



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ  
ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐ

## ՀՐԱՄԱՆ

No 1208-Ա/2

« 09 » \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_ 2019թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) 0721.01.4 «ՀԱՅԱԹԽՄԱՆ  
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.01.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝  
ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ  
ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ**

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

### Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ ԵՄ

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2020թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2019 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. «Կայուն դպրոցական սնունդ» հիմնադրամի գործադիր տնօրենին. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Սույն հրամանի կատարման վերահսկողությունը հանձնարարել կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարի տեղակալ Գրիշա Թամրազյանին:

ԱՐԱՅԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**

**0721.01.4 «ՀԱՅԱԹԽՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ**

**0721.01.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ**

**ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1**

**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
  - 1) առկա,
  - 2) դրսեկություն (էքստեռնատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
  - 1) կրթության առկա ձևով՝
    - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի,
    - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3 տարի,
  - 2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով.

կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի

հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստենսատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1332 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2160 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

## **ԳԼՈՒԽ 2**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.01.4 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.01.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
  - 1) խմոր հունցող,
  - 2) խմոր ձևավորող,
  - 3) խմոր հարդարող:
7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
  - 1) ըստ արտադրանքի տեսակների ապահովել հացի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,
  - 2) հացի խմորի պատրաստման ժամանակ ապահովել տեխնոլոգիական ռեժիմներին ներկայացվող պահանջների պահպանումը,

- 3) ապահովել տեխնոլոգիական մեքենաների և սարքավորումների արդյունավետ և նպատակային շահագործումը,
- 4) հսկողություն իրականացնել հացի խմորի պատրաստման գործընթացի նկատմամբ

### ԳԼՈՒԽ 3

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.01.4  
«ՀԱՅԱԹԽՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.01.02.4  
«ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ  
ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.
  - 1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
  - 2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,
  - 3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,
  - 4) ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,
  - 5) ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,
  - 6) ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,
  - 7) ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,
  - 8) ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,
  - 9) ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

## ԳԼՈՒԽ 4

### ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.01.4

#### «ՀԱՅԱԹԽՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.01.02.4

#### «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝
  - 1) ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,
  - 2) տիրապետի հայոց լեզվին,
  - 3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,
  - 4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,
  - 5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,
  - 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
  - 7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,
  - 8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,
  - 9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի

փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:

12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

## **ԳԼՈՒԽ 5**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.01.4 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.01.02.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
  - 1) Ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն չի իրականացվում: հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:
  - 2) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:
  - 3) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,
- բ. անհատական համակարգիչների,
- գ. սանիտարիայի և հիգիենայի,
- դ. արտադրության տեխնոլոգիաների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. փորձարարա-արտադրական,
- բ. տեխնոլոգիական սարքավորումների,

3) Սպորտային համալիր՝

- ա. մարզադահլիճ,
- բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,



- 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
- 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
- 5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
- 6) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ.
- 2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
- 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.
- 4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում.
- 5) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,

- 2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
- 3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,
- 4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

## **ԳԼՈՒԽ 6**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.01.4**

#### **«ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.01.02.4**

#### **«ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԽՄՈՐՄԱՆ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ» ՈՐԱԿՎՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝
  - 1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,
  - 2) պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,

- 3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
- 4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,
- 5) պետք է որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
- 6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,
- 7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
- 8) պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական)

կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության

տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4

«Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման

պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա»  
մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային  
հմտությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
1.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-4-19-001
2.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
3.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
4.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
7.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,</li> <li>3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,</li> <li>4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</li> <li>5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</li> </ul>
<b>8.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>9.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</li> <li>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</li> <li>3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</li> <li>4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,</li> <li>5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</li> </ul>
<b>10.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>11.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul 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> </ul>
<b>12.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
<b>13.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատարի,</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</li> </ul>

		<p>համար,</p> <p>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</p> <p>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</p> <p>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</p>
14.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</p> <p>2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,</p> <p>3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</p> <p>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՈՒԱԶԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
16.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001
17.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
18.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
19.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</li> <li>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն)</li> <li>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</li> <li>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,</li> </ol>
25.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</li> <li>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</li> <li>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</li> <li>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</li> </ol>
27.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,

		<p>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>		
<b>29.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԳՀ-4-19-001
<b>30.</b>	<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, դեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
<b>31.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>32.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>33.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>34.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Փնտրել և գտնել աշխատանք
<b>35.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները,</p> <p>2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական, աշխատատեղ(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,</p>



		<p>3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),</p> <p>4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,</p> <p>5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:</p>
<b>36.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
<b>37.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,</p> <p>2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,</p> <p>3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</p> <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>38.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
<b>39.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,</p> <p>2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</p> <p>3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,</p> <p>4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</p> <p>5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:</p>
<b>40.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
<b>41.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը</p>

		<p>աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>42.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
<b>43.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
<b>44.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>45.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>46.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>47.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
<b>48.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</p> <p>2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</p> <p>3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</p> <p>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</p> <p>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>
<b>49.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
<b>50.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul 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> </ul>
<b>51.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
<b>52.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul 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> </ul>
<b>53.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
<b>54.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</li> <li>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes 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> </ul>

		7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
55.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
56.	<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>
57.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Աշխատել համացանցում
58.	<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>

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա»  
մասնագիտության 0721.01.02.4 «Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր  
մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԻՔԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐԻ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական օբյեկտների սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանման կարողություններ:
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>4.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>5.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>6.</b>	<b>Ռիսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել արտադրական ձեռնարկություններում սանիտարահիգիենիկ պահանջները
<b>7.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրությունում սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովումը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում և պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները,</li> <li>3) ճիշտ է օգտվում անձնական հիգիենայի պարագաներից,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման արտադրամասում արտադրական միկրոլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները:</li> </ol>
<b>8.</b>	<b>Ռիսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումներ
<b>9.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճանաչում է ախտահանիչ նյութերը,</li> <li>2) պահպանում է սննդային ներկերի, քիմիական նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների,</li> </ol>

		<p>3) ճիշտ է ախտահանում տեխնիկական սարքավումները, աշխատանքային գործիքները՝ պահպանելով աշխատանքային նորմերը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման օգտագործման մթերքների հնարավոր ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների առաջացման պատճառները:</p>
10.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել արտադրական սարքավորումների լվացում և ախտահանում
11.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ախտահանող և լվացող նութերը,</p> <p>2) ճիշտ է օգտագործում ախտահանող և մաքրող նյութերն՝ ըստ նշանակության,</p> <p>3) ճիշտ է լվանում և ախտահանում արտադրական սարքավորումները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԵՎ ՏԱՐԲԵՐ ԱԶԳԵՐԻ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՀԱՑԱՏԵՍԱԿՆԵՐԸ»</b>		
12.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-002
13.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պարզ գիտելիքներ հայկական և տարբեր ազգերի ավանդական հացատեսակների և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ:
14.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
15.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
16.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
17.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հայկական ավանդական հացատեսակները
18.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում հացի և հացաբուլեղենի պատմությունը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում հայկական ավանդական հացատեսակները, հաշվի առնելով դրանց առանձնահատկությունները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում հայկական լավաշը՝ որպես յուրահատուկ հացատեսակ:</p>
19.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել ռուսական, ուկրաինական, վրացական, միջին ասիական ավանդական հացատեսակները
20.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ռուսական, ուկրաինական ավանդական հացատեսակները,</p> <p>2) ճիշտ է պարզաբանում ռուսական, ուկրաինական հացատեսակների առանձնահատկությունները,</p>

		<p>3) ճիշտ է ներկայացնում վրացական և միջին ասիական ավանդական հացատեսակները,</p> <p>4) ճիշտ է պարզաբանում վրացական և միջին ասիական հացատեսակների առանձնահատկությունները:</p>
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել եվրոպական և ամերիկյան ավանդական հացատեսակները
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում եվրոպական ավանդական հացատեսակները,</p> <p>2) ճիշտ է պարզաբանում եվրոպական ավանդական հացատեսակների առանձնահատկությունները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում ամերիկյան ավանդական հացատեսակները,</p> <p>4) ճիշտ է պարզաբանում ամերիկյան ավանդական հացատեսակների առանձնահատկությունները:</p>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել արևելյան և աֆրիկյան ավանդական հացատեսակները
24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում արևելյան ավանդական հացատեսակները,</p> <p>2) ճիշտ է պարզաբանում արևելյան ավանդական հացատեսակների առանձնահատկությունները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում աֆրիկյան ավանդական հացատեսակները,</p> <p>4) ճիշտ է պարզաբանում աֆրիկյան ավանդական հացատեսակների առանձնահատկությունները:</p>
<b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը « Հ ՈՒ Մ Ք Ի Ե Վ Օ Ժ Ա Ն Դ Ա Կ Ն Յ ՈՒ Թ Ե Ր Ի Ն Ա Խ Ա Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ ՈՒ Մ »</b>		
25.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-003
26.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ձևավորել ուսանողի մոտ հումքի և օժանդակ նյութերի ընդունման տեսակավորման, նախապատրաստման և զգայաբանական ցուցանիշների գնահատման կարողություններ:
27.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
28.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕՊԽՄ-4-19-001 «Սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովում» մոդուլը:
29.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
30.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հացի և հացաբուլեղենի պատրաստման համար օգտագործվող հումքերի և օժանդակ նյութերի ընդունման, որակավորման և տեսակավորման գործընթացները

31.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի ընդունման գործընթացը, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի զգայաբանական ցուցանիշներն՝ ըստ առաջադրված համապատասխանության պահանջների, 3) ճիշտ է ներկայացնում հումքի տեսակավորման գործընթացն՝ ըստ բաղադրագրի, 4) ստուգում է հումքի համապատասխանությունը գործող չափանիշներին և տեխնիկական պահանջներին,
32.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հաշվարկել և նախապատրաստել հումքը և օժանդակ նյութերը՝ ըստ բաղադրատոմսի
33.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի հաշվարկն՝ ըստ չափաքանակների, 2) ճիշտ է նախապատրաստում հումքերը և օժանդակ նյութերն՝ ըստ բաղադրատոմսի և սանիտարահիգիենիկ նորմերի, 3) ճիշտ է իրականացնում լրացուցիչ հումքերի, օժանդակ նյութերի գնահատում՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների, 4) ճիշտ է ներկայացնում հումքերի և օժանդակ նյութերի տեխնոլոգիական պահանջները:
34.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ապահովել հումքի պահպանման պայմանները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը
35.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման պայմանները, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը, 3) ճիշտ է ապահովում հումքի պահպանման պայմանները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՅԱԹԻՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
36.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-004
37.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ձևավորել ուսանողի մոտ հացի և հացաբուլկեղենի արտադրության սարքավորումների և աշխատատեղի նախապատրաստման, կազմակերպման, ինչպես նաև սարքավորումների անվտանգ շահագործման կարողություններ:
38.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
39.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕՊԽՄ-4-19-001 «Սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովում» և ՕՊԽՄ-4-19-003 «Հումքի և օժանդակ նյութերի նախապատրաստում» մոդուլները:



40.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
41.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել արտադրական գործընթացը
42.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում աշխատատեղի, աշխատանքի համար անհրաժեշտ բոլոր սարքավորումները և գործիքները,</li> <li>2) ճիշտ է անվանում և ցուցադրում հացի պատրաստման համար օգտագործվող սարքավորումները և օժանդակ գործիքները,</li> <li>3) ճիշտ է տարբերակում արտադրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում սանիտարիիզենիկ նորմերի, հակահրդեհային և աշխատանքային անվտանգության պահանջները,</li> </ol>
43.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Շահագործել էլեկտրական և մեխանիկական սարքավորումները
44.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումների շահագործման, տեխնիկական անվտանգության պահպանման նորմերը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումների շահագործման, տեխնիկական անվտանգության պահպանման նորմերը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում մասնատման սարքավորումների շահագործման, տեխնիկական անվտանգության պահպանման նորմերը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում չափիչ սարքերի և այլ օժանդակ գործիքների շահագործման, տեխնիկական անվտանգության պահպանման նորմերը,</li> <li>5) շահագործում է էլեկտրական և մեխանիկական սարքավորումները՝ պահպանելով սահմանված նորմերը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ՄԻԱՖԱԶ ԵՂԱՆԱԿՈՎ»</b>		
45.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-005
46.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ձևավորել ուսանողի մոտ հացի և հացաբուլկեղենի խմորի պատրաստման գործընթացները

		միաֆազ եղանակով իրականացնելու գործնական կարողություններ:
47.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
48.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕՊԽՄ-4-19-001 «Սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովում», ՕՊԽՄ-4-19-004 «Հացաթխման արտադրության սարքավորումների և աշխատանքի նախապատրաստման կազմակերպում» մոդուլները:
49.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
50.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կիրառել ցորենի այլուրից խմորի պատրաստման միաֆազ եղանակը
51.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ցորենի այլուրից հացի և հացաբուլկեղենի ապրանքային բնութագիրը, սննդային արժեքը և տեսականին,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ցորենի այլուրից հացի և հացաբուլկեղենի միաֆազ եղանակով խմորի պատրաստման առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է իրականացնում ցորենի այլուրից խմորի պատրաստում ավանդական միաֆազ եղանակով,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում ցորենի այլուրից խմորի պատրաստումն արագացված եղանակով,</li> <li>5) ճիշտ է շահագործում անհրաժեշտ սարքավորումները՝ խմորի ունց մեքենաները,</li> <li>6) ճիշտ է մեկնաբանում ցորենի այլուրից խմորի պատրաստման եղանակների համեմատական գնահատականը,</li> <li>7) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</li> </ol>
52.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կիրառել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման միաֆազ եղանակը
53.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի այլուրից հացի ապրանքային բնութագիրը, սննդային արժեքը և տեսակները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի այլուրից կամ ցորենատարեկանային այլուրների խառնուրդից խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի այլուրից կամ ցորենատարեկանային այլուրների խառնուրդից խմորի պատրաստման եղանակները խիտ մակարդով՝ գլխիկային եղանակով,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում մակարդի (գլխիկի) ստացման փուլերը՝ պահպանելով անհրաժեշտ տեխնոլոգիական</li> </ol>

		<p>ռեժիմները, ըստ տեխնիկական հրահանգի,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում մակարդի (գլխիկի) պատրաստման համար նախատեսված սարքավորումները,</p> <p>6) ճիշտ է պատրաստում գլխիկային եղանակով տարեկանի խմորը, ավանդական և արագացված ձևերով,</p> <p>7) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՅԻ ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՐԿՖԱԶ ԵՂԱՆԱԿՈՎ»</b>		
54.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-006
55.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ձևավորել ուսանողի մոտ հացի և հացաբուլկեղենի խմորի պատրաստման գործընթացները երկֆազ եղանակով իրականացնելու գործնական կարողություններ:
56.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
57.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕՊԽՄ-4-19-005 «Խմորի պատրաստում միաֆազ եղանակով» մոդուլը:
58.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
59.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կիրառել ցորենի ալյուրից խմորի պատրաստման երկֆազ եղանակը
60.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ցորենի ալյուրից հացի և հացաբուլկեղենի երկֆազ եղանակով խմորի պատրաստման առանձնահատկությունները,</p> <p>2) ճիշտ է շահագործում անհրաժեշտ սարքավորումները՝ խմորի ունց մեքենաները,</p> <p>3) ճիշտ է իրականացնում ավանդական խաշխմորի և թթխմորի ստացումը՝ պահպանելով օգտագործվող հումքի նախատեսվող քանակները և պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմները,</p> <p>4) ճիշտ է իրականացնում խաշխմորի և թթխմորի հիմքի վրա հացի խմորի ստացումը ավանդական և արագացված եղանակներով՝ պահպանելով տեխնոլոգիական ռեժիմները,</p> <p>5) պատրաստում է հացաբուլկեղենի խմոր՝ պահպանելով տեխնոլոգիական ռեժիմները,</p> <p>6) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</p>

61.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կիրառել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման երկֆազ եղանակը
62.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի այլուրից հացի ապրանքային բնութագիրը, սննդային արժեքը և տեսականին,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի այլուրից հացի խմորի պատրաստման եղանակները, օգտագործվող հումքը,</li> <li>3) ճիշտ է շահագործում անհրաժեշտ սարքավորումները՝ խմորի ունց մեքենաները,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում ավանդական խաշխմորի և թթխմորի ստացումը, պահպանելով օգտագործվող հումքի նախատեսվող քանակները և պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմները,</li> <li>5) ճիշտ է իրականացնում տարեկանի խմորի թթվայնության կարգավորումը,</li> <li>6) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՄՈՐԻ ՄՇԱԿՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ»</b>		
63.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-007
64.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ձևավորել ուսանողի մոտ խմորի մշակման և ձևավորման հմտություններ:
65.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
66.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕՊԽՄ-4-19-006 «Խմորի պատրաստում երկֆազ եղանակով» մոդուլը:
67.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
68.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել խմորի մասնատում
69.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում խմորի մշակման փուլերը,</li> <li>2) ճիշտ է կատարում խմորի կտրատումը խմոր կտրող մեքենայով՝ պահպանելով կտորների քաշը,</li> <li>3) ճիշտ է ձեռքով խմորը բաժանում կտորների, պահպանելով անհրաժեշտ քաշը,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</li> </ol>
70.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել խմորի կտորների գնդման և նախնական հասունացման գործընթացները
71.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է իրականացնում խմորի գնդումը գնդող մեքենայով,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>2) ճիշտ է կատարում խմորի գնդումը ձեռքով,</li> <li>3) ճիշտ է իրականացնում գնդերի նախնական հասունացումը,</li> <li>4) ճիշտ է կարգավորում հասունացման ռեժիմները,</li> <li>5) ճիշտ է ստուգում գնդերի հասունացման աստիճանը,</li> <li>6) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</li> </ul>
72.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել խմորագնդերի ձևավորման գործընթացները
73.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կատարում հացի խմորային պատրաստվածքի ձեռքով ձևավորումը,</li> <li>2) ճիշտ է կատարում հացաբուլկեղենի խմորային պատրաստվածքի ձեռքով ձևավորումը,</li> <li>3) ճիշտ է կատարում բատոնների ձեռքով ձևավորումը,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում բատոնների ձևավորումը մեքենայացված եղանակով,</li> <li>5) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</li> </ul>
74.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել վերջնական հասունացման գործընթացները
75.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ձևավորված կիսապատրաստվածքների վերջնական հասունացման տեխնոլոգիական նշանակությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում վերջնական հասունացման պահարանների կառուցվածքը,</li> <li>3) ճիշտ է ապահովում խմորագնդերի հասունացման ռեժիմները,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում հասունացված պատրաստվածքների որակի ստուգումը,</li> <li>5) ճիշտ է կարգավորում հասունացման պահարանների աշխատանքը,</li> <li>6) ճիշտ է պահպանում սանիտարահիգիենիկ պահանջները և անվտանգության կանոնները:</li> </ul>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
76.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՕՊԽՄ-4-19-008
77.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ

		գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները:
<b>78.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>79.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
<b>80.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>81.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
<b>82.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,</li> <li>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</li> <li>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</li> <li>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</li> </ol>
<b>83.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
<b>84.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</li> <li>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</li> <li>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</li> <li>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> </ol>

		<p>6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</p> <p>9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,</p> <p>11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,</p> <p>12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,</p> <p>13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</p>
<b>85.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
<b>86.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է մեկնաբանում «շուկա» հասկացությունը,</p> <p>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</p> <p>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</p> <p>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</p> <p>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</p> <p>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</p> <p>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</p> <p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
<b>87.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
<b>88.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p>

		<p>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</p> <p>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
--	--	---



**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.01.4**  
**«Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.02.4**  
**«Օպերատոր՝ խմորման մեքենաների» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		84	56	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>513</b>	<b>342</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
4.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>216</b>	<b>144</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Սանիտարահիգիենիկ նորմերի ապահովում		81	54	1
2.	Հայկական և տարբեր ազգերի ավանդական հացատեսակները		54	36	1
3.	Հումքի և օժանդակ նյութերի նախապատրաստում		81	54	1
4.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>324</b>	<b>216</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				

1.	Հացաթխման արտադրության սարքավորումների և աշխատանքի նախապատրաստման կազմակերպում		81	54	1
2.	Խմորի պատրաստում միաֆազ եղանակով		81	54	1
3.	Խմորի պատրաստում երկֆազ եղանակով		81	54	1
4.	Խմորի մշակում և ձևավորում		81	54	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>324</b>	<b>216</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		108	72	
	<b>ՊԱՀՈՒՍԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		27	18	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>28</b>	<b>1512</b>	<b>1008</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		<b>100</b>		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>9</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>1</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>40</b>			