

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ)  
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**

0721.07.4 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»  
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

0721.07.07.4 «ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

*ԵՐԵՎԱՆ 2019*



### III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Առեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)			Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների							
		Քնն.	Ստուգարք	Կուրս աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս			
					Ընդամենը	Այդ թվում		1-ին կիս.	2-րդ կիս.	3-րդ կիս.	4-րդ կիս.	5-րդ կիս.	6-րդ կիս.		
						Տես. ուսուց.	Լաբոր. և գործն. աշխ.	Սեմինար պարապմունք	2աբ.	2աբ.	2աբ.	2աբ.	14	15	
								2աբ.	2աբ.	2աբ.	2աբ.	2աբ.	2աբ.		
<b>1.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		5:6տ		72	54	18							42	30
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		6տ		18	14		4							18
3.	Իրավունքի հիմունքներ		5տ		36	30		6						36	
4.	Պատմություն		5տ		36	32		4						36	
5.	Օտար լեզու		5:6տ		60	20	40							30	30
6.	Ֆիզիկական կուլտուրա		5:6տ		58	2	56							28	30
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		6տ		36	22	14								36
8.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		6տ		28	24	4								28
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>344</b>	<b>198</b>	<b>132</b>	<b>14</b>						<b>172</b>	<b>172</b>
<b>2.</b>	<b>ԱՍԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>														
1.	Հաղորդակցություն		5տ		36	10	26							36	
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		5տ		36	12	24							36	
3.	Համակարգչային օպերատորություն		6տ		36	4	32								36
4.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		6տ		36	12	24								36
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>144</b>	<b>38</b>	<b>106</b>							<b>72</b>	<b>72</b>
<b>3.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
1.	Կաթի կազմը և հատկությունները		5տ		36	18	18							36	
2.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		5տ		36	18	18							36	
3.	Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը		5տ		36	18	18							36	
4.	Կաթի վերամշակման սարքավորումներ		5տ		72	30	42							72	
5.	Կաթի և կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման, տեղափոխման սարքավորումներ և հոսքագծեր		5տ		36	14	22							36	
6.	Ձեռներեցություն		6տ		72	22	50								72

	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>288</b>	<b>120</b>	<b>168</b>					<b>216</b>	<b>72</b>
<b>4.</b>	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>											
1.	Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում		5տ	36	14	22					36	
2.	Թթվասերի և թթվասերային մթերքների պատրաստում		6տ	54	20	34						54
3.	Կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների պատրաստում		6տ	54	20	34						54
4.	Յոգուրտի, մածուխի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստում		6տ	72	28	44						72
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>216</b>	<b>82</b>	<b>134</b>					<b>36</b>	<b>180</b>
<b>5.</b>	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		6տ	<b>36</b>								<b>36</b>
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>			<b>16</b>							<b>8</b>	<b>8</b>
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>1044</b>	<b>438</b>	<b>540</b>	<b>14</b>				<b>504</b>	<b>540</b>
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>			<b>100</b>								
	Շաբաթվա ժամերի քանակը										36	36

<b>IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ</b>				<b>N</b>	<b>VII. ԱՆՀՐԱՎԺԵՇ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ</b>
1.	Էթիկայի և էթետիկայի հիմունքներ			1.	Կաթնաթթվային մթերքների տեխնոլոգիայի
2.	Տարիքային հոգեբանություն			2.	սանիտարիայի և հիգիենայի
	<b>V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	Կիսամյակ	Շաբաթ	3.	հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի
1.	Ուսումնական	5,6	5	4.	օտար լեզվի
2.	Մասնագիտական	6	2	5.	հասարակագիտական առարկաների
3.	Նախաավարտական	6	2	6.	համակարգչային
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		9	7.	
<b>VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>					
Հունիսի 29-ից հուլիսի 05-ը ընկած ժամանակահատվածում					<b>ԱՐՀԵՍԱՆՈՑՆԵՐ</b>
Համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	տեխնոլոգիական սարքավորումների
				2.	
					<b>ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ</b>
				1.	մարզադահլիճ
				2.	մարզահրապարակ:

### VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/ 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 երաշխավորված առանձին առարկաների /մոդուլների/ 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 /մոդուլի/ 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 /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի 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: Ամանորի և Սուրբ ծննդի տոների շաբաթը քոլեջը հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:
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 քոլեջը՝ 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. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԳՈՒԹՅՈՒՆ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար, 2) կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 3) կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 4) ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում, 5) խթանի համագործակցության ձևավորումը, ստեղծի նախապայմաններ շարունական գործընկերության համար:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, 2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, 3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,

	<p>4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր անձնական հաղորդակցման և շփման ձևերի, գործնական հաղորդակցման եղանակների ու դրանց բաղադրիչների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն իրավիճակային խնդիրներ՝ նպատակային հաղորդակցման հնարավորությունները բացահայտելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և առաջադրված իրավիճակում օգտագործում է հնարավորությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,</p> <p>5) մասնակցում է քննարկումների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում է թեմատիկ քննարկումներ, որի ընթացքում ուսանողը հանդես է գալիս հնարավոր բոլոր դրսևորումներով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու</p>

	<p>պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, խոսքը կառուցում է հստակ և նպատակային, կարողանում է արձագանքել ըստ իրավիճակի:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</li> <li>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</li> <li>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</li> <li>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</li> <li>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</li> <li>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</li> <li>7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր անուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի թեմայի շուրջ կազմել տեքստ՝ հաշվի առնելով հասցեատիրոջը, կառաջադրվի թեմա, որի վերաբերյալ տարբեր աղբյուրներից հավաքագրվում, ամբողջացվում և փոխանցվում է տեղեկատվությունը, կհանձնարվի բանավոր հակիրճ միտքը վերածել գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու</p>

	<p>պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,</li> <li>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</li> <li>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</li> <li>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</li> <li>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</li> <li>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</li> <li>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարկելու, գնահատելու համար: Նույն առաջադրանքը կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման

	<p>ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</li> <li>2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն,</li> <li>3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</li> <li>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</li> <li>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</li> <li>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Թեստերի միջոցով ստուգվում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումների իմացությունը, և կոնկրետ դեպքերի համար դրանց կիրառման առավել նպաստավոր տարբերակները: Կհանձնարարվի հավաքագրել որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ ապահովելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները, 2) կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան, 3) կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ, 4) ցուցաբերի առաջին օգնություն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի առնվազն 10 առաջադրանքով թեստ, որում նա պետք է ընտրի տվյալ իրավիճակի ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝ անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<p>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</li> </ol>

	<p>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<p>Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովման և կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված</p>

	<p>միջոցառումներ: Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումների բաղադրիչներ:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</li> <li>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</li> <li>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</li> <li>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</li> <li>6) տարբեր կտորվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն,</li> <li>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ

	անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ, առաջին օգնության համար անհրաժեշտ միջոցներ, նյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) կիրառի համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը, 2) խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստեր, 3) պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ, 4) կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում, 5) համակարգչային ծրագրերով կազմակերպի ցուցադրություն, 6) աշխատի համացանցում:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</li> <li>2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</li> <li>3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</li> <li>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</li> <li>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</li> <li>6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</li> <li>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</li> <li>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,</li> <li>9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչների, օժանդակ տեխնիկական սարքերի, դրանց կիրառման և նշանակության մասին: Կհանձնարարվի միացնել համակարգիչը և դրան կից օժանդակ տեխնիկական սարքերը, օգտագործել ծրագրային հնարավորությունները՝ համաձայն առաջադրանքի: Ուսանողին կառաջադրվեն առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարել նույն գործողությունը. թղթապանակ և ֆայլ բացելու, պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

<b>Ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</li> <li>3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,</li> <li>4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</li> <li>5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,</li> <li>2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,</li> <li>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),</li> <li>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</li> <li>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին

	<p>կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաքանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ  գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<p>Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրում</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</li> <li>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</li> <li>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</li> <li>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</li> <li>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</li> <li>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</li> <li>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և</p>

	ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</li> <li>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</li> <li>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</li> <li>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Աշխատել համացանցում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը,</li> <li>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</li> <li>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</li> <li>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</li> <li>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</li> <li>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</li> <li>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածքը, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթակա հնարավոր հարցերը: Ուսանողին կհանձնարարվի մուտք գործել ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ: Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԳՀ-4-19-001

<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) փնտրի և գտնի աշխատանք, 2) հարմարվի աշխատանքային միջավայրին, ապահովի աշխատանքային դրական մթնոլորտ, 3) արդյունավետ աշխատի թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը, 4) ներկայացնի աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Փնտրել և գտնել աշխատանք
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները, 2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղը (երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, 3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), 4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը, 5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական

	ընթացակարգերը:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր աշխատանքային իրավահարաբերությունների ծագման հիմքերի, կողմերի իրավունքների և պարտականությունների, պայմանագրային հարաբերություններ ձևավորելու նախապայմանների, աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերի վերաբերյալ: Կհանձնարարվի փնտրել ուսանողի ապագա որակավորմանը համապատասխան հավանական աշխատատեղ(եր)՝ օգտվելով տարբեր բազաներից, վերլուծել հավաքագրված տվյալները և պլանավորել աշխատանքի ընդունվելու իր գործողությունները: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում ուսանողը կկազմի ինքնակենսագրություն (CV) և կներկայացնի իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը, կարող է հիմնավորել և լինել համոզիչ՝ տվյալ աշխատատեղում իր համապատասխանության հարցում:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում է բոլոր հանձնարարությունները և առաջադրանքները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր (աշխատանքային օրենսգիրք, պայմանագրեր և այլն), տեղեկատվական բազաներ (համակարգիչ, բուկլետներ և այլն), մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,</li> <li>2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,</li> <li>3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</li> </ol>

	<p>4) առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,</p> <p>5) ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր աշխատանքային կարգապահության, աշխատավայրի կառուցվածքի և ստորաբաժանումների, աշխատավայրի տեխնիկական պայմանների և աշխատանքային գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող այլ պահանջների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում «նորանշանակ աշխատողը» պետք է կարողանա ցուցաբերել արդյունավետ հաղորդակցման կարողություն, շփվել գործընկերային միջավայրում, հաղթահարել տարբեր տրամադրվածություններ, որով հնարավոր կլինի գնահատել նոր աշխատակցի պատրաստակամությունը և պատասխանատվության զգացումը: Նշված իրավիճակում դիտարկվում է նաև ուսանողի ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողությունները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների և կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<p>Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,</li> <li>2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</li> <li>3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,</li> <li>4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</li> </ol>

	5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր կազմակերպության և թիմային նպատակի սահմանման, թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքների և խնդիրների լուծման մեթոդների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում ուսանողը, որպես աշխատակից, պետք է կողմնորոշվի աշխատանքային պարզ հարաբերություններում առաջացած բարեկամական կամ վիճահարույց իրավիճակներում՝ պահպանելով պատշաճությունը և հարգալից տոնը: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում գործընկերների վարքագծերի տարբեր դրսևորումների պայմաններում ուսանողը առաջադրում է թիմային շահից ելնող լուծումներ: Վարքագծային դրսևորումների օրինակներ կարող են հանդիսանալ անձնական անհագալից վերաբերմունքը, աշխատանքային պարտականությունների կատարման թերացումները կամ անտարբերությունները, անձնական հատկանիշների գերադրում կամ ստորադասում, թիմային զգացողության բացասական գերակայությունը և այլն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, մշակված նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,

	4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր աշխատանքային գործունեության ընթացքում կարգապահության, պատասխանատվության, մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման, նախաձեռնողականության և նպատակասլացության, ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորության վերաբերյալ: Վարվելակերպի նշված կետերի կարևորության ընկալումը կդիտարկվի ուսանողի մոտ նաև գործնականում՝ ուսուցման գործընթացում: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԿԱԶՄԸ ԵՎ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կաթի կազմի և հատկությունների, կեղծման միջոցների, արատների, կաթի միջոցով մարդուն և մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունների, դրանց կանխարգելման միջոցառումների վերաբերյալ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ գործնական պարապմունք՝ 18 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի կաթի կազմը, հատկությունները և արատները, 2) ներկայացնի կաթի միջոցով մարդուն և մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունները, դրանց կանխարգելման միջոցառումները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել կաթի կազմը, հատկությունները և արատները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է կաթի կազմը, 2) ներկայացնում է կաթի քիմիական հատկությունները, 3) ներկայացնում է կաթի ֆիզիկական հատկությունները, 4) ներկայացնում է կաթի մանրէաբանական հատկությունները,

	<p>5) ներկայացնում է կաթի արատները,</p> <p>6) ներկայացնում է կաթի կեղծման միջոցները:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանքի միջոցով, որում կներառվեն կաթի կազմի, հատկությունների, արատների, կեղծման միջոցների և առանձին բաղադրիչների դերի վերաբերյալ հարցեր՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, որոնցից մեկը ենթադրում է մեկ ճիշտ պատասխան: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթնայուղի, սպիտակուցների, ածխաջրերի, հանքային նյութերի, վիտամինների, միկրոտարրերի բնութագիրը,</li> <li>✓ կաթի ընդհանուր և ակտիվ թթվության բնութագիրը,</li> <li>✓ կաթի խտության, օսմոտիկ ճնշման, մակերևութային լարվածության, մածուցիկության, ջերմահաղորդականության հատկությունների բնութագիրը,</li> <li>✓ կաթի մանրէասպան հատկությունների բնութագիրը,</li> <li>✓ կաթի կերային բակտերիալ և մեխանիկական ծագման արատները,</li> <li>✓ կարևոր նշանակություն ունեցող կաթի կեղծման միջոցները (ջրով, յուղազուրկ կաթով, կերակրի սոդայով, ջրածնի պերօքսիդով, օսլայով և այլն):</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում թեստային հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, իրավիճակային խնդիրներ, ուսումնական տեսանյութեր, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 10 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<p>Ներկայացնել կաթի միջոցով մարդուն և մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունները, դրանց կանխարգելման միջոցառումները</p>

<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<p>1) նկարագրում է ջերմամշակման ազդեցությունը կաթի հատկությունների, սննդային արժեքի և մանրէաբանական ցուցանիշների վրա,  2) ներկայացնում է կաթի միջոցով մարդուն փոխանցվող հիվանդությունները,  3) ներկայացնում է մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունները,  4) թվարկում է հիմնական միկրոօրգանիզմները, որոնք վտանգ են ներկայացնում ջերմամշակման չենթարկված կաթ կամ դրանից պատրաստված կաթնամթերք օգտագործող մարդկանց առողջության համար:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կտրվեն կաթի միջոցով մարդուն և մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունների, դրանց կանխարգելման և վերահսկողության միջոցառումների վերաբերյալ հարցեր՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, որոնցից մեկը ենթադրում է մեկ ճիշտ պատասխան: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթի միջոցով մարդուն փոխանցվող հիվանդությունները (տուբերկուլյոզ, բրուցելյոզ և այլն),</li> <li>✓ մարդուց՝ կաթի միջոցով տարածվող հիվանդությունները (դիֆթերիա, քուբեշ, որովայնային տիֆ և այլն),</li> <li>✓ ջերմամշակման չենթարկված կաթ կամ դրանից պատրաստված կաթնամթերք օգտագործող մարդկանց առողջության համար վտանգ ներկայացնող հիմնական միկրոօրգանիզմները (<i>Salmonella</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Campylobacter jejuni</i> և այլն):</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում թեստային հարցերին:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, իրավիճակային խնդիրներ, ուսումնական տեսանյութեր, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ  գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ</p>

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-002
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենիկ նորմերի պահանջները պահպանելու, հանրային առողջապահական նշանակություն ունեցող սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի հիմնական սկզբունքների և ընթացակարգերի վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ գործնական ուսուցում՝ 18 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պահպանի սանիտարիայի կանոնների պահանջները, 2) պահպանի հիգիենիկ նորմերի պահանջները, 3) ներկայացնի սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերը սանիտարիայի պահպանման գործում:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պահպանել սանիտարիայի կանոնների պահանջները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է սանիտարիայի սկզբունքները և դրանց նշանակությունը կաթնարդյունաբերությունում, 2) ներկայացնում է սննդամթերքի աղտոտման աղբյուրները, 3) ներկայացնում է արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական պահանջները, տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի կանոնների պահանջները, 4) ներկայացնում է լվացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները, CIP համակարգով լվացման առավելությունները, 5) դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացման և ախտահանիչ նյութերը, պատրաստում է աշխատանքային լուծույթներ, 6) կատարում է ավտոմատ և ոչ ավտոմատ լվացման ու ախտահանման աշխատանքներ:

**Գնահատման միջոցը**

Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանքի և գործնական հանձնարարության միջոցով: Թեստային առաջադրանք կատարելով՝ ուսանողն ընտրում է առաջադրանքի ճիշտ պատասխանը՝ տրված տարբերակներից: Գործնական հանձնարարության դեպքում ուսանողը, համաձայն տրված ցուցումների, պատրաստում է լվացող և ախտահանող աշխատանքային լուծույթներ, կատարում է անհրաժեշտ վլացման և ախտահանման աշխատանքներ, այդ թվում CIP, COP և/կամ SIP համակարգերով վլացման և ախտահանման աշխատանքներ, ինչպես նաև պահպանում է սանիտարական նորմերի պահանջները տարբեր իրավիճակային առաջադրանքների կատարման ժամանակ:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝

- ✓ «սանիտարիա» հասկացության սահմանումը և դրա բնութագիրը,
- ✓ սանիտարական նորմերի պահանջների պահպանման նշանակությունը սննդարդյունաբերությունում,
- ✓ աղտոտման շղթայի չորս օղակները՝ ազդանյութ-աղբյուր-փոխանցման եղանակ-օջախ, ուղղակի և խաչաձև աղտոտման եղանակների նկարագիրը, կաթը և կաթնամթերքը որպես միկրոօրգանիզմների գոյատևման և բազմացման աղբյուր,
- ✓ կաթնաթթվային մթերքի աղտոտման հնարավոր աղբյուրները (սարքավորումներ, մասնագիտական գործիքներ, օժանդակ պարագաներ, բեռնարկղներ, աշխատողներ, ընդունվող հումք, փաթեթավորման համար օգտագործվող նյութեր, միջատներ և կրծողներ, կուտակված փոշու կամ կեղտի տեղամասեր, կոյուղային, օդային և/կամ ջրային համակարգեր),
- ✓ արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական նորմերի պահանջները և դրանց պահպանումը տարբեր իրավիճակներում,
- ✓ պատշաճ արտադրական գործունեություն (Good Manufacturing Practices-GMPs), պատշաճ հիգիենիկ գործունեություն (Good Hygienic Practices-GHPs) և սանիտարական ստանդարտ ալգորիթմային գործունեություն (Sanitation Standard Operating Procedures-SSOPs) համակարգերի բնութագիրը և դրանց կարևորությունը սննդարդյունաբերությունում,
- ✓ վլացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքների բնութագիրը ու վլացման արդյունավետության վրա

	<p>ազդող գործոնների նկարագիրը,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ արտադրությունում օգտագործվող հիմնական վացող և ավտահանող նյութերի դասակարգումը,</li> <li>✓ հոսող ջրի, վացող միջոցների և ավտահանող նյութերի (գոլորշի, տաք ջուր և քիմիական ավտահանիչներ) օգտագործման սկզբունքները արտադրական սանիտարիայի պահպանման գործում,</li> <li>✓ հիմնական վացող և ավտահանող նյութերից աշխատանքային լուծույթների պատրաստումը, վացման և ավտահանման քայլերի հաջորդականությունը,</li> <li>✓ CIP (cleaning-in-place) ավտոմատ համակարգով վացման երկու հիմնական եղանակների (դատարկ տարողությունների վացում ցնցուղով և խողովակաշարերի վացում) բնութագիրը, այդ թվում հիմնական առավելությունների ու թերությունների նկարագիրը,</li> <li>✓ COP (cleaning-out-of-place) համակարգով վացման և ավտահանման քայլերի նկարագիրը, ներառյալ հիմնական առավելությունների ու թերությունների բնութագիրը,</li> <li>✓ SIP (steam-in-place) համակարգով ավտահանման աշխատանքների բնութագիրը, ներառյալ հիմնական առավելությունների ու թերությունների նկարագիրը և կիրառությունը,</li> <li>✓ ավտոմատ և ոչ ավտոմատ վացման ու ավտահանման աշխատանքների իրականացում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է պատասխանում առաջադրված թեստային հարցերին և կատարում է գործնական հանձնարարությունն առանց էական շեղումների:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, իրավիճակային խնդիրներ, ուսումնական տեսանյութեր, դիդակտիկ նյութեր, լաբորատոր սարքավորումներ և անհրաժեշտ նյութեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<p>Պահպանել հիգիենիկ նորմերի պահանջները</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է անձնական հիգիենիկ նորմերի պահանջները,</li> <li>2) ներկայացնում է աշխատանքային հիգիենիկ նորմերի պահանջները,</li> </ol>

	3) պահպանում է հիգիենիկ նորմերի պահանջները տարբեր իրավիճակներում:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանքի և գործնական հանձնարարության միջոցով: Թեստային առաջադրանք կատարելով՝ ուսանողն ընտրում է առաջադրանքի ճիշտ պատասխանը տրված տարբերակներից: Գործնական հանձնարարության դեպքում ուսանողը, համաձայն տրված ցուցումների և իրավիճակի, պահպանում է անձնական և աշխատանքային հիգիենայի կանոնների պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ աշխատակիցների առողջական վիճակի, հիվանդությունների և վնասվածքների, մարմնի ու հագուստի մաքրության, վարքագծային բնույթի դրսևորումների կարգավորման և այցելությունին ներկայացվող հիգիենայի պահանջների ապահովման վերահսկողությունը՝ որպես անձնական հիգիենայի կանոնների պահպանման հիմնական ուղղությունները,</li> <li>✓ ձեռքերի լվացման և ախտահանման տեխնիկայի բնութագիրը և կիրառությունը,</li> <li>✓ ձեռնոցների և դիմակների օգտագործման դեպքերի նկարագիրը,</li> <li>✓ արտադրական տարածքներում և պահեստներում ոչ հիգիենիկ գործունեության ձևեր (սնվել, խմել, ծամել, ծխել, ինչպես նաև պահել սնունդ, խմիչք, ծխախոտային արտադրանք, զարդեր (վզնոց, մատանի, ականջօղ) կամ անձնական օգտագործման դեղամիջոցներ),</li> <li>✓ տարբեր իրավիճակներում (օրինակ, հումքի և օժանդակ նյութերի ընդունման, խառնուրդների պատրաստման, արտադրանքի փաթեթավորման, ճաշարանի այցելության, սանհանգույցից օգտվելու ժամանակ) հիգիենայի կանոնների պահանջների պահպանում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է պատասխանում առաջադրված թեստային հարցերին և կատարում է գործնական հանձնարարությունն առանց էական շեղումների:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, մասնագիտական գրականություն, լաբորատոր սարքեր, փորձանոթներ ու նյութեր, ուսումնական տեսանյութեր, իրավիճակային խնդիրներ, առաջադրանքներ և հարցաշարեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

<b>Ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերը սանիտարիայի պահպանման գործում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է «Կոդեքս Ալիմենտարիուս» սննդի միջազգային չափանիշների կիրառությանը,</li> <li>2) ներկայացնում է վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետեր (ՎՎՀԿԿ/HACCP) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը,</li> <li>3) ներկայացնում է որակի համալիր կառավարման (TQM) համակարգի հիմնական սկզբունքները և ընթացակարգերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կտրվի սանիտարիայի պահպանման գործում սննդամթերքի որակի կառավարման համակարգերի դերի վերաբերյալ հարցեր՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, որոնցից մեկը ենթադրում է մեկ ճիշտ պատասխան և կհանձնարարվի ընտրել ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ՄԱԿ-ի համաշխարհային պարենի և գյուղատնտեսության կազմակերպության (FAO) և Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպության (WHO) դերը «Կոդեքս Ալիմենտարիուս» սննդի միջազգային չափանիշների կիրառության գործում, «Կոդեքս Ալիմենտարիուս» ստանդարտների նպատակը և գործողության շրջանակը,</li> <li>✓ վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետեր (ՎՎՀԿԿ / HACCP) համակարգի արդյունավետ աշխատանքի ապահովման համար նախադրյալ համակարգերի առկայություն (Պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա (GHP) և Պատշաճ արտադրական պրակտիկա (GMP)), ՎՎՀԿԿ / HACCP համակարգի յոթ սկզբունքները և դրանց կիրառման ընթացակարգերը (վտանգի վերլուծություն, հսկման կրիտիկական կետերի հատկորոշում, կրիտիկական սահմանի հատկորոշում, աուդիտի ընթացակարգերի սահմանում, ուղղիչ գործողությունների ծրագրի սահմանում, ստուգման ընթացակարգի սահմանում, փաստաթղթավորման և գրանցումների համակարգի ստեղծում),</li> <li>✓ որակի համալիր կառավարման (TQM) համակարգի հիմնական սկզբունքները և դրանց կիրառման ընթացակարգերը (արտադրական գործընթացների վերահսկման մեխանիզմների ստեղծում ու</li> </ul>

	<p>կատարելագործում, տեխնոլոգիական ամբողջ շղթայում արտադրության կազմակերպման գործում աշխատողների լիարժեք ներգրավման ապահովում և արդյունքների բազմակողմանի մշտադիտարկում ու գնահատում, որակի և ծառայությունների բարելավման պլանավորված և կառավարելի գործընթացների կազմակերպում, հաղորդակցական հոսքերի արդյունավետ կառավարում, համակարգային և ինտեգրացված կանոնակարգում, փաստերի վրա հիմնված որոշումների կայացում, որակի և ծառայությունների շարունակական բարելավման ապահովում):</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում թեստային հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, իրավիճակային խնդիրներ և ուսումնական տեսանյութեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԹՈՒ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀՈՒՄՔԸ, ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԸ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԸ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-003
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթու կաթնամթերքի պատրաստման համար օգտագործվող կենդանական և բուսական ծագման հումքի, սննդային հավելումների ու օժանդակ նյութերի դասակարգման, դրանց կիրառության պայմանների վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	<p>36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ գործնական ուսուցում՝ 18 ժամ</p>
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բնութագրի թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող կենդանական ծագման հումքը,</li> <li>2) բնութագրի թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող բուսական ծագման հումքը,</li> <li>3) նկարագրի թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը;</li> </ol>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Բնութագրել թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող կենդանական ծագման հումքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) դասակարգում է կենդանական ծագման հումքն՝ ըստ տեսակների,</li> <li>2) ներկայացնում է կենդանական ծագման հումքի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանք կատարելու միջոցով: Թեստային առաջադրանք կատարելով՝ ուսանողն ընտրելու է առաջադրանքի ճիշտ պատասխանը տրված տարբերակներից:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կենդանական ծագման հումքի դասակարգումն՝ ըստ տեսակների,</li> <li>✓ կենդանական ծագման հումքի կիրառության թույլատրելի նորմերը թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ,</li> <li>✓ կենդանական ծագման հումքի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է պատասխանում առաջադրված հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, մասնագիտական էլեկտրոնային և տպագիր գրականություն, կենդանական ծագման հումք, լաբորատոր փորձանոթներ և սարքեր, ուսումնական տեսանյութեր, իրավիճակային խնդիրներ, առաջադրանքներ և հարցաշարեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

<b>Ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բնութագրել թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող բուսական ծագման հումքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) դասակարգում է բուսական ծագման հումքն՝ ըստ տեսակների, 2) բնութագրում է բուսական ծագման հումքի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանք կատարելու միջոցով: Թեստային առաջադրանք կատարելով՝ ուսանողն ընտրելու է առաջադրանքի ճիշտ պատասխանը տրված տարբերակներից: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ բուսական ծագման հումքի դասակարգումն՝ ըստ տեսակների,</li> <li>✓ բուսական ծագման հումքի կիրառության թույլատրելի նորմերը թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ,</li> <li>✓ բուսական ծագման հումքի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:</li> </ul> Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է պատասխանում առաջադրված հարցերին:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, մասնագիտական էլեկտրոնային և տպագիր գրականություն, բուսական ծագման հումք, լաբորատոր փորձանոթներ և սարքեր, ուսումնական տեսանյութեր, իրավիճակային խնդիրներ, առաջադրանքներ և հարցաշարեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Նկարագրել թթու կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) դասակարգում է սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերն՝ ըստ տեսակների, 2) ներկայացնում է սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերի կիրառության պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ,

	3) ներկայացնում է սննդային հավելումների և օժանդակ նյութերի կիրառման եղանակները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստային առաջադրանք կատարելու միջոցով: Թեստային առաջադրանք կատարելով՝ ուսանողն ընտրելու է առաջադրանքի ճիշտ պատասխանը տրված տարբերակներից: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ օժանդակ նյութերի դասակարգումն՝ ըստ տեսակների,</li> <li>✓ սննդային հավելումների դասակարգումն՝ ըստ տեսակների,</li> <li>✓ սննդային հավելումների և օժանդակ նյութերի կիրառության թույլատրելի նորմերը թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ,</li> <li>✓ օժանդակ նյութերի լուծույթների պատրաստումը և դրանց կիրառման պայմանները թթու կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ:</li> </ul> Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է պատասխանում առաջադրված հարցերին:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, մասնագիտական գրականություն, օժանդակ նյութեր, լաբորատոր փորձանոթներ և սարքեր, ուսումնական տեսանյութեր, իրավիճակային խնդիրներ, առաջադրանքներ և հարցաշարեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-004
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի վերամշակման սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի, դրանք նախապատրաստելու, աշխատանքային ռեժիմի բերելու, անվտանգության կանոնների վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ, որից՝

	տեսական ուսուցում՝ 30 ժամ գործնական պարապմունք՝ 42 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԹԿՊ-4-19-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ <ol style="list-style-type: none"> <li>1) սահմանի ջերմափոխանակման գործընթացը, թվարկի առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները,</li> <li>2) դասակարգի ջերմափոխանակման սարքավորումները, ներկայացնի դրանց կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) ներկայացնի կեղտամաքրիչի, սերզատի, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների դասակարգումը, նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>4) շահագործի վերամշակման սարքավորումները, կարգավորի դրանց աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնի վերամշակման սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները:</li> </ol>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Սահմանել ջերմափոխանակման գործընթացը, թվարկել առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) սահմանում է ջերմափոխանակման գործընթացը և տալիս է ընդհանուր տեղեկություններ այդ գործընթացից,</li> <li>2) թվարկում է կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները և նշանակությունը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը կստուգվի հարց ու պատասխանի միջոցով, որտեղ ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմափոխանակման գործընթացի, դրա հաղորդման եղանակների, ջերմակիրների տեսակների վերաբերյալ: Ծրագրային մանրամասներ՝ <ol style="list-style-type: none"> <li>✓ ջերմափոխանակման գործընթացը, կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում առավել տարածված ջերմակիրների բնութագիրը,</li> <li>✓ կաթնարդյունաբերության մեջ օգտագործվող ջերմակիրների տեսակները, դրանց բնութագրերը:</li> </ol>

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին տվել է ճիշտ պատասխաններ:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, ուսումնական տեսանյութեր, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դասակարգել ջերմափոխանակման սարքավորումները, ներկայացնել դրանց կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է դասակարգում ջերմափոխանակման սարքավորումները՝ ըստ նշանակության, գործողության, ջերմակրի, հեղուկների շարժման ուղղության, կառուցվածքի, սեկցիաների, 2) ճիշտ է ներկայացնում թիթեղավոր (պաստերացնող և սառեցնող) և խողովակավոր կայանքների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 3) ճիշտ է ներկայացնում պաստերացման-պաղեցման տարողությունների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 4) ճիշտ է ներկայացնում ստերիլացման (տարայում և հոսքային) սարքավորումների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեսթային առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կտրվեն ջերմափոխանակման սարքավորումների դասակարգման, դրանց կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ հարցեր՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, որոնցից մեկը ենթադրում է մեկ ճիշտ պատասխան և կհանձնարարվի ընտրել ճիշտ պատասխանը: Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝ <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ջերմափոխանակման սարքավորումների դասակարգումը՝ ըստ նշանակության, գործողության, ջերմակրի, հեղուկների շարժման ուղղության, կառուցվածքի և սեկցիաների,</li> <li>✓ թիթեղավոր և խողովակավոր տեղակայանքների կառուցվածքը ու աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>✓ պաստերացման-պաղեցման տարողությունների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>✓ ստերիլացման (տարայում և հոսքային) սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը:</li> </ul>

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում թեսթային հարցերին:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեսթեր, ուսումնական տեսանյութեր, սարքավորումներ, ապարատներ, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել կեղտամաքրիչի, սերզատի, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների դասակարգումը, նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում կեղտամաքրիչի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում հերմետիկ և ինքնաթափ սերզատների նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) ներկայացնում է հոմոգենիզատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>4) ներկայացնում է էմուլգատորների, դիսպերգատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեսթային առաջադրանքի միջոցով, որի ժամանակ ուսանողին կներկայացվի կեղտամաքրիչի, սերզատի նշանակության, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների դասակարգման, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ առաջադրանքներ՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, որոնցից մեկը ենթադրում է մեկ ճիշտ պատասխան և կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան առաջադրանքներին վերաբերող ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կեղտամաքրիչի նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>✓ հերմետիկ և ինքնաթափ սերզատների նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ հոմոգենիզատորների հիմնական տեսակները, դրանց տարբերությունները, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>✓ էմուլզատորների, դիսպերգատորների հիմնական տեսակները, դրանց տարբերությունները, նշանակությունը և կառուցվածքը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում թեսթային հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեսթեր, ուսումնական տեսանյութեր, սարքավորումներ, ապարատներ, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական պարապմունք՝ 12 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<p>Շահագործել վերամշակման սարքավորումները, կարգավորել դրանց աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել վերամշակման սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախապատրաստում է վերամշակման սարքավորումները, դրանք բերում է աշխատանքային վիճակի,</li> <li>2) ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը,</li> <li>3) պահպանում է սարքավորումների աշխատանքի համար սահմանված ջերմային օպտիմալ ռեժիմները,</li> <li>4) ճիշտ է շահագործում արտադրամիջոցները, վերամշակման սարքավորումները, հետևում է չափիչ-ստուգիչ սարքերի ցուցմունքներին և կարգավորում ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքը՝ համապատասխան տեխնոլոգիական պահանջներին,</li> <li>5) ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների թեթև անսարքությունների վերացման աշխատանքները,</li> <li>6) իրականացնում է սարքավորումների լվացման և ախտահանման աշխատանքներ՝ ըստ տեխնիկական հրահանգների,</li> <li>7) պահպանում է անվտանգության կանոնները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքների միջոցով, որի դեպքում ուսանողին կհանձնարարվի</p>

	<p>շահագործել վերամշակման սարքավորումները, կարգավորել դրանց աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմները, վերացնել վերամշակման սարքավորումների աշխատանքային թեթև անսարքությունները՝ ըստ տեխնիկական հրահանգների:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ վերամշակման սարքավորումների, ապարատների, խողովակաշարերի նախապատրաստումն՝ ըստ փուլերի,</li> <li>✓ վերամշակման սարքավորումների շահագործում, դրանց աշխատանքի օպտիմալ ռեժիմների պահպանում, չափիչ-ստուգիչ սարքերի ցուցմունքների և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի աշխատանքի համապատասխանության կարգավորում՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների,</li> <li>✓ վերամշակման սարքավորումների, ապարատների աշխատանքային թեթև անսարքությունները և դրանց վերացման ձևերը,</li> <li>✓ սարքավորումների լվացման և ախտահանման աշխատանքների իրականացման առանձնահատկությունները,</li> <li>✓ աշխատանքի անվտանգության կանոնները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը կատարում է գործնական առաջադրանքները առանց էական շեղումների:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնական տեսանյութեր, վերամշակման ենթակա կաթնային խառնուրդ, սարքավորումներ, ապարատներ, չափիչ-ստուգիչ սարքեր, լվացման և ախտահանման նյութեր, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ:</p> <p>Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 16 ժամ</p>
<p><b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ, ԼՑՄԱՆ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՄԱՆ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ, ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ՀՈՍՔԱԳԾԵՐ»</b></p>	
<p><b>Մոդուլի դասիչը</b></p>	<p>ԹԿՊ-4-19-005</p>

<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման, տեղափոխման սարքավորումների, հոսքագծերի նշանակության, կառուցվածքի, նախապատրաստման, շահագործման և աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ գործնական պարապմունք՝ 22 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԹԿՊ-4-19-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) շահագործի կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը, 2) շահագործի կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Շահագործել կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) դասակարգում է կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը, 2) ներկայացնում է կենտրոնախույս և մխոցային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը, 3) ներկայացնում է ատամնանիվային և մեմբրանային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը, 4) ճիշտ է շահագործում կաթի և կաթնաթթվային մթերքի տեղափոխման պոմպերը:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Թեսթային առաջադրանքում ներառված կլինեն հարցեր կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման պոմպերի դասակարգման, պոմպերի տեսակների, կառուցվածքի, նշանակության և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, կհանձնարարվի ընտրել ճիշտ պատասխանը: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի նախապատրաստել և շահագործել պոմպերը:

	<p>Ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման պոմպերի դասակարգումը,</li> <li>✓ պոմպերի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>✓ աշխատանքի անվտանգության կանոնները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը թեստային հարցերին տվել է ճիշտ պատասխաններ, ճիշտ է նախապատրաստել և շահագործել պոմպերը՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեսթեր, ուսումնական տեսանյութեր, կաթնային հումք, պոմպ, սարքավորումներ, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>	<p>Շահագործել կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<p>1) ներկայացնում է կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, 2) կատարում է կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի թեսթային և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Թեսթային առաջադրանքում ներառված կլինեն հարցեր կաթնաթթվային մթերքի տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների և հոսքագծերի շահագործման վերաբերյալ հարցեր՝ իրենց ենթադրյալ պատասխաններով, կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան ճիշտ պատասխանը: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի շահագործել կաթնաթթվային մթերքի տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը՝ ըստ տեխնիկական հրահանգների: Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթնաթթվային մթերքների պատրաստման սարքավորումները,</li> <li>✓ կաթնաթթվային մթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները,</li> <li>✓ կաթնաթթվային մթերքների լցման-փաթեթավորման հոսքագծերը,</li> <li>✓ աշխատանքի անվտանգության կանոնները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում թեսթային հարցերին և գործնական առաջադրանքները կատարում է առանց էական շեղումների:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեսթեր, ուսումնական տեսանյութեր, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորում և/կամ հոսքագիծ, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ:</p> <p>Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-006
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթը և հումքը ընդունելու, պարզ հաշվարկներ կատարելու, կաթը մթերման ընթացքում առաջացող հնարավոր խնդիրները լուծելու, կաթը մեխանիկական և ջերմային մշակման ենթարկելու, պաղեցման ռեժիմները կարգավորելու վերաբերյալ գիտելիք, հմտություններ և կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ գործնական պարապմունք՝ 22 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-001 «Կաթի կազմը և հատկությունները», ԹԿՊ-4-19-002 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ԹԿՊ-4-19-004 «Կաթի

	վերամշակման սարքավորումներ» և ԹԿՊ-4-19-005 «Կաթի և կաթնաթթվային մթերքի պատրաստման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման, տեղափոխման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի կաթի ընդունում և նախնական պաղեցում, 2) կատարի կաթի վերամշակում:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել կաթի ընդունում և նախնական պաղեցում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է կաթի ընդունման համար անհրաժեշտ պայմանները, 2) կատարում է կաթի նմուշառում և զգայաբանական գնահատում, 3) ընդունում է կաթը և հումքը, իրականացնում է կաթի վերահաշվարկ, 4) ներկայացնում է կաթի տեսակավորման պայմանները՝ ըստ ընդունվող կաթի ցուցանիշների և պատրաստվող կաթնաթթվային մթերքի տեսակի, 5) ներկայացնում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները, առաջարկում է լուծումներ՝ ըստ անհրաժեշտության, 6) ներկայացնում է կաթի նախնական պաղեցման և պահպանման պայմանները, կատարում է կաթի պաղեցում՝ կաթի հետագա վերամշակման համար:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքների միջոցով, որով ուսանողին կառաջարկվի իրականացնել կաթի ընդունում և նախնական պաղեցում՝ ըստ տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգների: Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝ ✓ կաթի նմուշառման տեխնիկան, զգայաբանական գնահատում և տարրական անալիզների կատարման եղանակները, ✓ կաթի ընդունման համար անհրաժեշտ պայմանները (քիմիական, մանրէաբանական և անասնաբուժական լաբորատորիաների թույլատվությունների առկայություն, հրահանգի առկայություն),

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթի ընդունման, վերահաշվարկի իրականացման կարգը,</li> <li>✓ կաթի նախնական պաղեցման և պահպանման անհրաժեշտությունը և պայմանները</li> <li>✓ կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր տարածված խնդիրները և դրանց լուծման ուղիները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքները կատարում է առանց էական շեղումների:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնական տեսանյութեր, կաթնային հումք, նմուշառման գործիք, սարքավորումներ, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  գործնական պարապմունք՝ 10 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել կաթի վերամշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նկարագրում և իրականացնում է կաթի մեխանիկական մշակում (կեղտամաքրում, սերզատում, նորմալացում և համասեռացում),</li> <li>2) բնութագրում է «կաթի նորմալացում» հասկացությունը կաթնային խառնուրդներ պատրաստելու ժամանակ և այն իրականացնելու եղանակները,</li> <li>3) իրականացնում է կաթի ջերմամշակում, հետևում և կարգավորում է ջերմամշակման ռեժիմները՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների,</li> <li>4) իրականացնում է կաթի պաղեցում՝ պահպանելով պաղեցման ռեժիմները և կաթի պահպանման պայմանները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքների միջոցով, որով ուսանողին կառաջարկվի կատարել կաթի վերամշակում և պատրաստել կաթնային խառնուրդներ՝ ըստ տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգների:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթի մեխանիկական մշակման (կեղտամաքրում, սերզատում, նորմալացում և հոմոգենացում) տեխնոլոգիան,</li> <li>✓ կաթնային խառնուրդներ պատրաստելու ժամանակ «կաթի ստանդարտացում» հասկացության բնութագրումը և</li> </ul>

	<p>այն իրականացնելու եղանակները՝ ըստ յուրի և / կամ յուղազուրկ չոր կաթնային մնացորդի առկայության (անյուղ կաթի ավելացում, կաթնասերի հեռացում կամ ավելացում, խտացված և / կամ չորացված կաթի ավելացում),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթի ջերմային մշակման տեխնոլոգիան (ցածր ջերմաստճանային մշակում, պաստերացում, ուլտրապաստերացում),</li> <li>✓ կաթի պաղեցման և պահպանման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքները կատարում է առանց էական շեղումների:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, ուսումնական տեսանյութեր, սարքավորումներ, դիդակտիկ և այլ անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 12 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԹՎԱՍԵՐԻ ԵՎ ԹԹՎԱՍԵՐԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-007
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթվասերի և թթվասերային մթերքի պատրաստման, դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ գործնական պարապմունք՝ 34 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-003 «Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը» և ԹԿՊ-4-19-006 «Կաթի ընդունման և վերամշակման իրականացում» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնի թթվասերի և թթվասերային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան,</li> <li>2) պատրաստի թթվասեր և ապահովի դրա ապրանքային տեսքը,</li> <li>3) պատրաստի թթվասերային մթերք և ապահովի դրա ապրանքային տեսքը:</li> </ol>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	<p>Ներկայացնել թթվասերի և թթվասերային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տարբերակում է թթվասերը և թթվասերային մթերքները,</li> <li>2) թվարկում է հումքին, սննդային հավելումներին ու օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>3) ներկայացնում է թթվասերի և թթվասերային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները,</li> <li>4) ներկայացնում է կաթնաթթվային խմորումը,</li> <li>5) ներկայացնում է թթվասերի և թթվասերային մթերքների արատները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի կստուգվի հարց ու պատասխանի միջոցով: Ուսանողին կառաջադրվեն հարցեր թթվասերի և թթվասերային մթերքների դասակարգման, հումքին, սննդային հավելումներին և օժանակ նյութերին ներկայացվող պահանջների, դրանց պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների, արատների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ թթվասերի և թթվասերային մթերքների դասակարգումը,</li> <li>✓ հումքին, սննդային հավելումներին և օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>✓ կաթնային խառնուրդի պատրաստման բաղադրագրերից, տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգներից օգտվելու կարգը,</li> <li>✓ թթվասերի և թթվասերային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները,</li> <li>✓ կաթնային խմորման ձևերը՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ թթվասերի և թթվասերային մթերքների արատները (համի, հոտի, գույնի և կոնսիստենցիայի), դրանց</li> </ul>

	<p>առաջացման պատճառները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանել հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնական տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել թթվասեր և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդը,</li> <li>3) կատարում է համասեռացում, ջերմամշակում,</li> <li>4) մակարդում է խառնուրդը,</li> <li>5) հսկում է թթվասերի մակարդման գործընթացը,</li> <li>6) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի թթվասերի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ թթվասերի տեսակները,</li> <li>✓ թթվասերի պատրաստման մասնավոր տեխնոլոգիան՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ տարայավորման և/կամ փաթեթավորման առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում անսխալ:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

	<p>Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 3</b></p>	<p>Պատրաստել թթվասերային մթերք և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդը,</li> <li>3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,</li> <li>4) մակարդում է խառնուրդը,</li> <li>5) հսկում է թթվասերային մթերքի մակարդման գործընթացը,</li> <li>6) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</li> </ol>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի թթվասերային մթերքի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ թթվասերային մթերքի տեսակները,</li> <li>✓ թթվասերային մթերքի պատրաստման մասնավոր տեխնոլոգիան՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ թթվասերային մթերքի տարայավորման և/կամ փաթեթավորման առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում</p>

	անսխալ:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹՆԱՇՈՒԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՇՈՒԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-008
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքի պատրաստման, դրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ գործնական պարապմունք՝ 34 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-003 «Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը» և ԹԿՊ-4-19-006 «Կաթի ընդունման և վերամշակման իրականացում» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, 2) պատրաստի կաթնաշոռ և ապահովի դրա ապրանքային տեսքը, 3) պատրաստի կաթնաշոռային մթերք և ապահովի դրա ապրանքային տեսքը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) տարբերակում է կաթնաշոռը և կաթնաշոռային մթերքները,</p> <p>2) թվարկում է հումքին, սննդային հավելումներին և օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները,</p> <p>3) ներկայացնում է կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և դրանց առանձնահատկությունները,</p> <p>4) ներկայացնում է կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արատները:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի հարց ու պատասխանի միջոցով: Ուսանողին կառաջադրվեն հարցեր կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների դասկարգման, հումքին, սննդային հավելումներին և օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջների, դրանց պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների, արատների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների դասակարգումը,</li> <li>✓ հումքին, սննդային հավելումներին և օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>✓ կաթնային խառնուրդի պատրաստման բաղադրագրերից, տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգներից օգտվելու կարգը,</li> <li>✓ կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները,</li> <li>✓ կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքների արատները (համի, հոտի, գույնի և կոնսիստենցիայի), դրանց առաջացման պատճառները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանել հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնական տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել կաթնաշոռ և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը

<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ և ջերմամշակում այն,</li> <li>3) մակարդում է խառնուրդն՝ ըստ մակարդման եղանակի,</li> <li>4) հսկում է կաթնաշոռի մակարդման գործընթացը,</li> <li>5) կարգավորում և հետևում է մակարդվածքի մշակման ջերմային ռեժիմներին,</li> <li>6) մշակում է կաթնաշոռի հատիկը, կատարում է հատիկի մամլում, ինքնամամլում և պաղեցում,</li> <li>7) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</li> </ol>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի կաթնաշոռի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը::</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթնաշոռի տեսակները,</li> <li>✓ կաթնաշոռի պատրաստման մասնավոր տեխնոլոգիան՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ դիետիկ կաթնաշոռի առանձնահատկությունները,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ կաթնաշոռի հատիկի մշակման, մամլման, ինքնամամլման և պաղեցման առանձնահատկությունները,</li> <li>✓ տարայավորման և / կամ փաթեթավորման եղանակները և առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում անսխալ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր:</p> <p>Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական</p>

	կազմակերպություններում:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատրաստել կաթնաշոռային մթերք և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախապատրաստում է խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</li> <li>3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,</li> <li>4) մակարդում է խառնուրդն՝ ըստ մակարդման եղանակի,</li> <li>5) հսկում է կաթնաշոռային մթերքի մակարդման գործընթացը,</li> <li>6) կարգավորում և հետևում է մակարդվածքի մշակման ջերմային ռեժիմները,</li> <li>7) մշակում է կաթնաշոռի հատիկը, կատարում է հատիկի մամլում, ինքնամամլում և պաղեցում,</li> <li>8) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի կաթնաշոռային մթերքի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները, օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթնաշոռային մթերքի տեսակները,</li> <li>✓ կաթնաշոռային մթերքի պատրաստման մասնավոր տեխնոլոգիան՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ կաթնաշոռային արտադրանքի ջերմամշակման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ տարայավորման և / կամ փաթեթավորման եղանակները և առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում</p>

	անսխալ:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՅՈԳՈՒՐՏԻ, ՄԱԾՈՒՆԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-009
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել յոգուրտի, մաճունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման, դրանց ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 28 ժամ գործնական պարապմունք՝ 44 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԹԿՊ-4-19-003 «Թթու կաթնամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը» և ԹԿՊ-4-19-006 «Կաթի ընդունման և վերամշակման իրականացում» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնի յոգուրտի, մաճունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման ընդհանուր տեխնոլոգիան,</li> <li>2) պատրաստի յոգուրտ և ապահովի դրա ապրանքային տեսքը,</li> <li>3) պատրաստի մաճուն և ապահովի դրա ապրանքային տեսքը,</li> <li>4) պատրաստի կաթնաթթվային ըմպելիքներ և ապահովի դրանց ապրանքային տեսքը:</li> </ol>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների

	բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման ընդհանուր տեխնոլոգիան
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) դասակարգում է յոգուրտը, մածունը և կաթնաթթվային ըմպելիքները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան,</li> <li>3) ճիշտ է թվարկում յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների պատրաստման եղանակները՝ դրանց տարբերությունների բնութագրմամբ,</li> <li>4) ներկայացնում է յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արտադրության խմորման ձևերը,</li> <li>5) ներկայացնում է յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արատները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կաթնաթթվային ըմպելիքների դասակարգման, մակարդների տեսակները, մակարդման ընթացքի, խմորման ձևերի վերաբերյալ: Ուսանողին կտրվեն ըմպելիքների նմուշներ և կհանձնարարվի որոշել դրանցում արատների առկայությունը կամ բացակայությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների դասակարգումը,</li> <li>✓ հումքին, սննդային հավելումներին և օժանդակ նյութերին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>✓ կաթնային խառնուրդի պատրաստման բաղադրագրերից, տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգներից օգտվելու կարգը,</li> <li>✓ յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների ընդհանուր տեխնոլոգիան,</li> <li>✓ յոգուրտի, մածունի և կաթնաթթվային ըմպելիքների արատները (համի, հոտի, գույնի և կոնսիստենցիայի), դրանց առաջացման պատճառները,</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանել հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մեթոդական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնական տեսանյութեր, մթերքների նմուշներ:

<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել յոգուրտ և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նախապատրաստում յոգուրտի խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</li> <li>3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,</li> <li>4) մակարդում է յոգուրտի խառնուրդը, հսկում է մակարդման գործընթացը,</li> <li>5) ավելացնում է սննդային հավելումներ՝ ըստ անհրաժեշտության,</li> <li>6) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի յոգուրտի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները, օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ յոգուրտի տեսակները,</li> <li>✓ յոգուրտի պատրաստման մասնավոր տեխնոլոգիան՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ յոգուրտի ջերմամշակման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ տարայավորման և / կամ փաթեթավորման եղանակները և առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում անսխալ:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր:</p>

	Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատրաստել մածուկ և ապահովել դրա ապրանքային տեսքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նախապատրաստում մածուկի խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</li> <li>3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,</li> <li>4) մակարդում է մածուկի խառնուրդը, այնուհետև տարայավորում և/կամ փաթեթավորում,</li> <li>5) հսկում է մակարդման գործընթացը,</li> <li>6) ճիշտ է պահեստավորում պատրաստի արտադրանքը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի յոգուրտի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները, օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ մածուկի պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները,</li> <li>✓ տարայավորման և / կամ փաթեթավորման եղանակները և առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում անսխալ:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր:

	Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Պատրաստել կաթնաթթվային ըմպելիքներ և ապահովել դրանց ապրանքային տեսքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նախապատրաստում կաթնաթթվային ըմպելիքների խառնուրդի պատրաստման համար հումքը, սննդային հավելումները և օժանդակ նյութերը,</li> <li>2) բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ,</li> <li>3) կատարում է համասեռացում (ըստ անհրաժեշտության) և ջերմամշակում,</li> <li>4) մակարդում է խառնուրդը, հսկում է մակարդման գործընթացը,</li> <li>5) կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում, պահեստավորում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը կստուգվի գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի որևէ տեսակի յոգուրտի համար նախապատրաստել հումքերը, սննդային հավելումները, օժանդակ նյութերը, սարքավորումները, պատրաստել այն՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները և քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ կաթնաթթվային ըմպելիքներ տեսակները,</li> <li>✓ կաթնաթթվային ըմպելիքներ պատրաստման մասնավոր տեխնոլոգիան՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ կաթնաթթվային ըմպելիքներ ջերմամշակման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ մակարդման եղանակները, կաթնային խառնուրդի մակարդման առանձնահատկությունները՝ ըստ տեսակի,</li> <li>✓ տարայավորման և / կամ փաթեթավորման եղանակները և առանձնահատկությունները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե ուսանողը հանձնարարությունը կատարել է հիմնականում անսխալ:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը նպատակահարմար է իրականացնել տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում երաշխավորվում է օգտագործել ուսումնամեթոդական գրականություն, հումքեր, սննդային

	<p>հավելումներ և օժանդակ նյութեր, տարբեր սարքավորումներ, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, տեսանյութեր: Գործնական պարապմունքների մի մասը նպատակահարմար է անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական պարապմունք՝ 16 ժամ</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԹԿՊ-4-19-010
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	<p>72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ</p>
<b>Մուտքային պահանջները</b>	<p>Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը</li> <li>2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը</li> <li>3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ</li> <li>4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը</li> <li>5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը</li> </ol>

	<p>6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր</p> <p>7) հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ</p>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,</li> <li>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</li> <li>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</li> <li>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և անհատական գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Քննարկումների ընթացքում բացահայտվում է բիզնես-գաղափարի և բիզնես-գործունեության հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ ուսանողների յուրացրած գիտելիքների մակարդակը, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով նրանք ըստ իրավիճակի ներկայացնում և հիմնավորում են կոնկրետ բիզնես-գաղափար, որոշակիացնում են իրենց նախընտրած գործունեության տեսակը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես-գաղափարը որպես բիզնես-գործունեության մեկնակետ, դրա ձևավորման նախադրյալները: Բիզնես-գաղափարի իրատեսությունը հիմնավորող ցուցիչները: Օրենսդրական դաշտի պահանջները հաշվի առնելու կարևորությունը: Գործարար միջավայրի օբյեկտիվ գնահատման կարևորությունը և մոտեցումները: Սեփական գործարար հնարավորությունների բացահայտումը և անաչառության կարևորությունը: Բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի ոլորտի ընտրությունը: Տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության հստակ և հիմնավորված</p>

	<p>ձևակերպումը: Վերջնական բիզնես-գաղափարի գնահատումը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է հիմնավորված եզրահանգումներ անելու ունակություն, իսկ գործնական առաջադրանքների ընթացքում ներկայացնում է տվյալ իրավիճակում առավել նախընտրելի ու հիմնավորված լուծումներ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Պարապմունքների անհրաժեշտ փուլերում անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ֆլիպչարտ, գունավոր թղթեր, ամրակներ, տարբեր գույնի մարկերներ, ուսուցողական իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>	<p>Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</li> <li>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</li> <li>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</li> <li>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,</li> <li>10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,</li> <li>11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,</li> </ol>

	<p>12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,</p> <p>13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության հասկացությունը և բնութագիրը: Կազմակերպությունների տիպերը, դրանց բնութագրիչ առանձնահատկությունները: Կազմակերպությունների ստեղծման ու գրանցման կարգը: Գործընթացի օրենսդրական կարգավորումը: Կազմակերպության կանոնադրությունը: Կազմակերպության կառավարման խնդիրները, ֆունկցիաները: Կառավարման ոճերը, դրանց առանձնահատուկ գծերը: Կառավարման ապարատի կառուցվածքը, ստորաբաժանումները: Կառավարման բաժինների առանձնացման սկզբունքները: Աշխատանքի բաժանման անհրաժեշտությունը, աշխատատեղերի ձևավորման մոտեցումները տարբեր մեծության կազմակերպություններում: Կազմակերպության փաստաթղթային տնտեսության ընդհանուր բնութագիրը, փաստաթղթերի ձևավորման կարգը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>

<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում &lt;&lt;շուկա&gt;&gt; հասկացությունը,</li> <li>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</li> <li>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</li> <li>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</li> <li>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</li> <li>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</li> <li>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</li> <li>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարությունների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվելու է շուկայի վերաբերյալ հիմնական հասկացությունների ճիշտ ընկալման ուսանողի կարողությունը, իսկ գործնական առաջադրանքների միջոցով նա կատարելու է իրավիճակին համապատասխան եզրահանգումներ /հնարավորության դեպքում կարող են օգտագործվել նաև ուսանողների ինքնուրույն դիտարկումների ու հետազոտությունների արդյունքները/:</p> <p>Արդյունքները անհրաժեշտ է քննարկել խմբում:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Շուկայի բնութագիրը: Շուկայի հետազոտության անհրաժեշտությունը և հիմնական ուղղությունները: Շուկայի հետազոտության գործընթացը: Շուկայական պահանջարկի գնահատումը: Շուկայի վրա ազդող գործոնները, գնորդի վարքագիծը: Մրցակցություն, դրա գնահատումը: Շուկայի հատվածավորումը: Մարքեթինգի 4 և 7 P-երը: Մարքեթինգային ռազմավարության էությունը և մշակման կարևորությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը թեստային և գործնական առաջադրանքները</p>

	ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում, իսկ խմբային քննարկումների ընթացքում ցուցաբերում է իրավիճակին հիմնավորված արձագանքելու ունակություններ:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</li> <li>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</li> <li>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</li> <li>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</li> <li>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների</li> </ol>

	<p>գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փուլերով՝ ըստ ռեսուրսների խմբերի: Քննարկումների ընթացքում նրանք ոչ միայն գնահատելու են ստացված արդյունքները, այլ նաև առաջարկելու են լուծումների սեփական տարբերակները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության ռեսուրսների ընդհանուր բնութագիրը: Նյութական, աշխատանքային և ֆինանսական ռեսուրսներ, դրանց կազմը: Հիմնական կապիտալ և շրջանառու կապիտալ: Ֆինանսական ռեսուրսներ: Ռեսուրսների մեծությունը բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	<p>Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) «ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</li> <li>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</li> <li>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</li> </ol>

	<p>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</p> <p>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</p> <p>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</p> <p>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</p> <p>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ռիսանոլներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար դրանց հաշվարկներ և որոշել ինքնարժեքն ու գինը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը: Ռիզիկոյի և անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը: Ծախսերի հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը: Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մեթոդական ցուցումներ, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ, հաշվարկների կատարման ընթացքում օգտագործվող օրինակելի ձևաթղթեր:</p>
<p><b>Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
<p><b>Ռիսումնառության արդյունք 6</b></p>	<p>Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<p>1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,</p>

	<p>3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,</p> <p>5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,</p> <p>6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,</p> <p>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</p> <p>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</p> <p>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները: Գործողությունների ժամանակացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 7</b></p>	<p>Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ</p>

<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</li> <li>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</li> <li>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</li> <li>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</li> <li>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</li> </ol>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է հաշվել հարկերի և տուրքերի գումարները, լրացնել ֆինանսական հաշվետվություններ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Հայաստանի Հանրապետությունում կիրառվող հարկերի և տուրքերի տեսակները, դրանց տնտեսական նշանակությունը: Հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները: Հարկերի հաշվարկման կարգը և դրույքաչափերը: Հարկատուների պատասխանատվությունը հարկային օրենսդրության պահանջների պահպանման համար: Ֆինանսական հաշվետվությունների տեսակները, հաշվետվությունների լրացման և ներկայացման կարգը: Ստուգումների անցկացումը, կարգը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, հարկերի վերաբերյալ օրենքներ և նորմատիվ փաստաթղթեր, մեթոդական նյութեր, հաշվետվությունների ձևաթղթեր, հաշվարկները կատարելու համար օգտագործվող ելակետային նյութերի փաթեթներ:</p>

<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
--	---