

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ  
«ԽՍՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ  
ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

Մասնագիտությունը՝ 2704 „Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և  
գինեգործություն,,

Որակավորումը՝

ՏԵԽՆԻԿ



### III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեսավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների						
		Քննութ.	Ստուգարք	Կուրս. աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն				2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		4-րդ կուրս		
					Ընդամենը	Այդ թվում			3-րդ	4-րդ	5-րդ	6-րդ	7-րդ	8-րդ	
						Տեսակ. ուսուցում	Լաբոր. և գործն. աշխ	Սեմինար պարապմունք	կիս. 12 շաբ.	կիս. 18 շաբ.	կիս. 9 շաբ.	կիս. 18 շաբ.	կիս. 12 շաբ.	8-րդ կիս. 2 շաբ.	
<b>1.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
1.1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3,4տ		72	54	18		36	36					
1.2	Տնտեսագիտության հիմունքներ		4տ		54	26	28			54					
1.3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		3տ		54	26	24	4	54						
1.4	Իրավունքի հիմունքներ		4տ		36	26	6	4		36					
1.5	Պատմություն		4տ		54	42		12		54					
1.6	Ռուսաց լեզու		4տ		54	34	20			54					
1.7	Օտար լեզու		3,4տ		72	42	30		36	36					
1.8	Ֆիզիկական կուլտուրա		3,4,5,6,7		138		138		24	36	18	36	24		
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>534</b>	<b>250</b>	<b>264</b>	<b>20</b>	<b>150</b>	<b>306</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>24</b>		
<b>2.</b>	<b>ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲԱՍԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
2.1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		3 տ		36	30	6		36						
2.2	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		3տ		18	10	8		18						
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>54</b>	<b>40</b>	<b>14</b>		<b>54</b>						
<b>3.</b>	<b>ԱՌԱՏՔԱՑԻՆ ՀՍՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>														
3.1	Հաղորդակցման հմտություններ		3 տ		36	18	18		36						
3.2	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		4 տ		72	34	38			72					
3.3	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		3 տ		36	20	16		36						
3.4	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		3տ		72	20	52		72						
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>216</b>	<b>92</b>	<b>124</b>		<b>144</b>	<b>72</b>					
<b>4.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՄՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
4.1	Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գինիների տեսակները և դասակարգումը		3 տ		72	54	18		72						
4.2	Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գարեջրի տեսակները և դասակարգումը		4տ		72	54	18			72					
4.3	Մասնագիտական եզրույթներ		4 տ		18	10	8			18					
4.4	Գինու արտադրության սարքեր և սարքավորումներ		4տ		72	36	36			72					
4.5	Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ		4տ		72	36	36			72					

4.6	Տարաների, սարքերի և սարքավորումների նախապատրաստումը գինու արտադրության մեջ	5տ	72	32	40				72			
4.7	Տարաների, սարքերի և սարքավորումների նախապատրաստում գարեջրի արտադրության մեջ	5տ	72	32	40				72			
4.8	Խաղողի մթերում և վերամշակում	5տ	72	36	36				72			
4.9	Հատիկի մթերումը և նախնական վերամշակումը գարեջրի արտադրության մեջ	5տ	72	36	36				72			
4.10	Կառավարում	7տ	108	72		36					108	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>702</b>	<b>398</b>	<b>268</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>234</b>	<b>288</b>		<b>108</b>	
<b>5.</b>	<b>ՀԱՏՈՒՎ ՄԱՄԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>											
5.1	Քաղցուի պարզեցումը և խմորումը գինու արտադրության մեջ	6տ	72	32	40					72		
5.2	Փլուշի թրմեցում և մասնակի կամ լրիվ խմորումը գինու արտադրության մեջ	6 տ	72	32	40					72		
5.3	Գինիների խնամք, հնացում, մշակում	6 տ	72	42	30					72		
5.4	Տեխնիկի նյութական պատասխանատվությունը	4 տ	36	18	18			36				
5.5	Որակի հսկումը գինեգործության մեջ	6տ	36	12	24					36		
5.6	Շշայցման իրականացումը գինու արտադրության մեջ	6 տ	54	18	36					54		
5.7	Խաղացող գինիների արտադրություն	6տ	54	24	30					54		
5.8	Կոնյակի արտադրություն	6տ	72	32	40					72		
5.9	Որակի հսկումը կոնյակի արտադրության մեջ	6տ	36	18	18					36		
5.10	Ածիկի պատրաստումը գարեջրի արտադրության մեջ	6տ	90	50	40				18	72		
5.11	Գարեջրի քաղցուի պատրաստումը	6տ	72	42	30					72		
5.12	Գարեջրի քաղցուի խմորումը	7տ	72	40	32						72	
5.13	Ֆիլտրում	7տ	54	22	32						54	
5.14	Գարեջրի որակի գնահատում և համտես	7տ	36	12	24						36	
5.15	Շշայցման իրականացումը գարեջրի արտադրության մեջ	7տ	72	24	48						72	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>900</b>	<b>418</b>	<b>482</b>			<b>36</b>		<b>630</b>	<b>234</b>	
<b>6.</b>	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>	7 տ	54								54	
<b>7.</b>	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՑԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		24					12			12	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>							<b>12</b>			<b>66</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>											
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>2484</b>	<b>1198</b>	<b>1152</b>	<b>56</b>	<b>432</b>	<b>648</b>	<b>324</b>	<b>648</b>	<b>432</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>		<b>250</b>									
	Շաբաթվա ժամերի քանակը							36	36	36	36	36

IV. ՆԱԽԱՄԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ			N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՑ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ
1	Վարվելակերպի հիմունքներ			ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ
2	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստման հիմունքներ		1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների
			2	Օտար լեզվի
	<b>V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	Կիսամյակ	Շաբաթ	3
1	Ուսումնական՝ տեսական ուսուցմամբ	3	5	4
2	Ուսումնական՝ առանց տես ուս.	4,5	4,8	5
3	Արտադրական պրակտիկա	6,7,8	4,5,4	6
				7
				8
				ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		30	1
<b>VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԱՍՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b> Պետական քննություն Քաղցուի պարզեցումը և խմորումը գինու արտադրության մեջ, Փլուշի թրմեցում և մասնակի կամ լրիվ խմորում, Գինիների խնամք, հնացում, մշակում, Տեխնիկի նյութական պատասխանատվությունը, Գինու որակի գնահատում և համտես, Շշալցման իրականացումը գինու արտադրության մեջ, Խաղացող գինիների արտադրություն, Կոնյակի արտադրություն, Որակի հսկումը կոնյակի արտադրության մեջ, Ածիկի պատրաստումը գարեջրի արտադրության մեջ, Գարեջրի քաղցուի պատրաստումը, Գարեջրի քաղցուի խմորումը, Ֆիլտրում, Գարեջրի որակի գնահատում և համտես, Շշալցման իրականացումը գարեջրի արտադրության մեջ մոդուլներից			1	Ֆիզիկաքիմիական
			2	Մանրէակենսաբանական
			3	Գինու հետազոտման
				ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐ
			1	Գինեգործության փորձարտադրական,
			2	Գինեգործական սարքավորումների և վերանորոգման
			3	
				ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				մարզադահլիճ
				մարզահրապարակ

## VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. ՈՒՍԱՆՈՂՆԵՐԻ գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի համար սահմանված ժամերի հաշվին:  
Ըստ առարկաների՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի ,ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: ՈՒՍՈՒՄՆԱՄԵԹՈԴԱԿԱՆ խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: ՈՒՍՈՒՄՆԱՄԵԹՈԴԱԿԱՆ խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է հաստատության խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է հաստատությունը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է հաստատության ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը:
6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է հաստատությունը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԱՀՀ-4-10-001

**Մոդուլի նպատակը** Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև անձնական կյանքում արդյունավետ և ակտիվ հաղորդակցվելու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ  
**Տեսական ուսուցման** 18 ժամ  
**Գործնական պարապմունքների** 18 ժամ

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

- 1. սահմանի ուսումնառության անձնական նպատակները.
- 2. բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարի պարզ թեմաների և տեքստերի մասին.
- 3. նախաձեռնի, պահպանի, եզրափակի երկխոսություններ և քննարկումներ.
- 4. մեկնաբանի սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ.
- 5. կատարի փաստաթղթավորում:

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՑՈՒՆՔ 1. Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները:**

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության անձնական նպատակները,
- բ. ճիշտ է պլանավորում և կիրառում ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները,
- գ. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության տարբեր եղանակները:

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները, պլանավորել և կիրառել ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները, սահմանել ուսումնառության տարբեր եղանակները: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

**Տեսական ուսուցում՝** 2 ժամ  
**Գործնական պարապմունքներ՝** 2 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է օգտագործում է բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածքը,
- բ. հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ,
- գ. ճիշտ է իրականացնում տեղեկատվության առանձնացում /խմբավորումը կատարում է նպատակային,
- դ. ճիշտ է իրականացնում հաղորդումը հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Սովորողին կհանձնարարվի բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր, ինչպես նաև կառաջադրվեն տեղեկատվության նպատակային խմբավորման աշխատանքներ բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածք ստուգելու նպատակով:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 2 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է կիրառում «ակտիվ ունկնդրման» ժամանակ օգտագործվող հմտությունները, (պարզաբանումներ ստանալու ձգտումը, գրառումներ կատարելը, ամփոփելը),

բ. ազատ կերպով ձևակերպում, արտահայտում և պաշտպանում է իր գաղափարները, տեսակետներն ու կարծիքները,

գ. ցուցաբերում է համոզելու կարողություն,

դ. կատարում է ճիշտ ամփոփում /եզրափակում:

**Գնահատման միջոցը՝**

Սովորողին կառաջադրվեն իրավիճակներ, որտեղ կարող է պաշտպանել իր գաղափարները, կտրվեն խնդիրներ և երկխոսության ընթացքում դիմացինին համոզելու, իր խոսքն ամփոփելու, եզրակացություն անելու կարողությունները ստուգելու վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, առաջադրվող խնդիրների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Մեկնաբանել սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նախանշում սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները,

բ. ճիշտ է մեկնաբանում առաջադրված սխեմաները, աղյուսակները, դիագրամները, քարտեզները և նկարները.

գ. մեկնաբանման ընթացքում օգտագործում է խոսքի համապատասխան կառուցվածք:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին առաջադրվում են սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ, մեկնաբանման, դրանց նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները ներկայացնելու կարողությունները ստուգելու նպատակով:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:



**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների միջոցով: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 5.** Կատարել փաստաթղթավորում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է սահմանում տարբեր փաստաթղթերը՝ ըստ դրանց նշանակության,  
բ.ճիշտ է նախանշում տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման տեղն ու դերը,  
գ.ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորումը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրամադրվում են տարբեր փաստաթղթեր՝ պահանջելով ըստ նշանակության խմբավորում և տեղեկատվությունների փաստաթղթավորում՝ ըստ տեսակների:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման, տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորման միջոցով: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԸԱՀ 4 -10-002

**Մոդուլի նպատակը** Այս մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքեր աշխատանքային գործունեության ընթացքում հաջողության հասնելու նախապայմանների մասին, ինչպես նաև ձևավորել ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 34 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ 38 ժամ

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Ուսումնասության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. տիրապետի աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների.
2. դրսևորի անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ.
3. տիրապետի աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատի թիմում.
4. իմանա աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվի ղեկավարի հետ.
5. դրսևորի քննադատական մտածողություն.
6. կառավարի սթրեսը և ժամանակը, առաջացած պրոբլեմներին և կոնֆլիկտներին տա համապատասխան լուծումներ:

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1.** Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է շարադրում գործող աշխատանքային օրենսգրքի անհրաժեշտ դրույթները,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, աշխատանքի ընդունվելու և աշխատանքից ազատվելու համար անհրաժեշտ բոլոր գործընթացները,
- գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),
- դ. ճիշտ և մանրամասն բանավոր ներկայացնում է իր կենսագրությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն կոնկրետ հարցեր ՀՀ աշխատանքային օրենսգրքի համապատասխան դրույթներից: Ուսանողից կպահանջվի կազմել ինքնակենսագրություն (CV) և լրացնել աշխատանքային թերթիկի, աշխատանքի ընդունման ու դրանից ազատման դիմումի ձևեր: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են դերային խաղեր: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	4 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	8 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 2.** Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում գործերընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետորեն հարաբերվելու օրինակներ,
- գ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատասխանատվության դրսևերումներ,
- դ. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու դրսևորումներ:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կներկայացվի համապատասխան աշխատանքային իրավիճակ (օրինակ), կպահանջվի ներկայացնել իր վերաբերմունքը դրա նկատմամբ, առաջարկել լուծումների տարբերակներ: Կտրվեն ուշիմության, ընկալունակության և տրամաբանելու կարողությունների բացահայտմանն ուղղված թեստային հարցեր: Կարող են կիրառվել ինչպես գրավոր, այնպես էլ բանավոր թեսթեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Դասախոսություն՝	6 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	6 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 3.** Տիրապետել աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատել թիմում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները,

- բ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային խնդիրների լուծման մեթոդները,
- դ. թիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրևորում է անհրաժեշտ վարքագիծ՝ ցուցաբերելով փոխօգնություն, համբերատարություն, նվիրվածություն աշխատանքին և ընկերներին,
- ե. ճիշտ վերաբերմունք է դրսևորում և հարգալից է կոնֆլիկտային գործընկերների նկատմամբ,
- զ. առաջարկում է խնդրի ճիշտ լուծումներ առաջադրված պրոբլեմային իրավիճակում:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները: Ուսանողին կառաջադրվի պրոբլեմային աշխատանքային իրավիճակ և կպահանջվի առաջարկել լուծումների տարբերակներ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Դասախոսություն՝ 6 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվել ղեկավարի հետ

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է բացատրում աշխատանքային կարգապահության և ճշտապահության կարևորությունը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում ղեկավարի հետ հարաբերվելու ձևերը, իր և ղեկավարի իրավունքներն ու պարտականությունները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի արդյունավետության ու որակի ապահովման ընդհանուր սկզբունքները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կներկայացվի ղեկավարի հետ հարաբերակցվելու որևէ իրավիճակ և կպահանջվի ներկայացնել պահանջվող վարքագիծը: Կտրվեն հարցեր իր և ղեկավարի իրավունքների ու պարտականությունների մասին: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցանումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Դասախոսություն՝ 6 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 5.** Դրսևորել քննադատական մտածողություն

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է գնահատում տեղեկատվության հուսալիության և զգացմունքայնության աստիճանը,
- բ. ստացած տեղեկատվությունը ճիշտ և արդյունավետորեն համադրում է առկա գիտելիքների հետ,
- գ. իրականացնում է կառուցողական քննադատություն և ճիշտ է բացատրում կառուցողական քննադատության կարևորությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կներկայացվի որոշակի իրավիճակ կամ խնդիր և կպահանջվի, որ նա իրականացնի տվյալ օրինակի առողջ և կառուցողական քննադատություն: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Դասախոսություն՝ 6 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 6.** Կառավարել սթրեսը և ժամանակը, լուծել պրոբլեմներ և կոնֆլիկտներ

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները,
- բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատանքային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան),
- գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները,
- դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում,
- ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և գնահատում արդյունքը,
- զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները.
- է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու արդյունավետ լուծումներ:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել սահմանած ժամկետում որոշակի աշխատանք կատարելու գործողությունների պլան: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր, ինչպես նաև կառաջադրվեն աշխատանքային իրավիճակների օրինակներ՝ սթրեսի կանխարգելման և դիմակայման գիտելիքները ստուգելու նպատակով: Ուսանողին կներկայացվի մի քանի պրոբլեմային և կոնֆլիկտային իրավիճակ՝ դրանց նախապայմաններով: Կպահանջվի, որ նա արագ կողմնորոշվի, ուսումնասիրի դրանց պատճառները, բացահայտի դրանք, առաջարկի կանխարգելիչ միջոցներ և տա արագ ու արդյունավետ լուծումներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԱԱՕ – 4-10-003

**Մոդուլի նպատակը** Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կազմակերպություններում աշխատանքի անվտանգության կանոնների պահպանման, աշխատանքի պաշտպանության միջոցառումների իրականացման և առաջին օգնության կազմակերպման կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

- Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իմանա աշխատանքի պաշտպանության իրավական և կազմակերպչական դրույթները.
2. իմանա անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները ձեռնարկություններում.
3. իմանա արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները.
4. ցուցաբերի առաջին օգնություն:

#### **Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասրության արդյունք 1.** Ներկայացնել աշխատանքի պաշտպանության իրավական և կազմակերպչական դրույթները

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության վերաբերյալ իրավական ակտերը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպություններում աշխատանքի պաշտպանության կազմակերպման ներքին նորմատիվային փաստաթղթերը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների խախտման հետ կապված պատասխանատվությունը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների պահպանման նկատմամբ վերահսկողության ձևերը և մեխանիզմները,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում արտադրությունում դժբախտ դեպքերի և պատահարների հետաքննության, փաստաթղթավորման և հաշվառման կարգը.
- զ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության տարբեր մակարդակների ղեկավարների պատասխանատվությունը աշխատանքի պաշտպանության նորմերի պահպանման վերաբերյալ:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր աշխատանքի պաշտպանության, իրավական ակտերի, ձեռնարկություններում աշխատանքի պաշտպանության կազմակերպման ներքին նորմատիվային փաստաթղթերի. աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների խախտման հետ կապված պատասխանատվության. աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների պահպանման նկատմամբ վերահսկողության ձևերի և մեխանիզմների, արտադրությունում դժբախտ դեպքերի և պատահարների հետաքննության, փաստաթղթավորման և հաշվառման կարգի. արտադրության տարբեր մակարդակների ղեկավարների պատասխանատվության, աշխատանքի պաշտպանության նորմերի պահպանման վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, տարբեր վթարային դեպքերի, տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 2 ժամ

**Ուսումնասրության արդյունք 2 .** Ներկայացնել անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները կազմակերպություններում

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա.ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները.

դ.Ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր աշխատանքի պաշտպանության, տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջների, էլեկտրաանվտանգության կանոնների և պաշտպանության, հակահրդեհային պաշտպանության կանոնների, ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնների վերաբերյալ:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, տարբեր վթարային դեպքերի, տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 3.** Ներկայացնել արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները.
- գ. ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները.
- դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունների, արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջների, արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցների վերաբերյալ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, սանիտարիայի և հիգիենայի, տարբեր վթարային դեպքերի և տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 2 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4 .** Ցուցաբերել առաջին օգնություն

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ցուցադրում արհեստական շնչառության իրականացումը,
- բ. ճիշտ է ցուցադրում սրտի աշխատանքի վերականգնման իրականացումը,
- գ. ճիշտ է ցուցադրում արյան հոսքի դադարեցման իրականացումը և ճիշտ է դնում վիրակապ,
- դ. ճիշտ է վիրակապում կոտրվածքները,
- ե. ճիշտ է ցուցադրում այրվածքների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը,
- զ. ճիշտ է ցուցադրում էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության իրականացումը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր արհեստական շնչառության իրականացման, սրտի աշխատանքի վերականգնման, արյան հոսքի դադարեցման, վիրակապ դնելու, այրվածքների, էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերելու վերաբերյալ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:



Ուսանողին տրվում են հարցեր Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքի, նոր փաստաթուղթ բացելու, ստեղնաշարի օգնությամբ մուտքագրելու, տեքստում տարրական ուղղումներ կատարելու, փաստաթուղթը փակելու, բացելու վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական, գործնական պարապմունքների, խնդիրների առաջադրման և լուծման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնասության արդյունք 2.** Կատարել տեքստերի տարրական ֆորմատավորում

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է պատրաստում Word ծրագիրը հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,
- բ. ճիշտ է նշում բառերը և տեքստային հատվածները,
- գ. ճիշտ է կատարում մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում,
- դ. ճիշտ է կատարում տողերի հավասարեցում,
- ե. ճիշտ է փոխում միջտողային տարածությունները,
- զ. ճիշտ է փոխում տեքստի գույնը,
- է. ճիշտ է փոխում տեքստի գունային ֆոնը,
- ը. ճիշտ է փոխում լ պարբերության խորությունները լուսանցքներից,
- թ. ճիշտ է չեղյալ հայտարարում (հրաժարվում) ֆորմատավորման կատարված գործողությունները,
- ժ. ճիշտ է վերականգնում ֆորմատավորման չեղյալ հայտարարված գործողությունները,
- ժա. ճիշտ է կրկնում ֆորմատավորման վերջին գործողությունը,
- ժբ. ճիշտ է փոխում լուսանցքների խորությունները, ընտրում էջի ուղղաձիգ կամ հորիզոնական դիրքերը, ընտրում թղթի չափերը,
- ժգ. ճիշտ է պատճենում տեքստը,
- ժդ. ճիշտ է տեղափոխում տեքստը,
- ժե. ճիշտ է տողադարձում տեքստը,
- ժզ. ճիշտ է համարակալում էջերը:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ համակարգչի վրա տեքստի գունային ֆոնը գործիքով փոխելու, պարբերության խորությունները լուսանցքներից փոխելու, թղթի չափերը փոփոխելու, տեքստը տեղափոխելու, էջերը համարակալելու, էջի ուղղաձիգ կամ հորիզոնական դիրքերը ընտրելու վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնասության արդյունք 3.** Կատարում է փաստաթղթի պահպանում

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում փաստաթղթերի պահպանման իմաստը,
- բ. ճիշտ է պահպանում նոր ստեղծված փաստաթուղթը,
- գ. ճիշտ է պահպանում փաստաթղթում կատարված ընթացիկ ֆորմատավորումները և փոփոխությունները:



**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ ընդհանրապես փաստաթղթերի պահպանման, նոր ստեղծված փաստաթուղթի և փաստաթղթում կատարված ընթացիկ փոփոխությունների վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4.** Կատարել աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է պատրաստում աղյուսակ,
- բ. ճիշտ է մուտքագրում աղյուսակի մեջ տեքստը,
- գ. ճիշտ է կատարում ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ,
- դ. ճիշտ է ավելացնում նոր տողեր և նոր սյուններ աղյուսակի մեջ,
- ե. ճիշտ է ջնջում աղյուսակի տողերը և սյուները,
- զ. ճիշտ է փոխում սյունակի լայնությունը մկնիկի օգնությամբ,
- է. ճիշտ է փոխում տողի բարձրությունը մկնիկի օգնությամբ,
- ը. ճիշտ է փոխում աղյուսակի գծերի գույնը,
- թ. ճիշտ է կարողանում գունավորել աղյուսակի տողը և սյունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ աղյուսակ պատրաստելու, տեքստը աղյուսակի մեջ մուտքագրելու, նոր տողեր և նոր սյուններ ավելացնելու վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 5.** Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարում

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է գծագրում գրաֆիկական օբյեկտներ,
- բ. ճիշտ է գծագրում գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapec պատուհանի պատրաստի ձևերը,
- գ. ճիշտ է գծագրում կանոնավոր պատկերներ,
- դ. ճիշտ է ֆորմատավորում գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով, շրջելով, չափերը փոխելով,
- ե. ճիշտ է խմբավորում գրաֆիկական օբյեկտները,
- զ. ճիշտ է հավասարեցնում գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ,
- է. ճիշտ է գծագրում տեքստային բլոկներ,
- ը. ճիշտ է գունավորում գրաֆիկական օբյեկտները,
- թ. ճիշտ է երանգավորում գրաֆիկական օբյեկտները,
- ժ. ճիշտ է ստվերավորում գրաֆիկական օբյեկտները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ գրաֆիկական օբյեկտներ գծագրելու, դրանք տեղափոխելու, շրջելու, չափերը փոխելու, գրաֆիկական օբյեկտները խմբավորելու, գունավորել, երանգավորելու, սովերավորելու վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 6.** կատարել փաստաթղթի տպագրում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. նախադիտման ռեժիմում ճիշտ է կարողանում թերթել փաստաթուղթը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում Print պատուհանի ֆունկցիաները,

գ. ճիշտ է տպագրում փաստաթուղթը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կառաջադրվեն հարցեր` տպագրական պատուհանի ֆունկցիաների, խնդիրներ` փաստաթուղթը տպագրելու վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 7.** կարողանալ աշխատել ինտերնետում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում ինտերնետ հասկացության նշանակությունը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում Internet Explorer ծրագիրը, ներկայացնում դրա նշանակությունը,

գ. ճիշտ է ներկայացնում “ինտերնետային հասցե” հասկացությունը,

դ. ճիշտ է ներկայացնում History հրամանի նշանակությունը,

ե. ճիշտ է ներկայացնում Favorites հրամանի նշանակությունը,

զ. ճիշտ է ներկայացնում Stop հրամանի նշանակությունը,

է. ճիշտ է ներկայացնում Refresh հրամանի նշանակությունը,

ը. ճիշտ է ներկայացնում Back և Forward կոճակների նշանակությունը,

թ. ճիշտ է պատճենում տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,

ժ. ճիշտ է պատճենում գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,

ժա. ճիշտ է ներկայացնում ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները,

ժբ. ըստ չափանիշների ճիշտ է որոնում ինֆորմացիա,

ժգ. ճիշտ է օգտվում ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից,

ժդ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրոնային փոստի նշանակությունը,

ժե. ճիշտ է ուղարկում և ստանում էլեկտրոնային նամակներ:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կառաջադրվեն հարցեր` Ինտերնետ հասկացության նշանակության մասին, կտրվեն խնդիրներ հրամանների կատարման , ինֆորմացիայի որոնման, նամակների ստացման, գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից պատճենելու վորաբոյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, դասախոսությունների, անհատական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում`	2 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	10 ժամ

**ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-005

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ գինու արտադրության կազմակերպման պատմության մասին, ինչպես նաև ձևավորել գինու արտադրության կազմակերպման, գինիների հիմնական դասակարգման , գինիների տեսակների տարբերակման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կիմանա գինիների տեսակների ընդհանրություններն ու հիմնական տարբերությունները, կկարողանա տարբերակել և ճիշտ դասակարգել դրանք: Սովորողը կիմանա գինու արտադրության կազմակերպման համար ներկայացվող պահանջները` կախված գինու տեսակից, արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները, կազմակերպման և զարգացման հիմնական փուլերը:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում	54 ժամ
Գործնական պարապմունքներ	18 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Ուսումնաստության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է`

1. ներկայացնել գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը.
2. տարբերակի գինիները` ըստ տեսակների.
3. դասակարգի գինիները.
4. իմանա տարբեր գինիների արտադրության կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները, անհրաժեշտ գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը:

**Գնահատման կարգը`**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնաստության արդյունք 1.** ներկայացնել գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը,
- բ. ճիշտ է նկարագրում գինու արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության կազմակերպման զարգացման հիմնական փուլերը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու արտադրության կազմակերպման պատմության, հիմնական սկզբունքների և զարգացման հիմնական փուլերի վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը գրավոր կամ բանավոր ճիշտ պատասխանի տրված բոլոր հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինու արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքների, պատմության և զարգացման հիմնական փուլերի վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն, կազմակերպվելու են այցելություններ գինու արտադրամաս:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Տարբերակել գինիները՝ ըստ տեսակների

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների հիմնական ընդհանրություններն ու տարբերությունները,

բ. ճիշտ է տարբերակում առաջադրված գինիները ըստ տեսակների:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինիների հիմնական ընդհանրությունների ու տարբերությունների, գինիների տեսակների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն տարբեր գինիներ և կպահանջվի տեսակավորել դրանք: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինիների հիմնական ընդհանրությունների ու տարբերությունների, գինիների տեսակները տարբերելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական նյութեր և ուսումնական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Դասակարգել գինիները

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների դասակարգման սկզբունքները,

բ. ճիշտ է դասակարգում առաջադրված գինիները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինիներ ի դասակարգման սկզբունքների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն գինիներ՝ դասակարգելու նպատակով: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինիների դասակարգման սկզբունքների, գինիները դասակարգելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական նյութեր և ուսումնական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Կարողանալ ներկայացնել տարբեր գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, օգտագործվող գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում տարբեր գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները՝ ըստ սահմանված տեսակների,

գ. ճիշտ է թվարկում գինեգործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տարբեր գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջների , գինեգործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկի վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը գրավոր կամ բանավոր ճիշտ պատասխանի տրված բոլոր հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ տարբեր գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջների , գինեգործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկի վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն, կազմակերպվելու են այցելություններ գինու արտադրամաս:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	14 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	4 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԳԱՐԵՋՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ»**

**Մոդուլի դասիչը ԽՏԳ -4-10-006**

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմության մասին, ինչպես նաև ձևավորել գարեջրի արտադրության կազմակերպման, գարեջրի հիմնական դասակարգման , գարեջրի տեսակների տարբերակման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա, գարեջրի տեսակների ընդհանրություններն ու հիմնական տարբերությունները, կկարողանա տարբերակել և ճիշտ դասակարգել դրանք: Սովորողը կիմանա, գարեջրի արտադրության կազմակերպման համար ներկայացվող պահանջները՝ կախված գարեջրի տեսակից, արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները, կազմակերպման և զարգացման հիմնական փուլերը:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում	54 ժամ
Գործնական պարապմունքներ	18 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Մոդուլն ուսումնասիրելու համար նախնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Ուսումնասիրության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իմանա գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը
2. Տարբերակի գարեջուրը՝ ըստ տեսակների
3. Դասակարգի գարեջրերը
4. Իմանա գարեջրի տարբեր տեսակների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, օգտագործվող գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1.** Իմանալ գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում, զարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը,  
ե. Ճիշտ է նկարագրում զարեջրի արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները,  
զ. Ճիշտ է ներկայացնում զարեջրի արտադրության կազմակերպման զարգացման հիմնական փուլերը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր զարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմության, հիմնական սկզբունքների և զարգացման հիմնական փուլերի վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը գրավոր կամ բանավոր ճիշտ պատասխանի տրված բոլոր հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինու արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքների, պատմության և զարգացման հիմնական փուլերի վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն, կազմակերպվելու են այցելություններ գինու արտադրամաս:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	14 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	4 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Տարբերակել զարեջուրը՝ ըստ տեսակների

**Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում զարեջրատեսակների հիմնական ընդհանրություններն ու տարբերությունները,  
բ. Ճիշտ է տարբերակում առաջադրված զարեջրերը ըստ տեսակների:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր զարեջրերի հիմնական ընդհանրությունների ու տարբերությունների, զարեջրի տեսակների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն տարբեր զարեջրեր և կպահանջվի տեսակավորել դրանք: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ զարեջրերի հիմնական ընդհանրությունների ու տարբերությունների, զարեջրի տեսակները տարբերելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական նյութեր և ուսումնական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	14 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Դասակարգել զարեջրերը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում զարեջրերի դասակարգման սկզբունքները,  
բ. Ճիշտ է դասակարգում առաջադրված զարեջուրը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր զարեջրերի դասակարգման սկզբունքների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն զարեջրեր՝ դասակարգելու նպատակով: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ զարեջրի դասակարգման սկզբունքների, զարեջուրը դասակարգելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական նյութեր և ուսումնական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	4 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 4.** Իմանալ գարեջրի տարբեր տեսակների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, օգտագործվող գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի տարբեր տեսակների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները,

բ. ճիշտ է թվարկում գարեջրագործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տարբեր գարեջրերի արտադրությանը ներկայացվող պահանջների , գարեջրագործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկի վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը գրավոր կամ բանավոր ճիշտ պատասխանի տրված բոլոր հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ տարբեր գարեջրերի արտադրությանը ներկայացվող պահանջների , գարեջրագործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկի վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն, կազմակերպվելու են այցելություններ գարեջրի արտադրամաս:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՄՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐՈՒՅԹՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-007

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ գինու և գարեջրի արտադրության կազմակերպման ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների վերաբերյալ և ձևավորել դրանք ճիշտ կիրառելու կարողություն:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա արտադրության ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների նշանակությունն ու կիրառման ձևը և կկարողանա ճիշտ կիրառել դրանք:

**Մոդուլի տևողությունը** 18 ժամ

Տեսական ուսուցում 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ 8 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը գինիների, տեսակները և դասակարգումը» և ԽՏԳ -4-10-006 «Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը գարեջրի տեսակները և դասակարգումը» մոդուլները:

**Ուսումնասիրության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

**1. Իմանա գինու և գարեջրի արտադրության, վաճառքի, մատուցման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթների ծագումն ու նշանակությունը.**

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1**

Իմանալ գինու և գարեջրի արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները և իրենց նշանակությունը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները ու նշանակությունը,

բ. Ճիշտ է թվարկում և արտասանում գինու արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները:

գ. Ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները ու նշանակությունը,

դ. Ճիշտ է թվարկում և արտասանում գարեջրի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու և գարեջրի արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական տերմինների ծագման և նշանակության վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գինու և գարեջրի արտադրության կազմակերպման հետ կապված և գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների ծագման և նշանակության վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում`	10 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	8 ժամ

**ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-008

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գինեգործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների գործողությունների , խաղողի մթերման կազմակերպման համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա իրականացնել գինեգործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքային գործողությունները ,ճիշտ ղեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում` նաև վերանորոգման աշխատանքներ կատարել, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում	36 ժամ
Գործնական պարապմունքներ	36 ժամ

**Մուտքային պահանջները**



Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-007 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլը:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

- 1. Իրականացնի գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը
- 2. Իրականացնի գինու արտադրության համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Իրականացնել գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը

բ. ճիշտ է իրականացնում գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների շահագործումը

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքի և շահագործումը իրականացնելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքի և շահագործումը իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Իրականացնել գինու արտադրության համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքների հերթականությունը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական ստուգումների կատարման մեթոդները և ժամանակը կամ պարբերականությունը,

գ. ճիշտ է կատարում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքները,

դ.. սարքավորումների աշխատանքը համապատասխանում է ներկայացվող նորմերին/ապահովում է անխափան արտադրական ցիկլ /,

ե. տեխնիկական միջոցները սարքին են,

զ.սարքավորումներն աշխատում են անխափան:

**Գնահատման միջոցը**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու արտադրության սարքերի ,սարքավորումների տեխնիկական ստուգումների կատարման մեթոդների և ժամանակի կամ պարբերականության արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գինու արտադրության սարքերի, սարքավորումների տեխնիկական ստուգումների կատարման մեթոդների և ժամանակի կամ պարբերականության արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	18 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	20 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵԶՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-009

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գարեջրագործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների գործողությունների, հատիկի մթերման կազմակերպման համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել գարեջրագործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքային գործողությունները, ճիշտ դեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև վերանորոգման աշխատանքներ կատարել, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում	36 ժամ
Գործնական պարապմունքներ	36 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-007 «Մասնագիտական եզրույթներ». մոդուլը:

**Ուսումնաստության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իրականացնի գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը
2. Ապահովի գարեջրի արտադրության մեջ կիրառվող հոսքագծերի անխաթար աշխատանքը
3. Իրականացնի գարեջրի արտադրության համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնաստության արդյունք 1.** Իրականացնել գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, բ. ճիշտ է իրականացնում գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքների , սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը իրականացնելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքների , սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը իրականացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Ապահովել գարեջրի արտադրության մեջ կիրառվող հոսքագծերի անխաթար աշխատանքը

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. Ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական միջոցների համապատասխանությանը ներկայացվող նորմերը,
- բ. Ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական ստուգումների կատարման մեթոդները և պարբերականությունը,
- գ. Ճիշտ է կատարում ստուգումները,
- դ. կանխված են խաթարման դեպքերը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի արտադրության մեջ կիրառվող հոսքագծերի աշխատանքի, ստուգման մեթոդների և հոսքագծերի աշխատանքի խափանումը կանխելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի արտադրության մեջ կիրառվող հոսքագծերի աշխատանքի , ստուգման մեթոդների և հոսքագծերի աշխատանքի խափանումը կանխելու վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Իրականացնել գարեջրի արտադրության համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. Ճիշտ է ներկայացնում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքները,
- բ. Ճիշտ է կատարում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքները,
- գ. տեխնիկական միջոցները վիճակը համապատասխանում է ներկայացվող նորմերին,
- դ. սարքավորումների աշխատանքը համապատասխանում է ներկայացվող նորմերին/սպահովում է անխափան արտադրական ցիկլ

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր՝ գարեջրի արտադրության կազմակերպման համար նախատեսված արտադրամիջոցների տեխնիկական վիճակի ,պահանջվող համապատասխան նորմերի ,սպասարկման և պարզ նորոգման վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի արտադրության կազմակերպման համար նախատեսված արտադրամիջոցների տեխնիկական վիճակի ,պահանջվող համապատասխան նորմերի ,սպասարկման և պարզ նորոգման վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	16 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԱՆԵՐԻ ,ՍԱՐՔԵՐԻ,ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵԶ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-010

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտու արտադրության մեջ արտադրամասը և տարաները խաղողի մթերման համար նախապատրաստելու, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև վերանորոգում կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ դեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը և տարաները խաղողի մթերման համար, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ վերանորոգման աշխատանքներ, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում	32 ժամ
Գործնական պարապմունքներ	40 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10 -007 «Մասնագիտական եզրույթները»,ԽՏԳ -4-10-008 «Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

- 1.նախապատրաստի արտադրամասը և տարողությունները խաղողի մթերման համար, իրականացնի տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ.**
- 2.կատարի արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իրականացնի պարզ վերանորոգման աշխատանքներ.**

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Նախապատրաստել արտադրամասը , տարողությունները խաղողի մթերման համար, իրականացնել տարողությունների մաքրման , ախտահանման աշխատանքներ

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նախապատրաստում արտադրամասը և տարողությունները խաղողի մթերման համար,  
բ.ճիշտ է իրականացնում տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու արտադրամասը և տարողությունները խաղողի մթերման համար նախապատրաստելու, տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներն իրականացնելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Կպահանջվեն տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գինու արտադրամասը և տարողությունները խաղողի մթերման համար նախապատրաստելու, տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներն իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ձիշտ է թվարկում արտադրամիջոցները,
- բ. ձիշտ է ներկայացնում արտադրամիջոցների անսարքության նշանները,
- գ. ձիշտ է կատարում արտադրամիջոցների անսարքությունների վերացման աշխատանքները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Կպահանջվեն արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու գործողություններ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գինու արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԱՆԵՐԻ ,ՄԱՐՔԵՐԻ,ՄԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵԶ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-011

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրամասը և տարաները հատիկի մթերման համար նախապատրաստելու, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝

նան վերանորոգում կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ դեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը և տարաները հատիկի մթերման համար, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ վերանորոգման աշխատանքներ, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում՝	32 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	40 ժամ

### **Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10 -007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4-10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

- 1. Նախապատրաստել արտադրամասը , տարողությունները հատիկի մթերման համար, իրականացնել տարողությունների մաքրման , ախտահանման աշխատանքներ**
- 2. Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ**

### **Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Նախապատրաստել արտադրամասը , տարողությունները հատիկի մթերման համար, իրականացնել տարողությունների մաքրման , ախտահանման աշխատանքներ

### **Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նախապատրաստում արտադրամասը և տարողությունները հատիկի մթերման համար,

բ. ճիշտ է իրականացնում տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի արտադրամասը և տարողությունները հատիկի մթերման համար նախապատրաստելու, տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներն իրականացնելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Կպահանջվեն տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գարեջրի արտադրամասը և տարողությունները գարու, հատիկի մթերման համար նախապատրաստելու, տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներն իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Ուսուցումը կազմակերպվելու է արտադրամասում:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	20 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ

### **Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է թվարկում արտադրամիջոցները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրամիջոցների անսարքության նշանները,

գ. գ.ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների անսարքությունների վերացման աշխատանքները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Կպահանջվեն արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու գործողություններ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, պարզ վերանորոգման աշխատանքներ իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Ուսուցումը կազմակերպվելու է արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽԱՂՈՂԻ ՄԹԵՐՈՒՄ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-012

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել խաղողը տեսակավորելու, առանձնացնելու և մթերելու, օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով նմուշառումը, չանչազատումն ու ջարդումը կազմակերպելու և իրականացնելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու կարողություն:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել խաղողը տեսակավորելու, առանձնացնելու և մթերելու, օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով նմուշառումը, չանչազատումն ու ջարդումը կազմակերպելու և իրականացնելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու գործողություն:

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 36 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 36 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՍՕ-4-10-002 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԽՏԳ-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գինու տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ-10-007-«Մասնագիտական եզրույթները» , ԽՏԳ -4-10\_008

« Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4-10-010

« Տարաների, սարքերի ,սարքավորումների նախապատրաստում» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իմանա խաղողի հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները.
2. իմանա խաղողի պտղի քիմիական կազմը, տարբերակի խաղողի հիվանդությունները.
3. իմանա օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը.

**4. պահպանի խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի՝ չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը,**

**5. իր իրավասության շրջանակներում լուծի մթերման ընթացքում առաջացող հնարավոր խնդիրները, անհրաժեշտության դեպքում խնդիրը ճիշտ ներկայացնի վերադասին:**

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասության արդյունք 1.** Իմանալ խաղողի հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները  
**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է տարբերակում խաղողի սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները,
- բ. ճիշտ է ցուցադրում գինու արտադրության համար պիտանի խաղողի հիմնական սորտերը և ներկայացնում դրանց առանձնահատկությունները,
- գ. ճիշտ է որոշում մթերվող խաղողի սորտը և որակը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խաղողի հիմնական սորտերի և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողներից կպահանջվի առաջադրված խաղողի սորտերը տարբերակել:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին և խաղողի սորտերը տարբերակի:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խաղողի հիմնական սորտերի և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Ուսուցումը կազմակերպվելու է արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Իմանալ խաղողի պտղի քիմիական կազմը և տարբերակել խաղողի հիվանդությունները

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում խաղողի պտղի քիմիական կազմը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր նյութերի տեղաբախշումը խաղողի պտղի մեջ,
- գ. տարբերակում է խաղողի հիվանդությունները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խաղողի պտղի քիմիական կազմի, խաղողի պտղի մեջ տարբեր նյութերի տեղաբախշման, խաղողի հիվանդությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խաղողի պտղի քիմիական կազմի, խաղողի պտղի մեջ տարբեր նյութերի տեղաբախշման, խաղողի հիվանդությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Ուսուցումը կազմակերպվելու է արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Իմանալ օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը



**Կատարման չափանիշներ**

- ա.Ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը,
- բ. Ճիշտ է ներկայացնում իր դերը արտադրական գործընթացի կազմակերպման գործում,
- գ. Ճիշտ է նկարագրում աշխատանքային մթնոլորտը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու, աշխատանքային մթնոլորտ պահպանելու վերաբերյալ: Կազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր` առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու, աշխատանքային մթնոլորտ պահպանելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Տեսական ուսուցում` 6 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Պահպանել խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի` չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.Ճիշտ է նկարագրում խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի` չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը,
- բ.Ճիշտ է կատարում խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի` չանչազատման ու ջարդման աշխատանքները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի` չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականության վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին,կատարի խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի` չանչազատման ու ջարդման աշխատանքներ:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի` չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականության վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Տեսական ուսուցում` 12 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 5.** Իր իրավասության շրջանակներում լուծել մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները, անհրաժեշտության դեպքում խնդիրը ներկայացնել վերադասին

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.Ճիշտ է նկարագրում իր իրավասությունների շրջանակը,
- բ.Ճիշտ է ներկայացնում առաջացող հնարավոր խնդիրները և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակները,

գ. Ճիշտ է ընկալում առաջադրված խնդիրը և առաջարկում դրա լուծման համապատասխան տարբերակներ,  
դ. Ճիշտ ձևով է հիշեցնում գործընկերներին սահմանված կանոնների մասին,  
ե. Ճիշտ է ձևակերպում և ներկայացնում խնդիրը վերադասին:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր իր իրավասությունների շրջանակի , առաջացող հնարավոր խնդիրների և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակների., լուծման համապատասխան տարբերակների առաջադրման, խնդիրը ձևակերպելու և վերադասին ներկայացնելու վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ իր իրավասությունների շրջանակի , առաջացող հնարավոր խնդիրների և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակների., լուծման համապատասխան տարբերակների առաջադրման, խնդիրը ձևակերպելու և վերադասին ներկայացնելու վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	8 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	6 ժամ

**ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ « ՀԱՏԻԿԻ ՄԹԵՐՈՒՄԸ ԵՎ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-013

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հատիկը տեսակավորելու, առանձնացնելու և մթերելու, օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով նմուշառումը, մաքրումը, հղկումը կազմակերպելու և իրականացնելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու կարողություն:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով իրականացնել նմուշառումը կազմակերպելու, հատիկը տեսակավորելու, առանձնացնելու , մթերելու, մաքրելու ,հղկելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու գործողություն:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում՝	36 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	36 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՍՕ-4-10-002 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԽՏԳ -4-10-006 «Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գարեջրի տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ-4-10-007-«Մասնագիտական եզրույթները» ԽՏԳ -4-10-009

« Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իմանա գարու հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները
2. Իմանա գարու ,հատիկի բաղադրությունը,քիմիական կազմը և որոշել ծլունակությունը
3. Իմանա օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը
4. Պահպանի հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝նմուշառման, մաքրման ,հղկման ,խոնավացման , համապատասխան ջերմաստիճանի պահպանման,ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը
5. Իր իրավասության շրջանակներում լուծի մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները, անհրաժեշտության դեպքում խնդիրը ներկայացնել վերադասին

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1.** Իմանալ գարու հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում գարու հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները,

բ. ճիշտ է որոշում գարու սորտը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարու հիմնական սորտերի և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ:Ուսանողներից կպահանջվի առաջադրված գարու սորտերը տարբերակել:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին և գարու սորտերը տարբերակի:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարու հիմնական սորտերի և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ,:Ուսուցումը կազմակերպվելու է արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 2.** Իմանալ գարու ,հատիկի բաղադրությունը,քիմիական կազմը և որոշել ծլունակությունը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում գարու,հատիկի բաղադրությունը ,քիմիական կազմը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր նյութերի տեղաբախշումը հատիկի մեջ,

գ. ճիշտ է որոշում հատիկի ծլունակությունը

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարու ,հատիկի քիմիական կազմի, հատիկի մեջ տարբեր նյութերի տեղաբախշման, հատիկի որակը ստուգելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարու ,հատիկի քիմիական կազմի, գարու հատիկի մեջ տարբեր նյութերի տեղաբախշման, գարու ,հատիկի որակը ստուգելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ,:Ուսուցումը կազմակերպվելու է արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝

10 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 3.** Իմանալ օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում իր դերը արտադրական գործընթացի կազմակերպման գործում,

գ. ճիշտ է նկարագրում աշխատանքային մթնոլորտը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու, աշխատանքային մթնոլորտ պահպանելու վերաբերյալ: Կազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու, աշխատանքային մթնոլորտ պահպանելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 4.** Պահպանել հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման ,հղկման ,խոնավացման , համապատասխան ջերմաստիճանի պահպանման,ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման ,հղկման ,ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը,

բ. ճիշտ է կատարում հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման ,հղկման ,ծլեցման գործընթացը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման ,հղկման ,ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին,կատարի հատիկի տեսակավորման աշխատանքներ:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ հատիկի տեսակավորման նմուշառման, մաքրման ,հղկման ,ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականության վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 5.** Իր իրավասության շրջանակներում լուծել մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները, անհրաժեշտության դեպքում խնդիրը ներկայացնել վերադասին

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում իր իրավասությունների շրջանակը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում առաջացող հնարավոր խնդիրները և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակները,

գ. ճիշտ է ընկալում առաջադրված խնդիրը և առաջարկում դրա լուծման համապատասխան տարբերակներ,

դ. ճիշտ է ձևակերպում և ներկայացնում խնդիրը վերադասին:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր իր իրավասությունների շրջանակի , առաջացող հնարավոր խնդիրների և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակների., լուծման համապատասխան տարբերակների առաջադրման, խնդիրը ձևակերպելու և վերադասին ներկայացնելու վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ իր իրավասությունների շրջանակի , առաջացող հնարավոր խնդիրների և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակների, լուծման համապատասխան տարբերակների առաջադրման, խնդիրը ձևակերպելու և վերադասին ներկայացնելու վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	8 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	6 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ-4-10-014

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կհիմնա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղղությամբ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
Տեսական ուսուցում՝	72 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	36 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Կարողանա ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները
2. Կարողանա ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը
3. Կարողանա կառավարել աշխատակիցներին
4. Կարողանա ներկայացնել շուկայի դերը արտադրության կառավարման համակարգում
5. Կարողանա ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները

**6. Կարողանա ներկայացնել որակի կառավարման կարևորությունը**

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառություն արդյունք 1.** Կարողանալ ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները

**Կատարման չափանիշները**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործառույթները,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ձևերը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ռեսուրսները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքների, գործառույթների, եզրույթների, ձևերի և ռեսուրսների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքների, գործառույթների, եզրույթների, ձևերի և ռեսուրսների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	6 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 2.** Կարողանալ ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը

**Կատարման չափանիշները**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարչի դերը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման մակարդակները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ,
- դ. ճիշտ է սահմանում նպատակը, կազմում աշխատանքային պլանը և իրականացնում այն:

**Գնահատման միջոցը՝**

ա. Բանավոր քննության հարցաշար, որի միջոցով կստուգվեն ուսանողի տեսական գիտելիքները: Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կառավարչի գործունեության, կառավարման մակարդակների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

բ. Գրավոր առաջադրանք և բանավոր ներկայացում, որը ներառում է գինեգործության կամ գարեջրագործության ոլորտի պայմանական ընկերության արտադրության համար պայմանական աշխատանքային պլանի կազմում և իրականացում:

Արդյունքը համարվում է ձեռք բերված, եթե ուսանողը ճիշտ է կազմում և ներկայացնում աշխատանքային պլանը, սահմանում նպատակը և հիմնավորում է դրա իրատեսական լինելը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման, գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կառավարչի գործունեության վերաբերյալ և պրակտիկայի ընթացքում ձեռք բերած ունակությունների, դրանց գործնական կիրառությամբ ստացած կարողությունների հիման վրա: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս

նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 3.** Կարողանալ կառավարել աշխատակիցներին

**Կատարման չափանիշները**

ա. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները,

բ. ճիշտ է կատարում աշխատանքի բաժանում,

գ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը,

դ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի շահագրգռման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները,

ե. ճիշտ է կատարում արդյունքների չափում և գնահատում,

զ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատակիցների զարգացմանն ուղղված վերապատրաստման ձևերը,

է. ճիշտ է կազմում աշխատանքի նկարագրությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

ա. Բանավոր քննության հարցաշար: Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթների, աշխատանքի բաժանման, մարդկային ռեսուրսի դերի, նշանակության, հասկացության, զարգացման կարևորության, մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգռման անհրաժեշտության, ձևերի, մեթոդների, արդյունքների չափման և գնահատման, աշխատակիցների վերապատրաստումների, աշխատանքի նկարագիր կազմելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

բ. Գրավոր առաջադրանք և բանավոր ներկայացում: Տրվում է գրավոր առաջադրանք՝ կազմել գինեգործության կամ գարեջրագործության ոլորտի պայմանական ընկերության արտադրության տարբեր ստորաբաժանումների աշխատակիցների համար աշխատանքի նկարագրություն, առաջադրված իրավիճակում իր ենթակայության ներքո գտնվող աշխատակիցների համար կատարել աշխատանքի բաժանում, ըստ սահմանված աշխատանքային պլանի իրականացնել արդյունքների չափում և գնահատում:

Արդյունքը համարվում է ձեռք բերված, եթե ուսանողը ճիշտ է կազմում և ներկայացնում առաջադրանքը՝ հիմնավորելով այն:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթների, աշխատանքի բաժանման, մարդկային ռեսուրսի դերի, նշանակության, հասկացության, զարգացման կարևորության, մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգռման անհրաժեշտության, ձևերի, մեթոդների, արդյունքների չափման և գնահատման, աշխատակիցների վերապատրաստումների, աշխատանքի նկարագիր կազմելու վերաբերյալ: Կազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 4.** Կարողանալ ներկայացնել շուկայի դերը արտադրության կառավարման համակարգում

**Կատարման չափանիշները**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում շուկայագիտության հասկացությունը, դերը,  
բ. Ճիշտ է ներկայացնում շուկայագիտության դերը արտադրության մեջ:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր շուկայագիտության հասկացության, արտադրության մեջ դրա դերի վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ շուկայագիտության հասկացության, արտադրության մեջ դրա դերի վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 5.** Կարողանալ ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները

**Կատարման չափանիշները**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության քաղաքականությունը,  
բ. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացը,  
գ. Ճիշտ է մեկնաբանում արտադրության պլանը,  
դ. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):

**Գնահատման միջոցը՝**

ա.Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր արտադրության քաղաքականության, արտադրական գործընթացի, արտադրության պլանի, արտադրության կառավարման հսկողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

բ. Ուսանողին կտրվի գինեգործության կամ զարեջրագործության ոլորտի պայմանական ընկերության արտադրության պլան և կլինդրվի այն մեկնաբանել:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ մեկնաբանի այն:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ արտադրության կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 6**

Կարողանալ ներկայացնել «որակի» կառավարման կարևորությունը

**Կատարման չափանիշները**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում «որակ» հասկացությունը,



բ. Ճիշտ է ներկայացնում որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը,  
 գ. Ճիշտ է ներկայացնում որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը,  
 դ. Ճիշտ է ներկայացնում համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը, և հիմնական սկզբունքները և առավելությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր որակի կառավարման կարևորության, ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակության, որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորության, համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմության, հիմնական սկզբունքների և առավելությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ որակի կառավարման կարևորության , ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակության , որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորության, համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմության, հիմնական սկզբունքների և առավելությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում`	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	6 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՔԱՂՅՈՒԻ ՊԱՐԶԵՑՈՒՄԸ ԵՎ ԽՄՈՐՈՒՄԸ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՁ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-015

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել քաղցուի պարզեցման խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան պատրաստելու, քաղցուին ավելացնելու, խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը հետևելու, լաբորանտի միջոցով պարբերաբար շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու, գինենյութի պարզեցումը ,խմորված և պարզված գինենյութը խմորասնկային նստվածքից անջատելու, լրացում և փոխլցում իրականացնելու, բնական կիսասնապակ և կիսաքաղցր գինենյութերի պատրաստման ժամանակ խմորումը դադարեցնելու, գինենյութը ցրտով մշակման, յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում ապահովելու կարողություններ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում`	32 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	40 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը գինու տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007-«Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում» մոդուլները

**Ուսումնառության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է`

**1. քաղցուն ենթարկի պարզեցման և ուղարկի խմորման.**

2. պատրաստի խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան քաղցուին ավելացնելու համար.

3. հետևի խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը.

4. պարբերաբար պարզի շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը.

5. պարզեցնի գինեկոթը և անջատի խմորասնկային նստվածքից:

**Գնահատման կարգը`**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրություն արդյունք 1.** Քաղցուն ենթարկել պարզեցման և ուղարկել խմորման:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում անջատված քաղցուն պարզեցման ենթարկելու և համախատասխան մոլիչներով խմորման պահամաններ տեղափոխելու գործողությունները,

բ. ճիշտ է կատարում քաղցուի պարզեցման և համախատասխան մոլիչներով խմորման պահամաններ տեղափոխելու գործընթացը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր անջատված քաղցուն պարզեցման ենթարկելու և համախատասխան մոլիչներով խմորման պահամաններ տեղափոխելու գործողությունների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ անջատված քաղցուն պարզեցման ենթարկելու և համախատասխան մոլիչներով խմորման պահամաններ տեղափոխելու գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Ուսուցման պրոցեսը անց է կացվելու արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 2.** Պատրաստել խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան քաղցուին ավելացնելու համար:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի օգտագործման եղանակը,

բ. ճիշտ է պատրաստում խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերանը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերանի պատրաստման եղանակների վերաբերյալ: Կառաջադրվի պատրաստել խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան :

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերանի պատրաստման եղանակների վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 3.** Հետևել խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման եղանակները,

բ. ճիշտ է հետևում ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման եղանակների վերաբերյալ: Կառաջադրվի ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը հետևելու խնդիր: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման եղանակների վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4.** Պարբերաբար պարզել շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու գործողությունները,

բ. ճիշտ է ձևակերպում գինենյութի բաղադրությունը պարզելու նպատակը,

գ. ճիշտ է իրականացնում անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու գործողությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու գործողությունների, գինենյութի բաղադրությունը պարզելու նպատակի վերաբերյալ: Անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու խնդիր կառաջադրվի:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու գործողությունների, գինենյութի բաղադրությունը պարզելու նպատակի վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 5.** Պարզեցնել գինենյութը և անջատել խմորասնկային նստվածքից

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում գինենյութի պարզեցումը,

բ. ճիշտ է նկարագրում գինենյութի փոխլցումը խմորասնկային նստվածքից:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինենյութի պարզեցման, գինենյութի խմորասնկային նստվածքից փոխլցում կատարելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գինեկույթի պարզեցման, գինեկույթի խմորասնկային նստվածքից փոխլցում կատարելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	8 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	8 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՓԼՈՒՇԻ ԹՐՄԵՑՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱՍՆԱԿԻ ԿԱՄ ԼՐԻՎ ԽՄՈՐՈՒՄԸ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ »**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-016

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել փուլը թրմեցնելու, խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան պատրաստելու, փուլի նստվածքները, փուլի մասնակի կամ լրիվ խմորման ժամանակ պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմը պահպանմանը հետևելու, թուլը պարբերաբար խառնելու, լաբորանտի միջոցով շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու, մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկույթը պինդ զանգվածից/խմորված փուլից/անջատելու և պարզված գինեկույթը խմորասնկային նստվածքից անջատելու, լրացում և փոխլցում իրականացնելու, բնական կիսաանապակ և կիսաքաղցր գինեկույթերի պատրաստման ժամանակ խմորումը դադարեցնելու, գինեկույթը ցրտով մշակմամբ, յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում ապահովելու կարողություններ

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում՝	32 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	40 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳԳԾ-4-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների դասակարգումը», ԳԳԾ-4-08-007 «Մասնագիտական եզրույթները» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. փուլը ենթարկի թրմեցման, իրականացնելով փուլի մասնակի կամ լրիվ խմորումը.
  2. խմորման ժամանակ իրականացնի փուլի խառնում.
  3. պարբերաբար պարզի հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակը և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշները (քիմիկոսի մասնակցությամբ).
  4. ըստ ինժեներ-տեխնոլոգի ցուցումի մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկույթը անջատի պինդ զանգվածից.
- Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Փուլը ենթարկել թրմեցման, իրականացնելով փուլի մասնակի կամ լրիվ խմորումը:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում փուլի թրմեցումը և դրա անհրաժեշտությունը վարդագույն կամ կարմիր գինիների պատրաստման գործընթացում,

բ. ճիշտ է իրականացնում փուլի մասնակի կամ լրիվ խմորումը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր փլուշի թրմեցմեցման և վարդագույն կամ կարմիր գինիների պատրաստման գործընթացում դրա անհրաժեշտության, փլուշի մասնակի կամ լրիվ խմորման իրականացման վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ փլուշի թրմեցմեցման և վարդագույն կամ կարմիր գինիների պատրաստման գործընթացում դրա անհրաժեշտության, փլուշի մասնակի կամ լրիվ խմորման իրականացման վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Խմորման ժամանակ իրականացնել փլուշի խառնում:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում և կատարում խմորման ժամանակ փլուշի խառնման աշխատանքները և դրա անհրաժեշտությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խմորման ժամանակ փլուշի խառնման աշխատանքների և դրա անհրաժեշտության մասին : Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ փլուշի խառնման աշխատանքների և դրա անհրաժեշտության վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Պարբերաբար պարզել հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակը և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշները (քիմիկի մասնակցությամբ)

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակի և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշների որոշման աշխատանքները,

բ. կարողանում է ճիշտ է հետևել ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակի և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշների որոշման աշխատանքների , ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը հետևելու վերաբերյալ: : Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակի և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշների որոշման աշխատանքների , ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը հետևելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և

ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկոթը անջատի պինդ զանգվածից

**Կատարման չափանիշներ**

ա.Ճիշտ է ներկայացնում և կատարում մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկոթի անջատման գործընթացը պինդ զանգվածից:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկոթը պինդ զանգվածից անջատելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկոթը պինդ զանգվածից անջատելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԻՆԵԿՈՒԻ ԽՆԱՄՔ, ՀՆԱՑՈՒՄ, ՄՇԱԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-017

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ գինիների առանձնահատկությունների և պահպանման կանոնների վերաբերյալ, ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել, գինիները հնացնելու, գինու արատների առաջացման պատճառները վերացնելու նպատակով կանխարգելիչ միջոցներ ձեռնարկելու, հիվանդությունների հայտնաբերման դեպքում տարբեր եղանակներով վերամշակման գործողություն կատարելու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 42 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 30 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005«Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գինիների տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4-10-010 « Տարաների, սարքերի ,սարքավորումների նախապատրաստում», ԽՏԳ -4 -10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում» մոդուլները:

**Ուսումնասության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իմանա գինիների պահպանման հնացման պայմանները .
2. տարբեր գինու թերությունները, արատները և հիվանդությունները.
3. իմանա գինիների հիվանդությունների,արատների և թերությունների կանխարգելիչ միջոցները.

**4. իրականացնի գինենյութերի լրացում և փոխլցում.**

**5. իրականացնի գինիների մշակում/սոսնձում, ֆիլտրում, ջերմային մշակում/ Կատարման չափանիշները՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.**

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Ներկայացնել գինիների պահպանման և հնացման պայմանները

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների պահպանմանը և հնացմանը ներկայացվող պահանջները,

բ. ճիշտ է որակում հնացված գինիները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինիների պահպանմանը և հնացմանը ներկայացվող պահանջների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինիների պահպանմանը և հնացմանը ներկայացվող պահանջների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են գինու տարբեր տեսակներ, դրանց ապրանքագիտական համառոտ բնութագրին վերաբերող ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Տարբերի գինու թերությունները, արատները և հիվանդությունները

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների թերությունները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում գինիների արատները,

գ. ճիշտ է նկարագրում գինիների հիվանդությունները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինիների թերությունների ,արատների ,հիվանդությունների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինիների թերությունների ,արատների ,հիվանդությունների վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են գինու տարբեր տեսակներ, ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 3.** Ներկայացնել գինիների թերությունների, արատների և հիվանդությունների կանխարգելիչ միջոցների կիրառման մասին

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում գինու թերությունների առաջացման պատճառները,
- բ. ճիշտ է նկարագրում գինու արատների առաջացման պատճառները,
- գ. ճիշտ է նկարագրում գինու հիվանդությունների առաջացման պատճառները,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում կանխարգելիչ միջոցները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինիների թերությունների ,արատների ,հիվանդությունների կանխարգելիչ միջոցների կիրառման վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինիների թերությունների ,արատների ,հիվանդությունների առաջացման պատճառների և կանխարգելիչ միջոցներ վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են գինու տարբեր տեսակներ, ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Տեսական ուսուցում` 8 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Իրականացնել լրացում և փոխլցում

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.ճիշտ է նկարագրում լրացումը և փոխլցումը,
- բ. ճիշտ է ցուցադրում լրացման և փոխլցման գործողությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր լրացում և փոխլցում կատարելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն գինու լրացման և փոխլցման գործողություններ : Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին ցուցադրի լրացման և փոխլցման գործողությունները:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ լրացում և փոխլցում կատարելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են գինու լրացման և փոխլցման գործողություններ, ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Տեսական ուսուցում` 8 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 5.** Իրականացնի գինիների մշակում/սոսնձում,ֆիլտրում,ջերմային մշակում

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.ճիշտ է կատարում սոսնձման աշխատանքները,
- բ. ճիշտ է իրականացնում գինենյութերի ֆիլտրումը,
- գ. ճիշտ է մշակում գինենյութերը ցրտով կամ ջերմությամբ:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինիների մշակման ան/սոսնձման,ֆիլտրման, ջերմային մշակման վերաբերյալ: Կկիրառվեն գինու մշակման ան/սոսնձման,ֆիլտրման, ջերմային մշակման գործողություններ:



Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, ցուցադրի մշակման/սոսնձման, ֆիլտրման, ջերմային մշակման գործողությունները:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինիների մշակման/սոսնձման, ֆիլտրման, ջերմային մշակման վերաբերյալ: Կիրառվելու է «ն գինու մշակման/սոսնձման, ֆիլտրման, ջերմային մշակման գործողություններ»: Ուսուցումը տարվելու է արտադրամասում:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԵԽՆԻԿԻ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՊԱՏԱՍԽԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-018

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների նկատմամբ ունեցած իր նյութական պատասխանատվության վերաբերյալ, ինչպես նաև ձևավորել իր պատասխանատվության տակ գտնվող նյութական արժեքների, փաստաթղթերի, ապրանքի, գույքի և սարքավորումների պահպանման և ճիշտ օգտագործման, դրանց ընդունման, հանձնման և հաշվառման կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ-8-10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ-4 -10-008« Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ-4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:

**Ուսումնասիրության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

**1. Իմանա տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի և փաստաթղթերի նկատմամբ իր նյութական պատասխանատվության շրջանակը, սահմանված կարգի համաձայն՝ կատարի դրանց ընդունում, հանձնում, հաշվառում և պահպանում:**

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1.** Իմանալ տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի և փաստաթղթերի նկատմամբ իր նյութական պատասխանատվության շրջանակը, սահմանված կարգի համաձայն՝ կատարել դրանց ընդունում, հանձնում, հաշվառում և պահպանում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների նկատմամբ իր ունեցած նյութական պատասխանատվությունը,

բ ճիշտ է ներկայացնում դրանց ընդունման, հանձնման և հաշվառման կարգը,

գ. ճիշտ է ներկայացնում գույքը պահպանելու կանոնները,

դ. ճիշտ է կատարում վստահված գույքի, նյութերի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների ընդունումը, հանձնումը և հաշվառումը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինեգործին վստահված գույքի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների նկատմամբ ունեցած իր նյութական պատասխանատվության, ինչպես նաև դրանց ընդունման, հանձնման և հաշվառման կարգի վերաբերյալ: Կպահանջվի կատարել որոշակի գույքի ընդունում, հանձնում և հաշվառում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինեգործին վստահված գույքի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների նկատմամբ ունեցած իր նյութական պատասխանատվության, ինչպես նաև դրանց ընդունման, հանձնման և հաշվառման կարգի վերաբերյալ :Ուսման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական գրականություն և հաշվառման փաստաթղթերի, ինչպես նաև օգտագործվող գույքի նմուշներ:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐԱԿԻ ՀՄԿՈՒՄԸ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-019

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գինու որակը ապահովելու կարողություն:

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

Տեսական՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 24 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների, դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթներ», ԽՏԳ -4 -10-008« Գինու արտադրության սարքեր և սարքավորումներ, ԽՏԳ-4 -10-010«Տարաների, սարքերի, սարքավորումների »ԽՏԳ -4 -10-012«Խաղողի մթերում և վերամշակում», ԽՏԳ -4 -10-015«Քաղձուի պարզեցումը և խմորումը գինու արտադրության մեջ» , ԽՏԳ -4 -10-016«Փլուշի որմեցումը և մասնակի կամ լրիվ խմորումը գինու արտադրության մեջ» , ԽՏԳ -4 -10-017«Գինիների խնամք, հնացում, մշակում», մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

**1.որոշի գինու որակը՝ հիմնվելով համտեսի կանոնների վերաբերյալ ձեռք բերված գիտելիքների վրա Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Որոշել գինու որակը, բույրը և փունջը, համը, տիպայնությունը:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում գինու որակին ներկայացնվող պահանջները, համտեսի կանոնները, տիպայնությունը

բ. ճիշտ է գնահատում գինու պարզության աստիճանը

գ. ճիշտ է գնահատում գինու գույնը,

դ. ճիշտ է գնահատում գինու բույրը և փունջը,

ե. ճիշտ է գնահատում գինու համը,

զ. ճիշտ է գնահատում գինու տիպայնությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Հիմնվելով համտեսի կանոնների վերաբերյալ ուսանողի ձեռք բերված գիտելիքների վրա, ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինու որակը ստուգելու գինու պարզության աստիճանը, գույնը, բույրը ,փունջը , համը, տիպայնությունը գնահատելու վերաբերյալ: Ուսանողին կառաջարկվի որոշել գինու որևէ տեսակի որակը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինու որակը ստուգելու՝ գինու պարզության աստիճանը, գույնը, բույրը ,փունջը , համը, տիպայնությունը գնահատելու որակը որոշելու չափանիշների և եղանակների վերաբերյալ, ինչպես նաև ձևավորել գինին համտեսելու կարողություն:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են գինու տարբեր տեսակներ, դրանց ապրանքագիտական համառոտ բնութագրին վերաբերող ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	24 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇՇԱԼՑՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵԶ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-020

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ շշալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո ախտահանելու, սարքավորումները նախապատրաստելու, շշերի առաջնային ողողումը իրականացնելու, գինենյութը շշալցման համար նախապատրաստելու, շշալցումը և հակավորումը իրականացնելու, շշերը պիտակավորելու, շշերը արկղերում տեղադրելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ախտահանել շշալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները՝ նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո, իրականացնել շշերի առաջնային ողողումը, նախապատրաստել գինենյութը շշալցման համար, կատարել շշալցումը և հակավորումը, շշերը պիտակավորել և արկղերում տեղադրել:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
Տեսական ուսուցում՝	18 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	36 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-4-10-002 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրութները», ԽՏԳ -4 -10-008 «Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ, ԽՏԳ -4 -10-010«Տարաների և սարգավորումների նախապատրաստումը գինու արտադրության մեջ» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. ախտահանի տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո), իրականացնի շշերի առաջնային ողողումը.
2. գինենյութը նախապատրաստի շշալցման, իրականացնի շշալցում և հակավորում.
3. պիտակավորի շշերը և տեղադրի արկղերում, հաշվառի օգտագործված ակցիզային դրոշմանիշները.

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1**

Ախտահանել տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո), իրականացնել շէրի առաջնային ողողումը

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում շալցման բաժանմունքում իրականացվող մաքրման և ախտահանման աշխատանքների հերթականությունը,

բ. ճիշտ է իրականացնում բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները,

գ. ճիշտ է կատարում շէրի առաջնային ողողումը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո) ախտահանելու, շէրի առաջնային ողողումը իրականացնելու , շալցման բաժանմունքում իրականացվող մաքրման և ախտահանման աշխատանքների հերթականությունը պահպանելու վերաբերյալ: Կառաջադրվեն տարածքը, սարքավորումները ախտահանելու, շալցման բաժանմունքում ախտահանման աշխատանքներ կատարելու գործողություններ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, ցուցադրի պահանջվող գործողությունների ընթացքը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո) ախտահանելու, շէրի առաջնային ողողումը իրականացնելու , շալցման բաժանմունքում իրականացվող մաքրման և ախտահանման աշխատանքների հերթականությունը պահպանելու վերաբերյալ: Կլիրառվեն տարածքը, սարքավորումները ախտահանելու, շալցման բաժանմունքում ախտահանման աշխատանքներ կատարելու գործողություններ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 12 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Գինենյուրը նախապատրաստել շալցման, իրականացնել շալցում և հակավորում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում գինենյուրը շալցման համար նախապատրաստելու գործողությունները

բ. ճիշտ է նախապատրաստում գինենյուրը շալցման համար,

գ. ճիշտ է իրականացնում շալցումը,

ե. ճիշտ է կատարում հակավորումը

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինենյուրը շալցման համար նախապատրաստելու, շալցումը իրականացնելու, հակավորումը կատարելու վերաբերյալ: Կառաջադրվեն շալցումը իրականացնելու, հակավորումը կատարելու գործողություններ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, ցուցադրի պահանջվող գործողությունների ընթացքը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինենյուրը շալցման համար նախապատրաստելու, շալցումը իրականացնելու, հակավորումը կատարելու վերաբերյալ,

Կլիրառվեն շալցումը իրականացնելու, հակավորումը կատարելու գործողություններ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

**Ուսումնասիրության արդյունք 3.** Պիտակավորել շէրը և տեղադրել արկղերում  
**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է կատարում պիտակավորում,  
բ. ճիշտ է կատարում շալցման ամսաթվի կնքումը,  
գ. ճիշտ է փակցնում ակցիզային դրոշմանիշները,

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր շէրը պիտակավորելու, արկղերում տեղադրելու, օգտագործված ակցիզային դրոշմանիշները հաշվառելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն շէրը պիտակավորելու, արկղերում տեղադրելու, օգտագործված ակցիզային դրոշմանիշները հաշվառելու գործողություններ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, ցուցադրի պահանջվող գործողությունների ընթացքը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ շէրը պիտակավորելու, արկղերում տեղադրելու, օգտագործված ակցիզային դրոշմանիշները հաշվառելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն շէրը պիտակավորելու, արկղերում տեղադրելու, օգտագործված ակցիզային դրոշմանիշները հաշվառելու պիտակավորելու գործողություններ:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽԱՂԱՅՈՂ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-021

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու, երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/, շալցին եղանակով շամպայնացման պայմաններում շէրի հորիզոնական շարվածքը ապահովելու, խմորման ավարտից հետո նստվածքը աստիճանաբար շշի հատակից դեպի խցանը տեղափոխելու /ռեմյուաժ/, շէրի վզիկների սառեցումը ապահովելու, նստվածքի արագ հեռացումը շշից իրականացնելու/դեգործած/, էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, շէրը խցանով և սանձիկով փակելու պահամանային /ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում երկրորդային խմորման /շամպայնացման/ ողջ գործընթացը հսկելու, ստացված խաղացող գինեկության մշակումը, ֆիլտրումը, շալցումը ապահովելու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 54 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 30 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 «Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ, ԽՏԳ -4 -10-010 «Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում», ԽՏԳ-4-10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում», ԽՏԳ-4-10-015 «Քաղցուի պարզեցում և խմորում», ԽՏԳ-4-10-017 «Գինիների խնամք, հնացում, մշակում» ԽՏԳ-4-10-019 «Որակի հսկում և համտես», ԽՏԳ -4 -10-020 «Շալցման իրականացում» մոդուլները:

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է`

- 1.Նախապատրաստի տիրաժային լիկյորը (քիմիկոսի հսկողությամբ) և իրականացնել երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը)` պահպանելով շշերի հորիզոնական շարվածքը.
- 2.խմորման ավարտից հետո կատարի նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխում շշի հատակից դեպի խցանը (ռեմյուաժ) և իրականացնի նստվածքի արագ հեռացումը (դեգորժաժ).
- 3.ավելացնի էքսպեդիցիոն լիկյորը (ըստ ինժեներ-տեխնոլոգի տրված ցուցումի), փակի շշերը խցանով, սանձիկով:
- 4.մշակի, ֆիլտրի գինեկույթը (պահամանային (ակրոտոֆորային) կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում), կատարի շշայցում:

**Գնահատման կարգը`**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Նախապատրաստել տիրաժային լիկյորը (քիմիկի հսկողությամբ) և իրականացնել երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը)` պահպանելով շշերի հորիզոնական շարվածքը

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.ճիշտ է ապահովում տիրաժային լիկյորի պատրաստում,
- բ.ճիշտ է իրականացնում երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը),
- գ.ճիշտ ձևով է իրականացնում շշերի շարվածքը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու , շշերի հորիզոնական շարվածքը պահպանելով, երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը)` իրականացնելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու գործողություններ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Իրականացնի տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու գործողություններ:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու , շշերի հորիզոնական շարվածքը պահպանելով, երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը)` իրականացնելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու գործողություններ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

- Տեսական ուսուցում` 6 ժամ
- Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Խմորման ավարտից հետո ապահովել նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխում շշի հատակից դեպի խցանը (ռեմյուաժ) և իրականացնել նստվածքի արագ հեռացումը (դեգորժաժ)

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.ճիշտ է ապահովում նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխումը շշի հատակից դեպի խցանը,
- բ.ճիշտ է իրականացնում շշերի վզիկների սառեցումը,
- գ. ճիշտ է իրականացնում նստվածքի արագ հեռացումը շշից:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խմորման ավարտից հետո նստվածքի աստիճանաբար 22ի հատակից դեպի խցանը (ռեմյուաժ) տեղափոխում կատարելու, 22երի վզիկների սառեցումը և նստվածքի արագ հեռացումը (դեգորժաժ) իրականացնելու վերաբերյալ: Կատարում է նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխումը 22ի հատակից դեպի խցանը:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Կատարի նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխումը 22ի հատակից դեպի խցանը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ խմորման ավարտից հետո նստվածքի աստիճանաբար 22ի հատակից դեպի խցանը (ռեմյուաժ) տեղափոխում կատարելու, 22երի վզիկների սառեցումը և նստվածքի արագ հեռացումը (դեգորժաժ) իրականացնելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Ավելացնել էքսպեդիցիոն լիկյորը, փակել 22երը խցանով, սանձիկով

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է կատարում էքսպեդիցիոն լիկյորի ավելացումը,

բ. ճիշտ է փակում 22երը,

գ. ճիշտ է ամրացնում սանձիկը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, 22երը խցանով, սանձիկով փակելու վերաբերյալ: Կիրականացվեն էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, 22երը խցանով, սանձիկով փակելու գործողություններ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Կատարի էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, 22երը խցանով, սանձիկով փակելու գործողությունները:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, 22երը խցանով, սանձիկով փակելու վերաբերյալ: Կիրառվեն էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, 22երը խցանով, սանձիկով փակելու գործողություններ:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Մշակել, ֆիլտրել գինենյութը (պահամանային (ակրոտոֆորային) կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում), կատարել 22ալցում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/ պահամանային /ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում,

բ. ճիշտ է կատարում հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների մշակումը,

գ. ճիշտ է կատարում ֆիլտրումը,

դ. Ճիշտ է կատարում շալցումը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գինենյութը ֆիլտրելու, հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների մշակումը իրականացնելու և շալցում կատարելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու “ն ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ գինենյութը ֆիլտրելու, հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների մշակումը իրականացնելու և շալցում կատարելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում`	6 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	6 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՅԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-022

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի /առանց ծծմբի երկօքսիդի օգտագործման/ ցրտով պարզեցման, գինենյութը նստվածքից անջատելու, թորման գործընթացը հսկելու, երիտասարդ կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտը տեսակավորելու, հասունացման նպատակով համապատասխան պահամաններ տեղափոխելու, պարբերաբար կոնյակի սպիրտի լրացումներ և լրահանումներ, կոնյակի կուպած կատարելու, պատրաստի կոնյակի հետկուպածային հանգիստը ապահովելու, կոնյակի մշակումը ցրտով իրականացնելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա իրականացնել խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի /առանց ծծմբի երկօքսիդի օգտագործման/ ցրտով պարզեցումը, գինենյութը նստվածքից անջատելը, թորման գործընթացը հսկելը, երիտասարդ կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելը, սպիրտը տեսակավորելը, հասունացման նպատակով համապատասխան պահամաններ տեղափոխելը, արձնապատ պահամաններում կոնյակի սպիրտի հասունացման ժամանակ, կաղնու տակառատախտակի տեղադրումը ապահովելը պարբերաբար կոնյակի սպիրտի լրացումներ և լրահանումներ, կոնյակի կուպած կատարելը, պատրաստի կոնյակի հետկուպածային հանգիստը ապահովելը, կոնյակի լցակայունությունը ապահովելու համար նրա մշակումը:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում`	30 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	42 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -8 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 «Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում», ԽՏԳ -4 -10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում», ԽՏԳ -4 -10-015 «Քաղցուի պարզեցում և խմորում», ԽՏԳ -4 -10-017 «Գինիների խնամք, հնացում, մշակում», ԽՏԳ -4 -10-020 «Շշալցման իրականացում» մոդուլները

**Ուսումնաստության արդյունքները`**



Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իրականացնի խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցում և խմորված գինեկության մասնակի անջատում նստվածքից.
2. իրականացնի խմորված գինեկության թորումը.
3. ստանա կոնյակի հասունացած սպիրտ:
4. կատարի կոնյակի կուպաժ և մշակում ցրտով՝ ապահովելով պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը:

#### **Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

#### **Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասության արդյունք 1.** Իրականացնել խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցում և խմորված գինեկության մասնակի անջատում նստվածքից:

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով,
- բ. ճիշտ է կատարում խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով,
- գ. խմորումից առաջացած գինեկուրթը ճիշտ է անջատում նստվածքից:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցման և խմորված գինեկության նստվածքից մասնակի անջատման վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, կատարի խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցման և խմորված գինեկության նստվածքից մասնակի անջատման վերաբերյալ, Կլիրառվեն խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցման և խմորված գինեկության նստվածքից մասնակի անջատման գործողություններ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Իրականացնել խմորված գինեկության թորումը

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում կոնյակի գինեկության թորումը,
- բ. ճիշտ է կատարում կոնյակի գինեկության թորումը,
- գ. ճիշտ է կատարում կոնյակի սպիրտի պահամանների ընտրությունը,
- դ. ճիշտ է կատարում կոնյակի սպիրտի տեղափոխումը պահամաններ,
- ե. ճիշտ է տեղադրում կաղնու տակառատախտակները արծնապատ պահամանների մեջ,
- զ. ճիշտ է տեսակավորում սպիրտը:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կոնյակի գինեկության թորման, կոնյակի սպիրտի պահամանների ընտրության, կոնյակի սպիրտի պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտի տեսակավորման վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ կոնյակի գինեկոթի թորման, կոնյակի սպիրտի պահամանների ընտրության, կոնյակի սպիրտի պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտի տեսակավորման վերաբերյալ: Կկիրառվեն կոնյակի գինեկոթի թորման, կոնյակի սպիրտի պահամանների ընտրության, կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտի տեսակավորման գործողություններ:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	6 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	10 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 3.** Ստանալ կոնյակի հասունացած սպիրտ

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում կոնյակի սպիրտի հասունացման ընթացքը,
- բ. ճիշտ է կատարում կոնյակի սպիրտի լրացումները և լրահանումները սպիրտի հասունացման ընթացքում:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կոնյակի սպիրտի հասունացման ընթացքի, կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտի հասունացման ընթացքում կոնյակի սպիրտի լրացումներ և լրահանումներ կատարելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, լրացումներ և լրահանումներ կատարելու գործողություններ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Իրականացնի կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, լրացումներ և լրահանումներ կատարելու գործողություններ:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ կոնյակի սպիրտի հասունացման ընթացքի, կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտի հասունացման ընթացքում կոնյակի սպիրտի լրացումներ և լրահանումներ կատարելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, լրացումներ և լրահանումներ կատարելու գործողություններ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝	8 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	10 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4.** Կատարել կոնյակի կուպաժ և մշակում ցրտով՝ ապահովելով պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է կատարում կոնյակի կուպաժը,
- բ. ճիշտ է նկարագրում պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը,
- գ. ճիշտ է կատարում կոնյակի մշակումը լցակայությունը ապահովելու նպատակով:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կոնյակի կուպաժ Կատարելու, պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը նկարագրելու , կոնյակի մշակումը ցրտով իրականացնելու վերաբերյալ: Կկիրառվեն կոնյակի կուպաժ, կոնյակի մշակումը ցրտով իրականացնելու գործողություններ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված

կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին: Իրականացնի կոնյակի կուպաժ, կոնյակի մշակումը ցրտով:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ կոնյակի կուպաժ Կատարելու, պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը նկարագրելու , կոնյակի մշակումը ցրտով իրականացնելու վերաբերյալ:

Կկիրառվեն կոնյակի կուպաժ Կատարելու գործողություններ: Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր:

Գործնական պարապմունքների մի մասը անցկացվում է արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում`	8 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	12 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐԱԿԻ ՀՄԿՈՒՄԸ ԿՈՆՅԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՁ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-023

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնյակի որակը հսկելու կարողություն:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
Տեսականուսուցում`	18 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	18 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-022 «Կոնյակի արտադրություն» մոդուլը

**Ուսումնառության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝  
Որոշի և գնահատի կոնյակ որակը, բույրը ,գույնը, համը.

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Որոշել և գնահատել կոնյակի որակը, բույրը, գույնը, համը,

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. Ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի որակին ներկայացնվող պահանջները, համտեսի կանոնները,
- բ. Ճիշտ է գնահատում կոնյակի պարզության աստիճանը,
- գ. Ճիշտ է գնահատում կոնյակի գույնը,
- դ. Ճիշտ է գնահատում կոնյակի բույրը,
- ե. Ճիշտ է գնահատում կոնյակի համը:

**Գնահատման միջոցը`**

Հիմնվելով համտեսի կանոնների վերաբերյալ ուսանողի ձեռք բերված գիտելիքների վրա, ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կնյակի որակը ստուգելու կոնյակի պարզության աստիճանը, գույնը, բույրը , համը, գնահատելու վերաբերյալ: Ուսանողին կառաջարկվի որոշել կոնյակի որևէ տեսակի որակը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողին տալ գիտելիքներ կոնյակի որակը ստուգելու՝ գինու պարզության աստիճանը, գույնը, բույրը , համը, գնահատելու որակը որոշելու չափանիշների և եղանակների վերաբերյալ, ինչպես նաև ձևավորել կոնյակը համտեսելու կարողություն:

Ուսուցման ընթացքում կիրառվելու են գինու տարբեր տեսակներ, դրանց ապրանքագիտական համառոտ բնութագրին վերաբերող ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսաֆիլմեր և լուսանկարներ և

համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթեր: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԾԻԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-024

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հատիկը ծլեցնելու, ծլեցրած հատիկը ածիկացնելու, չորացնելու, ծիլանջատելու, ջարդելու, զանգվածը տեղափոխելու, նախատեսված բաղադրությամբ ջուր ավելացնելու, խառնելու, յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման գործողությունները իրականացնելու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ  
Տեսական ուսուցում՝ 50 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 40 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-006 «Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը , գարեջրի տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4 -10-011 «Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում գարեջրի արտադրության մեջ», ԽՏԳ -4 -10-013 «Հատիկի մթերումը և վերամշակումը գարեջրի արտադրության մեջ», մոդուլները՝

**Ուսումնասիրության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

- 1. Իրականացնի հատիկի ծլեցման գործողությունը,
- 2. Իրականացնի ծլեցրած հատիկը տրորելու գործողություն և այն տեղափոխել հատուկ կաթսա,
- 3. Իրականացնի ծիլանջատելու, չորացնելու գործողությունը,
- 4. Իրականացնի չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողություն,
- 5. Իրականացնի ջրի ավելացում ըստ գարեջրի ստացման եղանակի և տեսակի՝ կատարելով խառնելու գործողությունը:

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1. Իրականացնել հատիկի ծլեցման գործողությունը**

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում հատիկի ծլեցման ընթացքը,
- բ. ճիշտ է նկարագրում հատիկի ածիկացման ընթացքը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր հատիկի ծլեցման և ածիկացման գործողության համար անհրաժեշտ պայմանների , ծլեցման ընթացքի և աածիկացման ուղղությամբ կատարվող աշխատանքների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, նկարագրի հատիկի ծլեցման անհրաժեշտ պայմանները , ածիկացման ընթացքը և այդ ուղղությամբ կատարվող աշխատանքները:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ հատիկի ծլեցման համար անհրաժեշտ պայմանների, ծլեցման ընթացքի և ածիկացման ուղղությամբ կատարվող աշխատանքների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Իրականացնել ծլեցրած հատիկը տրորելու գործողություն և այն տեղափոխել հատուկ կաթսա

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում հատիկը ածիկացման գործողությունը,
- բ. ճիշտ է կատարում հատիկի ածիկացման գործողությունը,
- գ. ճիշտ է նկարագրում հատիկի ածիկացված զանգվածի տեղափոխման գործողությունը,
- դ. ճիշտ է կատարում ածիկացված հատիկի զանգվածի տեղափոխման գործողությունը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ծլեցրած հատիկը տրորելու և այն ածիկացման հատուկ կաթսա տեղափոխելու գործողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին, նկարագրի հատիկի ծլեցման անհրաժեշտ պայմանները, ածիկացման ընթացքը և այդ ուղղությամբ կատարվող աշխատանքները:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ծլեցրած հատիկը տրորելու և այն ածիկացման հատուկ կաթսա տեղափոխելու գործողության վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Իրականացնել ծիլանջատելու, չորացնելու գործողությունը

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում հատիկի ածիկացված զանգվածը գրտնակելու գործողությունը,
- բ. ճիշտ է կատարում հատիկի ածիկացված զանգվածը ծիլանջատելու գործողությունը,
- գ. ճիշտ է նկարագրում հատիկի ծիլանջատված զանգվածը չորացնելու գործողությունը,
- դ. ճիշտ է կատարում հատիկի ծիլանջատված զանգվածը չորացնելու գործողությունը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ածիկացված զանգվածը ծիլանջատելու, ծիլանջատված զանգվածը չորացնելու գործողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ածիկացված զանգվածը ծիլանջատելու, ծիլանջատված զանգվածը չորացնելու գործողության և յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4.** Իրականացնում է չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողություն.

**Կատարման չափանիշներ**

ա.ճիշտ է նկարագրում չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողությունը,

բ.ճիշտ է կատարում չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողությունը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ չորացրած զանգվածը մանրացնելու և գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման գործողությունների վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 5.** Իրականացնում է ջրի ավելացում ըստ գարեջրի ստացման եղանակի և տեսակի` կատարելով խառնելու գործողությունը

**Կատարման չափանիշներ**

ա.ճիշտ է նկարագրում տվյալ գարեջրի արտադրության համար անհրաժեշտ ջրի բաղադրությունը,

բ.ճիշտ է կատարում տվյալ գարեջրի արտադրության համար անհրաժեշտ ջրի ավելացման գործողությունը,

գ.ճիշտ է կատարում զանգվածը անընդհատ խառնելու գործողությունը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տվյալ գարեջրի արտադրության համար անհրաժեշտ ջրի բաղադրության, անհրաժեշտ ջրի ավելացման և զանգվածը անընդհատ խառնելու գործողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ տվյալ գարեջրի արտադրության համար անհրաժեշտ ջրի բաղադրության, անհրաժեշտ ջրի ավելացման և զանգվածը անընդհատ խառնելու գործողության վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ՔԱՂՅՈՒԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-025

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան տեղափոխելու, տաք ջուր ավելացնելու, խառնելու, պահանջվող ջերմաստիճանը պահպանելու ,օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական ռեժիմը պահպանելու, քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու , յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում ապահովելու կարողություններ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում`	42 ժամ
Գործնական պարապմունք`	30 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-024 «Ածիկի պատրաստումը գարեջրի արտադրության մեջ» մոդուլը

**Ուսումնաստության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է`

1. Իրականացնի մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան տեղափոխելու և համապատասխան քանակի և պահանջվող բաղադրության ջուր ավելացնելու գործողություն
2. Հետևի օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական ռեժիմը պահպանելու գործողությանը
3. Իրականացնի քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու և պաղեցնելու գործողությունները

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնաստության արդյունք 1.** Իրականացնել մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան տեղափոխելու և համապատասխան քանակի և պահանջվող բաղադրության ջուր ավելացնելու գործողություն

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում մշակված ածիկային զանգվածը համախատասխան մոլիչներով քաղցուի եփման կաթսա տեղափոխելու գործուղությունները,
- բ. ճիշտ է կատարում մշակված ածիկային զանգվածը համախատասխան մոլիչներով քաղցուի եփման կաթսա տեղափոխելու գործուղությունները,
- գ. ճիշտ է նկարագրում տաք ջուր ավելացնելու , խառնելու ,օգտագործվող ջրի բաղադրությունը ստուգելու գործուղությունները,
- դ. ճիշտ է կատարում տաք ջուր ավելացնելու, խառնելու, օգտագործվող ջրի բաղադրությունը ստուգելու գործուղությունները,
- ե. ճիշտ է կատարում անընդհատ և համապատասխան ջերմաստիճանների ժամանակ նախատեսված ընդհատումներով խառնելու գործողությունը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան տեղափոխելու և համապատասխան քանակի և պահանջվող բաղադրության ջուր ավելացնելու, խառնելու ,օգտագործվող ջրի բաղադրությունը ստուգելու

գործողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան

տեղափոխելու և համապատասխան քանակի և պահանջվող բաղադրության ջուր ավելացնելու, խառնելու ,օգտագործվող ջրի բաղադրությունը ստուգելու գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Հետևել օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական ռեժիմը պահպանելու գործողությանը

**Կատարման չափանիշներ**

ա.Ճիշտ է նկարագրում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման եղանակները

բ. Ճիշտ է հետևում ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական և ջերմաստիճանային ռեժիմների պահպանման գործողությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական և ջերմաստիճանային ռեժիմների պահպանման գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 10 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Իրականացնել քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու և պաղեցնելու գործողությունները

**Կատարման չափանիշներ**

ա.Ճիշտ է ներկայացնում քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու նպատակը,

բ.Ճիշտ է ներկայացնում քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու գործողությունը,

գ. Ճիշտ է իրականացնում քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու գործողությունները

դ. Ճիշտ է ներկայացնում քաղցուն պաղեցնելու եղանակը:

ե. Ճիշտ է իրականացնում քաղցուն պաղեցնելու գործողությունը,

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու և պաղեցնելու գործողությունների,պաղեցման եղանակների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու, պաղեցնելու գործողությունների ,պաղեցման եղանակների վերաբերյալ:



Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրամասում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ՔԱՂՅՈՒԻ ԽՄՈՐՈՒՄԸ »**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-026

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել պաղեցրած քաղցուն խմորման չան տեղափոխելու, խմորասնկերի պատրաստման ,օգտագործման ,համապատասխան տեսակների և քանակի կիրառման, խմորման գործընթացը հսկելու՝ խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու, ստացված ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողություններ իրականացնելու կարողություններ :

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ  
Տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ  
Գործնական պարապմունքներ՝ 32 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ-4-10-025 «Գարեջրի քաղցուի պատրաստումը» մոդուլները:

**Ուսումնաստության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իրականացնի պաղեցրած քաղցուի խմորման չան տեղափոխելու գործողությունը:
2. Իրականացնի խմորասնկերի պատրաստման ,օգտագործման ,համապատասխան տեսակների և քանակի կիրառման գործողությունները
3. Իրականացնի խմորման գործընթացը հսկելու՝ խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու գործողությունները:
4. Իրականացնի ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները վերահսկման միջոցով,

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնաստության արդյունք 1.** Իրականացնել պաղեցրած քաղցուի խմորման չան տեղափոխելու գործողությունը:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում քաղցուի խմորման գլանակոնային չան տեղափոխելու գործողությունը,  
բ. ճիշտ է իրականացնում քաղցուի խմորման գլանակոնային չան տեղափոխելու գործողությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր պաղեցրած քաղցուն խմորման չան տեղափոխելու գործողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պաղեցրած քաղցուն խմորման չան տեղափոխելու գործողության վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Իրականացնել խմորասնկերի պատրաստման ,օգտագործման ,համապատասխան տեսակների և քանակի կիրառման գործողությունները

**Կատարման չափանիշներ**

ա.Ճիշտ է նկարագրում խմորասնկերի պատրաստման եղանակները, օգտագործման ձևերը ,համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման գործողությունները,

բ.Ճիշտ է իրականացնում խմորասնկերի պատրաստման եղանակները, օգտագործման ձևերը ,համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման գործողությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խմորասնկերի պատրաստման եղանակների, օգտագործման ձևերի, համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման գործողությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խմորասնկերի պատրաստման եղանակների, օգտագործման ձևերի ,համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 3.** Իրականացնել խմորման գործընթացը հսկելու ` խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու գործողությունները:

**Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է նկարագրում խմորման գործընթացը հսկելու ` խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու գործողությունները,

բ . կարողանում է ճիշտ է հետևել ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր խմորման գործընթացը հսկելու ` խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խմորասնկերի պատրաստման եղանակների, օգտագործման ձևերի ,համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ: Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 4.** Իրականացնում է ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները վերահսկման միջոցով,

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները,

բ. ճիշտ է իրականացնում ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները,

գ. ճիշտ է կատարում խմորման պրոցեսի իրականացման վերահսկողությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու, խմորման պրոցեսի վերահսկողությունը իրականացնելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու, խմորման պրոցեսի վերահսկողությունը իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՖԻԼՏՐՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ-4-10-027

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գարեջրի ֆիլտրման ,հատուկ սարքերի և եղանակների կիրառման, ֆիլտրերի տեսակների, գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով հատուկ նյութերի ավելացման ,գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու, թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու և ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր չափաքանակով լրացնելու գործողություններ իրականացնելու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը** 54 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 32 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ-4-10-026 «Գարեջրի քաղցուի խմորումը», մոդուլները:

**Ուսումնասության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իրականացնի ֆիլտրման գործողություն
2. Իրականացնի գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու և թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու գործողությունները
3. Իրականացնում է գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունները
4. Իրականացնի ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր չափաքանակով լրացնելու գործողությունները

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասության արդյունք 1.** Իրականացնել ֆիլտրման գործողություն

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրման հատուկ սարքերը,
- բ. ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրերի տեսակները,
- գ. ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրման եղանակները,
- դ. ճիշտ է կատարում ֆիլտրելու գործողությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ֆիլտրման հատուկ սարքերի, ֆիլտրերի տեսակների , ֆիլտրման եղանակների, ֆիլտրելու գործողությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ֆիլտրման հատուկ սարքերի, ֆիլտրերի տեսակների , ֆիլտրման եղանակների, ֆիլտրելու գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 2.** Իրականացնում է գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու և թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու գործողությունները:

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ընտրում գարեջրի փրփուրն ավելացնող նյութերը,
- բ. ճիշտ է կատարում գարեջրի փրփուրն ավելացնող նյութերը լցնելու և խառնելու գործողությունները,
- գ. ճիշտ է կատարում ֆիլտրման և թափանցիկության բարձրացման գործողությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու և թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու գործողությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու և թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու գործողությունների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Իրականացնում է գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունները

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է թվարկում գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով ավելացվող հատուկ նյութերը,
- բ. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի կայունությունը ապահովող նյութերի առանձնահատկությունները,

գ. Ճիշտ է իրականացնում գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով ավելացվող հատուկ նյութերի, նրանց առանձնահատկությունների

և գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով ավելացվող հատուկ նյութերի, նրանց առանձնահատկությունների

և գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունների վերաբերյալ :

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4.** Իրականացնում է ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր չափաքանակով լրացնելու գործողությունները

**Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է նկարագրում գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր քանակով լրացնելու գործողությունը,

բ. Ճիշտ է կատարում և վերահսկում գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր քանակով լրացնելու գործողությունը,

գ. Ճիշտ է պահպանում ավելացրած ածխաթթու գազի լուծման համար նախատեսված անհրաժեշտ ժամանակը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր քանակով լրացնելու գործողության , ավելացրած ածխաթթու գազի լուծման համար նախատեսված անհրաժեշտ ժամանակի պահպանման

վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր քանակով լրացնելու գործողության , ավելացրած ածխաթթու գազի լուծման համար նախատեսված անհրաժեշտ ժամանակի պահպանման վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-028

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համտեսի միջոցով գարեջրի որակը որոշելու կարողություն:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
Տեսական ուսուցում`	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	24 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ-4-10-027 «Ֆիլտրում» մոդուլը:

**Ուսումնասիրության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է`

**Որոշի գարեջրի որակը` հիմնվելով համտեսի կանոնների վերաբերյալ ձեռք բերված գիտելիքների վրա:**

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասիրության արդյունք 1.** Որոշել գարեջրի որակը` հիմնվելով համտեսի կանոնների վերաբերյալ ձեռք բերված գիտելիքների վրա

**Կատարման չափանիշներ**

- ա.ճիշտ է գնահատում գարեջրի պարզության աստիճանը,
- բ.ճիշտ է գնահատում գարեջրի գույնը,
- գ.ճիշտ է գնահատում գարեջրի փրփուրի կայունությունը,
- դ. ճիշտ է գնահատում գարեջրի բույրը և համը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջրի որակը որոշելու ,տրամադրված գարեջրի պարզության աստիճանը ,գույնը, փրփուրի կայունությունը ,բույրը ,համը գնահատելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջրի որակը որոշելու ,տրամադրված գարեջրի պարզության աստիճանը ,գույնը, փրփուրի կայունությունը ,բույրը ,համը գնահատելու վերաբերյալ: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնասմեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում`	12 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	24 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇՇԱԼՑՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ ԳԱՐԵՁՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՁ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԽՏԳ -4-10-029

**Մոդուլի նպատակը**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ շշալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո ախտահանելու, շշերի լվացումը իրականացնելու, գարեջուրը շշալցման համար նախապատրաստելու, շշալցումը և հակավորումը իրականացնելու, շշերը պիտակավորելու, շշերը արկղերում տեղադրելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա ախտահանել շշալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները` նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո, իրականացնել շշերի առաջնային ողողումը, նախապատրաստել գարեջուրը շշալցման համար, կատարել շշալցումը և

հակավորումը, շէրը պիտակավորել և արկղերում տեղադրել, իրականացվող գործողությունները վերահսկել:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
Տեսական ուսուցում`	24 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	48 ժամ

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ-4-10-014 «Կառավարում» ԽՏԳ -4-10-028 «Գարեջրի որակի գնահատում և համտես» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է`

- 1. Ախտահանել տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շշայցման աշխատանքները ավարտելուց հետո), իրականացնել շէրի վացումը, հետևել գործողությունների ընթացքին**
- 2. Գարեջուրը նախապատրաստել շշայցման, իրականացնել շշայցում և հակավորում**
- 3. Պիտակավորել շէրը և տեղադրել արկղերում**

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1.** Ախտահանել տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շշայցման աշխատանքները ավարտելուց հետո), իրականացնել շէրի վացումը, հետևել գործողությունների ընթացքին

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նկարագրում շշայցման բաժանմունքում իրականացվող մաքրման և ախտահանման աշխատանքների հերթականությունը,

բ. ճիշտ է իրականացնում բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները,

գ. ճիշտ է կատարում շէրի վացումը,

դ. հսկում է գործողությունների կատարման ճիշտ հերթականության իրականացումը:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շշայցման աշխատանքները ավարտելուց հետո) ախտահանելու և շէրի վացումը իրականացնելու, գործողությունների կատարման ճիշտ հերթականության իրականացումը հսկելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով` նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շշայցման աշխատանքները ավարտելուց հետո) ախտահանելու և շէրի վացումը իրականացնելու, գործողությունների կատարման ճիշտ հերթականության իրականացումը հսկելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 14 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2.** Գարեջուրը նախապատրաստել շշայցման, իրականացնել շշայցում և հակավորում

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է նախապատրաստում գարեջուրը շշայցման համար,

բ. ճիշտ է իրականացնում ջերմաստիճանի պահպանման գործողությունը շշայցման ժամանակ,

գ.Ճիշտ է իրականացնում ճնշման պահպանման գործողությունը շշալման ընթացքում,  
դ. Ճիշտ է կատարում հակավորումը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջուրը շշալման նախապատրաստելու, շշալման ժամանակ ջերմաստիճանի ,համապատասխան ճնշման պահպանման ,շշալումը և հակավորումը իրականացնելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջուրը շշալման նախապատրաստելու, շշալման ժամանակ ջերմաստիճանի ,համապատասխան ճնշման պահպանման ,շշալումը և հակավորումը իրականացնելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

**Ուսումնասության արդյունք 3.** Պիտակավորել շշերը և տեղադրել արկղերում

**Կատարման չափանիշներ**

ա.Ճիշտ է կատարում պիտակավորումը,

բ. Ճիշտ է կատարում շշալման ամսաթվի կնքումը,

գ. հետևում է պիտակավորման և շշերը արկղերի մեջ տեղավորելու գործողություններն իրականացնող բանվորների աշխատանքներին:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր գարեջուրը շշալումից հետո պիտակավորելու, շշալման ամսաթվի կնքումը իրականացնելու,և շշերը արկղերում տեղադրելու , ինչպես նաև բանվորների կողմից կատարվող տվյալ գործողությունները հսկելու վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ գարեջուրը շշալումից հետո պիտակավորելու, շշալման ամսաթիվը կնքելու,և շշերը արկղերում տեղադրելու վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական միջոցներ:

Գործնական պարապմունքներն անցկացվում են արտադրության կազմակերպման վայրում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ