



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ
ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐ

ՀՐԱՄԱՆ

No 1201-Ա/2

« 09 » 12 2019թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) 0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ
ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4
«ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» 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 Ե Մ

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2020թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2019 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. «Կայուն դպրոցական սնունդ» հիմնադրամի գործադիր տնօրենին. ապահովել չափորոշի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Սույն հրամանի կատարման վերահսկողությունը հանձնարարել կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարի տեղակալ Գրիշա Թամրազյանին:

ԱՐԱՅԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ԱՅՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ԱՍՏՐԱՍՏՈՂ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

ԳԼՈՒԽ 1

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա,
 - 2) դրսեկության (էքստենսատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2214 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 0721.07.4

«ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» ՈՐԱԿՎՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
- 1) կաթնաթթվային մթերք պատրաստող վարպետի օգնական,
 - 2) կաթի ընդունման և վերամշակման ապարատավար,
 - 3) կաթնաթթվային մթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր:
7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
- 1) պահպանել սանիտարայի կանոնները և հիգիենիկ նորմերի պահանջները,
 - 2) նախապատրաստել աշխատատեղը, սարքավորումները, մասնագիտական գործիքները և նյութերը՝ ըստ աշխատանքի բնույթի,
 - 3) ընդունել կաթը և հումքը, իրականացնել պարզ հաշվարկներ,
 - 4) վերամշակել կաթը, պատրաստել կաթնային խառնուրդներ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների,
 - 5) շահագործել սարքավորումները, կարգավորել սարքավորումների աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները,
 - 6) հետևել և կարգավորել ստուգիչ-չափիչ սարքերի ցուցմունքների և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքի համապատասխանությունը տեխնոլոգիական պահանջներին,

- 7) կարգավորել և հետևել տեխնոլոգիական ռեժիմները, կատարել գրանցումներ երթուղային թերթիկներում,
- 8) նպաստել ՎՎՀԿԿ (HACCP) համակարգի արդյունավետ գործունեությանը, լրացնել համապատասխան փաստաթղթերը՝ համաձայն տեխնիկական հրահանգների,
- 9) կատարել նմուշառումներ՝ տեխնոլոգիական գործընթացների, պատրաստվող կաթնային խառնուրդների և կաթնաթթվային մթերքի որակի հսկման համար,
- 10) իրականացնել շտկող գործողություններ՝ տեխնոլոգիական գործընթացից շեղումները վերացնելու համար,
- 11) կազմակերպել կաթնաթթվային մթերքի տարայավորումը, փաթեթավորումը և պահեստավորումը,
- 12) պահպանել աշխատանքի անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «ՅՈՒԴԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) Ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն չի իրականացվում:

Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

- 2) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:
- 3) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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. կաթնաթթվային մթերքների տեխնոլոգիայի,
- բ. սանիտարիայի և հիգիենայի,
- գ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,
- դ. օտար լեզվի,
- ե. հասարակագիտական առարկաների
- զ. համակարգչային:

- 2) Ուսումնական արհեստանոցների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. տեխնոլոգիական սարքավորումների,

- 3) Սպորտային համալիր՝

- ա. մարզադահլիճ,
- բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 (էքստենսատ) 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 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 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.07.4 «ՅՈՒԴԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» 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 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի
արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության
0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող»
որակավորման պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա»
մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային
հմտությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-19-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և գրուցակցի կամ հաստատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, 6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
14.	Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001
17.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու

		կարողություններ:
18.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
19.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական 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	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, 4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, 5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները, 6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
23.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), 2) ներկայացնում է աշխատավայրի 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	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները, 2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,

		<p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-4-19-001
30.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
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	Փնտրել և գտնել աշխատանք
35.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները, 2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական, աշխատատեղը(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, 3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), 4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը, 5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
37.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները, 2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը, 3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ, 4) առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ, 5) ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
39.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը, 2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները, 3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,

		4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում, 5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
41.	Կատարման չափանիշներ	1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
42.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
43.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
44.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
45.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
46.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
47.	Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում

48.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, 3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), 6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը, 7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում, 9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
49.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
50.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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:
51.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
52.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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:
53.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում

54.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, 2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes 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:
55.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
56.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը, 2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ, 3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով, 4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար, 5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:
57.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
58.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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 0721.07.4 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԿԱԶՄԸ ԵՎ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթի կազմի և հատկությունների, կեղծման միջոցների, արատների, կաթի միջոցով մարդուն և մարդուց կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունների, դրանց կանխարգելման միջոցառումների վերաբերյալ:
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 կաթի կազմը, հատկությունները և արատները
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է կաթի կազմը, 2) ներկայացնում է կաթի քիմիական հատկությունները, 3) ներկայացնում է կաթի ֆիզիկական հատկությունները, 4) ներկայացնում է կաթի մանրէաբանական հատկությունները, 5) ներկայացնում է կաթի արատները, 6) ներկայացնում է կաթի կեղծման միջոցները:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կաթի միջոցով մարդուն և մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունները, դրանց կանխարգելման միջոցառումները

9.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) նկարագրում է ջերմամշակման ազդեցությունը կաթի հատկությունների, սննդային արժեքի և մանրէաբանական ցուցանիշների վրա,</p> <p>2) ներկայացնում է կաթի միջոցով մարդուն փոխանցվող հիվանդությունները,</p> <p>3) ներկայացնում է մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունները,</p> <p>4) թվարկում է հիմնական միկրոօրգանիզմները, որոնք վտանգ են ներկայացնում ջերմամշակման չենթարկված կաթ կամ դրանից պատրաստված կաթնամթերք օգտագործող մարդկանց առողջության համար:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»		
10.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-002
11.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենիկ նորմերի պահանջները պահպանելու, հանրային առողջապահական նշանակություն ունեցող սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի հիմնական սկզբունքների և ընթացակարգերի վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ:
12.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
13.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
14.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
15.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պահպանել սանիտարիայի կանոնների պահանջները
16.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է սանիտարիայի սկզբունքները և դրանց նշանակությունը կաթնարդյունաբերությունում,</p> <p>2) ներկայացնում է սննդամթերքի ախտոտման աղբյուրները,</p> <p>3) ներկայացնում է արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական պահանջները, տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի կանոնների պահանջները,</p> <p>4) ներկայացնում է լվացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները, CIP համակարգով լվացման առավելությունները,</p> <p>5) դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացման և ախտահանիչ նյութերը,</p>

		պատրաստում է աշխատանքային լուծույթներ, 6) կատարում է ավտոմատ և ոչ ավտոմատ վճարման ու ախտահանման աշխատանքներ:
17.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել հիգիենիկ նորմերի պահանջները
18.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է անձնական հիգիենիկ նորմերի պահանջները, 2) ներկայացնում է աշխատանքային հիգիենիկ նորմերի պահանջները, 3) պահպանում է հիգիենիկ նորմերի պահանջները տարբեր իրավիճակներում:
19.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերը սանիտարիայի պահպանման գործում
20.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում 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 (TQM) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԹՈՒ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀՈՒՄՔԸ, ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԸ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԸ»		
21.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-003
22.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթու կաթնամթերքի պատրաստման համար օգտագործվող կենդանական և բուսական ծագման հումքի, սննդային հավելումների ու օժանդակ նյութերի դասակարգման, դրանց կիրառության պայմանների վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ:
23.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
24.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
25.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
26.	Ուսումնառության արդյունք 1	Բնութագրել թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող կենդանական ծագման հումքը

27.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է կենդանական ծագման հումքն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է կենդանական ծագման հումքի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:
28.	Ուսումնառության արդյունք 2	Բնութագրել թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող բուսական ծագման հումքը
29.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է բուսական ծագման հումքն՝ ըստ տեսակների, 2) բնութագրում է բուսական ծագման հումքի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:
30.	Ուսումնառության արդյունք 3	Նկարագրել թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը
31.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ, 3) ներկայացնում է սննդային հավելումների և օժանդակ նյութերի կիրառման եղանակները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»		
32.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-004
33.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի վերամշակման սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի, դրանք նախապատրաստելու, աշխատանքային ռեժիմի բերելու, անվտանգության կանոնների վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ:
34.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
35.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԹԿՊ-4-19-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
36.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների

		բավարար մակարդակի ապահովումն է:
37.	Ուսումնառության արդյունք 1	Սահմանել ջերմափոխանակման գործընթացը, թվարկել առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները
38.	Կատարման չափանիշներ	1) սահմանում է ջերմափոխանակման գործընթացը և տալիս է ընդհանուր տեղեկություններ այդ գործընթացից, 2) թվարկում է կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները և նշանակությունը:
39.	Ուսումնառության արդյունք 2	Դասակարգել ջերմափոխանակման սարքավորումները, ներկայացնել դրանց կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
40.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում ջերմափոխանակման սարքավորումները՝ ըստ նշանակության, գործողության, ջերմակրի, հեղուկների շարժման ուղղության, կառուցվածքի, սեկցիաների, 2) ճիշտ է ներկայացնում թիթեղավոր (պաստերացնող և սառեցնող) և խողովակավոր կայանքների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 3) ճիշտ է ներկայացնում պաստերացման-պաղեցման տարողությունների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 4) ճիշտ է ներկայացնում ստերիլացման (տարայում և հոսքային) սարքավորումների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը:
41.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել կեղտամաքիչի, սերզատի, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների դասակարգումը, նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
42.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում կեղտամաքիչի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 2) ճիշտ է ներկայացնում հերմետիկ և ինքնաթափ սերզատների նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 3) ներկայացնում է հոմոգենիզատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը, 4) ներկայացնում է էմուլգատորների, դիսպերգատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը:
43.	Ուսումնառության արդյունք 4	Շահագործել վերամշակման սարքավորումները, կարգավորել դրանց աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել

		վերամշակման սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները
44.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) նախապատրաստում է վերամշակման սարքավորումները, դրանք բերում է աշխատանքային վիճակի,</p> <p>2) ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը,</p> <p>3) պահպանում է սարքավորումների աշխատանքի համար սահմանված ջերմային օպտիմալ ռեժիմները,</p> <p>4) ճիշտ է շահագործում արտադրամիջոցները, վերամշակման սարքավորումները, հետևում է չափիչ-ստուգիչ սարքերի ցուցմունքներին և կարգավորում ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքը՝ համապատասխան տեխնոլոգիական պահանջներին,</p> <p>5) ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների թեթև անսարքությունների վերացման աշխատանքները,</p> <p>6) իրականացնում է սարքավորումների լվացման և ախտահանման աշխատանքներ՝ ըստ տեխնիկական հրահանգների,</p> <p>7) պահպանում է անվտանգության կանոնները:</p>
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ, ԼՑՄԱՆ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՄԱՆ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ, ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ՀՈՍՔԱԳԾԵՐ»		
45.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-005
46.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման, տեղափոխման սարքավորումների, հոսքագծերի նշանակության, կառուցվածքի, նախապատրաստման, շահագործման և աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:
47.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
48.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԹԿՊ-4-19-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
49.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
50.	Ուսումնառության արդյունք 1	Շահագործել կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը

51.	Կատարման չափանիշներ	1) դասակարգում է կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը, 2) ներկայացնում է կենտրոնախույս և մխոցային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը, 3) ներկայացնում է ատամնանիվային և մեմբրանային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը, 4) ճիշտ է շահագործում կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը:
52.	Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը
53.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 2) կատարում է կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄ»		
54.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-006
55.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթը և հումքը ընդունելու, պարզ հաշվարկներ կատարելու, կաթը մթերման ընթացքում առաջացող հնարավոր խնդիրները լուծելու, կաթը մեխանիկական և ջերմային մշակման ենթարկելու, պաղեցման ռեժիմները կարգավորելու վերաբերյալ գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
56.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
57.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-001 «Կաթի կազմը և հատկությունները», ԹԿՊ-4-19-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ԹԿՊ-4-19-004 «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ» և ԹԿՊ-4-19-005 «Կաթի և կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման, տեղափոխման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
58.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
59.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել կաթի ընդունում և նախնական պաղեցում

60.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կաթի ընդունման համար անհրաժեշտ պայմանները, 2) կատարում է կաթի նմուշառում և զգայաբանական գնահատում, 3) ընդունում է կաթը և հումքը, իրականացնում է կաթի վերահաշվարկ, 4) ներկայացնում է կաթի տեսակավորման պայմանները՝ ըստ ընդունվող կաթի ցուցանիշների և պատրաստվող կաթնաթթվային մթերքի տեսակի, 5) ներկայացնում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները, առաջարկում է լուծումներ՝ ըստ անհրաժեշտության, 6) ներկայացնում է կաթի նախնական պաղեցման և պահպանման պայմանները, կատարում է կաթի պաղեցում՝ կաթի հետագա վերամշակման համար:
61.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել կաթի վերամշակում
62.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նկարագրում և իրականացնում է կաթի մեխանիկական մշակում (կեղտամաքրում, սերզատում, նորմալացում և համասեռացում), 2) բնութագրում է «կաթի նորմալացում» հասկացությունը կաթնային խառնուրդներ պատրաստելու ժամանակ և այն իրականացնելու եղանակները, 3) իրականացնում է կաթի ջերմամշակում, հետևում և կարգավորում է ջերմամշակման ռեժիմները՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, 4) իրականացնում է կաթի պաղեցում՝ պահպանելով պաղեցման ռեժիմները և կաթի պահպանման պայմանները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԹՎԱՍԵՐԻ ԵՎ ԹԹՎԱՍԵՐԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
63.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-007
64.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթվասերի և թթվասերային մթերքի պատրաստման, դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման կարողություններ:
65.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
66.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-003 «Թթու կաթնամթերքի

		արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը» և ԹԿՊ-4-19-006 «Կաթի ընդունման և վերամշակման իրականացում» մոդուլները:
67.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
68.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել թթվասերի և թթվասերային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
69.	Կատարման չափանիշներ	1) տարբերակում է թթվասերը և թթվասերային մթերքները, 2) թվարկում է հումքին, սննդային հավելումներին ու օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները, 3) ներկայացնում է թթվասերի և թթվասերային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները, 4) ներկայացնում է կաթնաթթվային խմորումը, 5) ներկայացնում է թթվասերի և թթվասերային մթերքների արատները:
70.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել թթվասեր և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
71.	Կատարման չափանիշներ	1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, 2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդը, 3) կատարում է համասեռացում, ջերմամշակում, 4) մակարդում է խառնուրդը, 5) հսկում է թթվասերի մակարդման գործընթացը, 6) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:
72.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել թթվասերային մթերք և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
73.	Կատարման չափանիշներ	1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, 2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդը, 3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,

		<p>4) մակարդում է խառնուրդը,</p> <p>5) հսկում է թթվասերային մթերքի մակարդման գործընթացը,</p> <p>6) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</p>
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹՆԱՇՈՒԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՇՈՒԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
74.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-008
75.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքի պատրաստման, դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման կարողություններ:
76.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
77.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-003 «Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը» և ԹԿՊ-4-19-006 «Կաթի ընդունման և վերամշակման իրականացում» մոդուլները:
78.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
79.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
80.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տարբերակում է կաթնաշոռը և կաթնաշոռային մթերքները,</p> <p>2) թվարկում է հումքին, սննդային հավելումներին և օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները,</p> <p>3) ներկայացնում է կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և դրանց առանձնահատկությունները,</p> <p>4) ներկայացնում է կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արատները:</p>
81.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել կաթնաշոռ և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
82.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</p> <p>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ և ջերմամշակում այն,</p>

		<p>3) մակարդում է խառնուրդն՝ ըստ մակարդման եղանակի,</p> <p>4) հսկում է կաթնաշոռի մակարդման գործընթացը,</p> <p>5) կարգավորում և հետևում է մակարդվածքի մշակման ջերմային ռեժիմներին,</p> <p>6) մշակում է կաթնաշոռի հատիկը, կատարում է հատիկի մամլում, ինքնամամլում և պաղեցում,</p> <p>7) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</p>
83.	Ուսումնառության արդյունք3	Պատրաստել կաթնաշոռային մթերք և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
84.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</p> <p>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</p> <p>3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,</p> <p>4) մակարդում է խառնուրդն՝ ըստ մակարդման եղանակի,</p> <p>5) հսկում է կաթնաշոռային մթերքի մակարդման գործընթացը,</p> <p>6) կարգավորում և հետևում է մակարդվածքի մշակման ջերմային ռեժիմները,</p> <p>7) մշակում է կաթնաշոռի հատիկը, կատարում է հատիկի մամլում, ինքնամամլում և պաղեցում,</p> <p>8) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՅՈԳՈՒՐՏԻ, ՄԱԾՈՒՆԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
85.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-009
86.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման, դրանց ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման կարողություններ:
87.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
88.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-003 «Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը» և ԹԿՊ-4-19-006 «Կաթի ընդունման և վերամշակման իրականացում» մոդուլները:

89.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
90.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման ընդհանուր տեխնոլոգիան
91.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է յոգուրտը, մածունը և կաթնաթթվային ըմպելիքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 3) ճիշտ է թվարկում յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման եղանակները՝ դրանց տարբերությունների բնութագրմամբ, 4) ներկայացնում է յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արտադրության խմորման ձևերը, 5) ներկայացնում է յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արատները:
92.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել յոգուրտ և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
93.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է նախապատրաստում յոգուրտի խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, 2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, 3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում, 4) մակարդում է յոգուրտի խառնուրդը, հսկում է մակարդման գործընթացը, 5) ավելացնում է սննդային հավելումներ՝ ըստ անհրաժեշտության, 6) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:
94.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել մածուն և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
95.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է նախապատրաստում մածունի խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, 2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, 3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում, 4) մակարդում է մածունի խառնուրդը, այնուհետև տարայավորում և/կամ փաթեթավորում,

		5) հսկում է մակարդման գործընթացը, 6) ճիշտ է պահեստավորում պատրաստի արտադրանքը:
96.	Ուսումնառության արդյունք 4	Պատրաստել կաթնաթթվային ըմպելիքներ և ապահովել դրանց ապրանքային տեսքը:
97.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նախապատրաստում կաթնաթթվային ըմպելիքների խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, 2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, 3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում, 4) մակարդում է խառնուրդը, հսկում է մակարդման գործընթացը, 5) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
98.	Մոդուլի դասիչը	ԹԿՊ-4-19-010
99.	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:
100.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
101.	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:
102.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

103.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
104.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում, 3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է, 4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է, 5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում, 7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները, 8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:
105.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
106.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է, 2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է, 3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է, 5) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է, 6) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է, 7) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է, 8) կազմակերպության կառավարման առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 9) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 10) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
107.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
108.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է մեկնաբանում «շուկա» հասկացությունը, 2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,

		<p>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</p> <p>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</p> <p>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</p> <p>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</p> <p>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</p> <p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
109.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
110.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</p> <p>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների</p>

		<p>գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
111.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
112.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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:
113.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
114.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է, 3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն, 5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում, 6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,

		<p>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</p> <p>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</p> <p>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</p>
115.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
116.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</p> <p>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</p> <p>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</p> <p>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</p> <p>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</p>

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.07.4 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.07.07.4 «Կաթնաթթվային մթերք պատրաստող» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		87	58	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		516	344	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
4.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		216	144	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Կաթի կազմը և հատկությունները		54	36	1
2.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
3.	Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը		54	36	1
4.	Կաթի վերամշակման սարքավորումներ		108	72	1
5.	Կաթի և կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման,		54	36	1

	տարայավորման, փաթեթավորման, տեղափոխման սարքավորումներ և հոսքագծեր				
6.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		432	288	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում		54	36	1
2.	Թթվասերի և թթվասերային մթերքների պատրաստում		81	54	1
3.	Կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների պատրաստում		81	54	1
4.	Յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստում		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		324	216	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		54	36	
	ՊԱՀՈՒՍԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		24	16	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	1566	1044	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	9			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	41			