li>2) նկարագրում է օշարակների համար եթերայուղերի օգտագործման տարբերակները,</li> <li>3) ներկայացնում է բնական պարզեցրած հյութերի օշարակներ պատրաստելու եղանակները,</li> <li>4) ներկայացնում է թուրմերի և եթերայուղերի օգտագործմամբ օշարակների պատրաստման գործընթացները,</li> <li>5) իրականացնում է թուրմերի ստացման, քամման և ֆիլտրման գործընթացներ,</li> <li>6) պատրաստում է օշարակներ պարզեցրած հյութերի, թուրմերի, եթերայուղերի օգտագործմամբ:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
107.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԳՀԱ-Օ-4-17-009
108.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	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 :
<b>109.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>110.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	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:
<b>111.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>112.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
<b>113.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,</li> <li>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</li> <li>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</li> <li>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</li> </ol>
<b>114.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
<b>115.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</li> <li>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</li> <li>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</li> <li>5) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</li> </ol>

		6) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է, 7) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է, 8) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 9) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 10) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
<b>116.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
<b>117.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	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:
<b>118.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
<b>119.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում, 2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է, 4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է, 5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման

		<p>մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
120.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
121.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) &lt;&lt;ծախս&gt;&gt; հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</p> <p>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</p> <p>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</p> <p>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</p> <p>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</p> <p>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</p> <p>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</p>

		11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:
122.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
123.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,</li> <li>3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,</li> <li>5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,</li> <li>6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,</li> <li>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</li> <li>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</li> <li>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</li> </ol>
124.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
125.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</li> <li>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</li> <li>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</li> <li>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</li> <li>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</li> </ol>

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.03.4**  
**<<Գինեգործություն և հյուրերի արտադրություն>> մասնագիտության 0721.03.02.4**  
**<<Օպերատոր՝ հյուրերի և օշարակների արտադրության>> որակավորման օրինակելի**  
**ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
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		84	56	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>513</b>	<b>342</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		54	36	1
4.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>216</b>	<b>144</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
2.	Հյուսանությունների արտադրության սարքավորումներ		108	72	1



3.	Հումքի ընդունում, նախապատրաստում, նախնական մշակում		36	24	1
4.	Հյուպերի արտադրության տեխնոլոգիա		108	72	1
5.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>414</b>	<b>276</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Խյուսերի և պտղամսով պտղահյութերի արտադրություն		81	54	1
2.	Խտացրած հյութերի արտադրություն		54	36	1
3.	Հյութամթերքների պահածոյում		108	72	1
4.	Օշարակի պատրաստում և արտադրում		36	24	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>279</b>	<b>186</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>72</b>	<b>48</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		<b>18</b>	<b>12</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>28</b>	<b>1512</b>	<b>1008</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		100		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>10</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>1</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>41</b>			