



*ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ*

№՝ 878-Ա/2

«04» 08 2017թ.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4

«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.04.4

«ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ

ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ

ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 16-րդ հոդվածի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2010թ. մարտի 4-ի N 8 արձանագրային որոշման 14-րդ՝ «Հայաստանի Հանրապետությունում նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության և ուսուցման մասնագիտությունների և որակավորումների՝ կարողությունների ձևավորմանը միտված պետական կրթական չափորոշիչների մշակման և ներդրման հայեցակարգին ու գործողությունների ցանկին հավանություն տալու մասին» կետը, Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2012թ. օգոստոսի 10-ի N777-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ ԵՄ

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած

երշիկների արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2018թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2017 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին. ապահովել չափորոշչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մանուկ Մկրտչյանին:



?????? ????????

Aug 4 2017 3:33 AM

/ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4
«Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրություն» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ
ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

ԳԼՈՒԽ 1

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2016 թվականի հուլիսի 7-ի N 714-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվաճառության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա
 - 2) դրսեկության (էքստենսատ)
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
 - 1) կրթության առկա ձևով՝
 - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի,
 - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում՝ 3 տարի:

2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով.

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

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» 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 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.04.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
- 1) օպերատոր՝ խճողակի պատրաստման,
 - 2) օպերատոր՝ թաղանթների նախապատրաստման և խճողակի ներարկման,
 - 3) օպերատոր՝ եփած երշիկների գլանակների ձևավորման և նախնական մշակման,
 - 4) օպերատոր՝ եփած երշիկների քերմային մշակման գործընթացի իրականացման:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
- 1) նախապատրաստել աշխատատեղը նախքան արտադրության սկիզբը,
 - 2) կատարել համապատասխան հումքի ընդունում,
 - 3) իրականացնել խճողակի պատրաստում՝ օգտվելով բաղադրագրերից,
 - 4) իրականացնել թաղանթների նախապատրաստումը և խճողակի ներարկումը թաղանթների մեջ,
 - 5) իրականացնել եփած երշիկների գլանակների ձևավորումը և նախնական մշակումը,
 - 6) իրականացնել եփած երշիկների ջերմային մշակումը,
 - 7) հետևել պատրաստի եփած երշիկեղենի որակական ցուցանիշներին,
 - 8) ուղարկել պատրաստի եփած երշիկները պահպանման և իրացման,
 - 9) դիմել վերադասին բարդությունների և թեթև անսարքությունների դեպքում,
 - 10) ներկայացնել վերադասին կատարված աշխատանքների և խոչընդոտների վերաբերյալ տեղեկություններ,
 - 11) ընկալել և իրականացնել վերադասի կողմից առաջադրված խնդիրները, մոտեցումները և նորարարությունները՝ աշխատանքի արտադրողականությունը և մթերքի որակը բարձրացնելու նպատակով:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԿԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.04.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.
- 1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
 - 2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,

- 3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,
- 4) ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,
- 5) ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,
- 6) ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,
- 7) ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,
- 8) ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,
- 9) ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

ԳԼՈՒԽ 4

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4
 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.04.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝
 ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ
 ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ**

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝
 - 1) ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,
 - 2) տիրապետի հայոց լեզվին,

- 3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,
 - 4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,
 - 5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,
 - 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
 - 7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,
 - 8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,
 - 9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:
12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
 13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.04.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային

ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) Ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:
 - 2) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:
 - 3) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:
15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) հաստատությունը պետք է ունենա մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների ծրագրային բովանդակությանը համապատասխանող ուսումնական, մեթոդական և տեղեկատվական նյութեր (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա և այլն), գնահատման և ատեստավորման նպատակով օգտագործվող նյութեր, ուսումնական գործընթացի արդյունավետ իրականացմանը նպաստող այլ նյութեր, ուղեցույցներ:
16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:
- 1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝
 - ա. տեխնոլոգիական սարքավորումների,
 - բ. առողջության և հիգիենայի,
 - գ. աշխատանքի և անվտանգության,
 - դ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,
 - ե. օտար լեզվի,
 - զ. հումանիտար առարկաների,
 - է. առաջին բժշկական օգնության իրականացման ուսուցման,

ը. անհատական համակարգիչների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. մսի և մսամթերքի փորձարտադրական արտադրամաս:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ դրսեկության (էքստեռնատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով 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 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ.
- 2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,

- 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.
 - 4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում.
 - 5) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:
19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
 - 2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
 - 3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,
 - 4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.04.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ՝ ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և

հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշիչի 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:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչի

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-17-001
2.	Մոդուլի նպատակը	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:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

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

12.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
13.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, 6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
14.	Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-17-001
17.	Մոդուլի նպատակը	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:
18.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
19.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, 4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, 5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները, 6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
23.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էպիտիկական, սոցիալական-հոգեբանական), 2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն) 3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը, 4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,
25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,

		<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>
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-17-001
30.	Մոդուլի նպատակը	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) ծրագրերերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
31.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
32.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

33.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
34.	Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
35.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, 3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), 6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը, 7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում, 9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
37.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, 4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
39.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք, 2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, 3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),

		<p>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</p> <p>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</p>
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
41.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</p> <p>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p> <p>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
42.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
43.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</p> <p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
44.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
45.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը,</p> <p>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p>

		7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մասմթերքի արտադրություն» մասնագիտության
0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած երշիկների արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր
մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
7.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը և դրանց դերը, 2) ճիշտ է դասակարգում արտադրությունում օգտագործվող հիմնական վլացող և ախտահանող նյութերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում վլացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները, CIP համակարգով վլացման առավելությունները, 4) ճիշտ է կատարում ավտոմատ և ոչ ավտոմատ վլացման և ախտահանման աշխատանքները, 5) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացներին ներակայացվող սանիտարական պահանջները,

		6) տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի նորմերը:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, 3) ճիշտ է օգտվում հիգիենան ապահովող պարագաներից, 4) պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ»		
10.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-002
11.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եփած երշիկների արտադրության մեխանիկական պրոցեսների և ապարատների մասին գիտելիքներ, երշիկների արտադրությունում գործող տեխնիկական մեքենաների, սարքավորումների, գործիքների և այլ պարագաների դասակարգման, սպասարկման և շահագործման կարողություններ:
12.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
13.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕԵԵԱ-4-17-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
14.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
15.	Ուսումնառության արդյունք 1	Բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
16.	Կատարման չափանիշներ	1) բնութագրում է նյութերի մանրեցման ձևերը, 2) ներկայացնում է մանրեցնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքը, 3) բնութագրում է սարքերի տեսակավորման ձևերը՝ մեխանիկական, պնևմատիկ, հիդրավլիկ, մագնիսական, 4) ներկայացնում է տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքը, 5) բնութագրում է նյութերի մշակումը ճնշումով (մամլում):

17.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել գործիքների և տարաների նախապատրաստումը և շահագործումը
18.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է գործիքները՝ կախված արտադրական առանձնահատկություններից, 2) նախապատրաստում է գործիքները և տարաները եփած երշիկների արտադրական գործընթացը ճիշտ և անխափան կազմակերպելու համար, 3) ճիշտ է շահագործում գործիքները տեխնոլոգիական տարբեր փուլերում, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
19.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել մեքենաների և սարքավորումների շահագործում
20.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգում է մեքենաների և սարքավորումների պատկանելիությունը՝ կախված արտադրատեսակի առանձնահատկություններից, 2) ճիշտ է շահագործում մեքենաները և սարքավորումները արտադրական տարբեր փուլերում, 3) բարդությունների և սարքավորումների անսարքությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՅՈՆԱԽԱՌՆԻՉԻ ՄԵՋ ԽՃՈՂԱԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
21.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-003
22.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել լցոնախառնիչի կիրառման, լցոնախառնիչի նախապատրաստման, շահագործման և ըստ բաղադրագրի՝ խճողակների պատրաստման հմտություններ:
23.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
24.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕԵԵԱ-4-17-002 «Մսամթերքի վերամշակման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը:
25.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
26.	Ուսումնառության արդյունք 1	Նախապատրաստել լցոնախառնիչը

27.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում լցոնախառնիչի աշխատանքային սկզբունքը, 2) ճիշտ է հետևում լցոնախառնիչի աշխատանքային փուլերին, 3) բարդությունների և թեթև անսարքությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
28.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ավելացնել բաղադրիչները լցոնախառնիչի մեջ
29.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ըստ բաղադրագրի՝ ճիշտ է ընտրում մսեղիքը, 2) ըստ բաղադրագրի՝ կշռում է հումքը, 3) ավելացնում է կշռված համապատասխան բաղադրիչները լցոնախառնիչի մեջ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, 4) հետևում է լցոնախառնիչի մեջ բաղադրիչների ավելացման ճիշտ հերթականությանը, 5) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
30.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել խճողակը
31.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է օգտվում բաղադրագրից, 2) ճիշտ է տարբերակում եփած երշիկների առանձնահատկությունները, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
32.	Ուսումնառության արդյունք 4	Հետևել խճողակի պատրաստման ջերմաստիճանային և վակուումային ռեժիմների պահպանմանը
33.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) հետևում է լցոնախառնիչի մեջ խճողակի պատրաստման ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը՝ հաշվի առնելով եփած երշիկների տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, 2) հետևում է լցոնախառնիչի մեջ խճողակի պատրաստման վակուումային ռեժիմի պահպանմանը, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՒՏՏԵՐՈՒՄ ԽՃՈՂԱԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
34.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-004

35.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կուտտերի կիրառման, կուտտերի նապատատրաստման, շահագործման և ըստ բաղադրագրի՝ խճողակների պատրաստման հմտություններ:
36.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
37.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕԵԵԱ-4-17-002 «Մսամթերքի վերամշակման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը:
38.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
39.	Ուսումնառության արդյունք 1	Նախապատրաստել կուտտերը
40.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում կուտտերի աշխատանքային սկզբունքը, 2) ճիշտ է հետևում կուտտերի աշխատանքային փուլերին, 3) բարդությունների և թեթև անսարքությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
41.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ավելացնել բաղադրիչները կուտտերի մեջ
42.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ըստ բաղադրագրի՝ ճիշտ է ընտրում մսեղիքը, 2) ըստ բաղադրագրի՝ կշռում է հումքը, 3) ավելացնում է կշռված համապատասխան բաղադրիչները կուտտերի մեջ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, 4) հետևում է կուտտերի մեջ բաղադրիչների ավելացման ճիշտ հերթականությանը, 5) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
43.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել խճողակը
44.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է օգտվում բաղադրագրից, 2) ճիշտ է տարբերակում եփած երշիկների տեսակների առանձնահատկությունները, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:

45.	Ուսումնառության արդյունք 4	Հետևել խճողակի պատրաստման ջերմաստիճանային և վակուումային ռեժիմների պահպանմանը
46.	Կատարման չափանիշներ	1) հետևում է կուտտերում խճողակի պատրաստման ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը՝ հաշվի առնելով եփած երշիկների տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, 2) հետևում է կուտտերում խճողակի պատրաստման վակուումային ռեժիմի պահպանմանը, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԱՂԱՆԹՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ԽՃՈՂԱԿԻ ՆԵՐԱՐԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
47.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-005
48.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տարբեր տեսակի թաղանթները նախապատրաստելու և համապատասխան տեսակի թաղանթի կամ աղիքի մեջ խճողակը ներարկելու գիտելիքներ և հմտություններ:
49.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
50.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕԵԵԱ-4-17-003 «Լցոնախառնիչի մեջ խճողակի պատրաստման հմտություններ» և ՕԵԵԱ-4-17-004 «Կուտտերում խճողակի պատրաստման հմտություններ» մոդուլները:
51.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
52.	Ուսումնառության արդյունք 1	Նախապատրաստել թաղանթները
53.	Կատարման չափանիշներ	1) տարբերակում է բնական և արհեստական թաղանթները՝ կախված արտադրատեսակից, 2) ճիշտ է ընտրում թաղանթի տեսակը և չափը՝ ըստ եփած երշիկի տեսակի, 3) ըստ եփած երշիկի տեսակի՝ նախապես թրջում է թաղանթը կոնցենտրացված լուծույթում կամ գոլ ջրում, 4) բնական թաղանթը նախապես լվանում է հոսող ջրի տակ, 5) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
54.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներարկել խճողակը համապատասխան թաղանթի մեջ
55.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նախապատրաստում ներարկիչը՝ աշխատանքային գործընթացը սկսելու համար,

		2) ճիշտ է կատարում խճողակի ներարկումը արհեստական թաղանթների և/կամ մշակված աղիների մեջ, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԳԼԱՆԱԿՆԵՐԻ ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ԵՎ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
56.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-006
57.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ներարկված գլանակը թելակապելու, տվյալ տեսակի երշիկի համապատասխան ձևավորման և նախնական մշակման հմտություններ:
58.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
59.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՕԵԵԱ-4-17-005 «Թաղանթների նախապատրաստման և խճողակի ներարկման հմտություններ» մոդուլը:
60.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
61.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ձևավորել լցոնը
62.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում ներարկված երշիկների թելակապումը, 2) ճիշտ է կատարում ձևավորումը՝ եփած երշիկի տեսակին համապատասխան, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
63.	Ուսումնառության արդյունք 2	Դասավորել գլանակները (батои) շրջանակների վրա
64.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում գլանակների դասավորումը շրջանակների վրա, 2) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
65.	Ուսումնառության արդյունք 3	Տեղավորել գլանակները (батои) հասունացման խցերում
66.	Կատարման չափանիշներ	1) ձևավորված գլանակները շրջանակներով տեղավորում է հասունացման խցերում՝ ըստ տեխնոլոգիական գործընթացի, 2) հետևում է հասունացման խցերում համապատասխան ջերմաստիճանի և օդի հարաբերական խոնավության պահպանմանը՝ կախված եփած երշիկների տեսակից, 3) անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է իրազեկում վերադասին առաջացած խոչընդոտների վերաբերյալ,

		4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՓԱԾ ԵՐՉԻԿՆԵՐԻ ԶԵՐՄԱՄՇԱԿՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
67.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-007
68.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եփած երշիկների ջերմամշակման եղանակների, դրանց առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացի և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կարմրեցման, ծխեցման և եփման գործընթացները, հսկել դրանց ջերմային ռեժիմները և կատարել զգայորոշում՝ ըստ ջերմամշակման փուլերի:
69.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
70.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕԵԵԱ-4-17-006 «Եփած երշիկների գլանակների ձևավորման և նախնական մշակման հմտություններ» մոդուլը:
71.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
72.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կազմակերպել եփած երշիկների ջերմամշակման գործընթացը
73.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում եփած երշիկների ջերմամշակման նախապատրաստման աշխատանքները, 2) հետևում է խցերի ջերմային ռեժիմների պահպանմանը, 3) հետևում է եփած երշիկի գլանակի կենտրոնի ջերմաստիճանին, 4) անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին առաջացած որևէ խոչընդոտ կանխելու համար, 5) ճիշտ է ներկայացնում և որոշում կարմրեցման ցուցանիշները, անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին, 6) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
74.	Ուսումնառության արդյունք 2	Գնահատել ջերմամշակված մսամթերքի զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) ցուցանիշները
75.	Կատարման չափանիշներ	1) հետևում է ջերմամշակված երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխություններին, 2) ճիշտ է ներկայացնում և որոշում զգայաբանական ցուցանիշները, անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է

		դիմում վերադասին, 3) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ՀՈՎԱՑՄԱՆ ԵՎ ՉՈՐԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
76.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-008
77.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եփած երշիկների հովացման և չորացման հմտություններ՝ կախված եփած երշիկի տեսակի առանձնահատկություններից: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ կազմակերպել և հսկել հովացման և չորացման գործընթացները, գնահատել պատրաստի մթերքի զգայորոշման ցուցանիշները:
78.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
79.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՕԵԵԱ-4-17-007 «Եփած երշիկների ջերմամշակման գործընթացի իրականացման հմտություններ» մոդուլը:
80.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
81.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել եփած երշիկների հովացման գործընթացը
82.	Կատարման չափանիշներ	1) տարբերակում է հովացվող եփած երշիկների տեսակները և առանձնահատկությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում և հետևում եփած երշիկների հովացման ջերմային ռեժիմների պահպանմանը՝ ըստ արտադրատեսակների, 3) ճիշտ է կատարում հովացրած եփած երշիկների գլանակի կենտրոնի ջերմաստիճանի չափման գործողությունը, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
83.	Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել եփած երշիկների չորացման գործընթացը
84.	Կատարման չափանիշներ	1) դասավորում է չորացման ենթակա եփած երշիկները խցում՝ ըստ չափերի, 2) հսկում է չորացման խցերի ջերմային ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների, 3) հսկում է օդի հարաբերական խոնավությունը և օդի շարժման արագությունը, 4) ժամանակին է վերացնում օդային և ջերմային ռեժիմներից առաջացած արատները և անհրաժեշտության

		դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին::
85.	Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել հովացված և չորացված եփած երշիկների զգայորոշում
86.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում և կատարում հովացված և չորացված եփած երշիկների զգայորոշումը, 2) ճիշտ է ներկայացնում և հետևում հովացված և չորացված եփած երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխություններին, 3) անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայորոշման ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:
87.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ուղարկել պատրաստի եփած երշիկները պահպանման և իրացման
88.	Կատարման չափանիշներ	1) հետևում է եփած երշիկի հովացված և չորացված գլանակի կենտրոնի ջերմաստիճանին, 2) հովացման և չորացման գործընթացներից հետո պատրաստի եփած երշիկներն ուղարկում է պահպանման և իրացման:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
89.	Մոդուլի դասիչը	ՕԵԵԱ-4-17-009
90.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները:
91.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
92.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:

93.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
94.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
95.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում, 3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է, 4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է, 5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում, 7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները, 8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:
96.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
97.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է, 2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է, 3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է, 5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում, 6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է, 7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է, 8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է, 9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է, 10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է, 11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,

		13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
98.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
99.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է մեկնաբանում «շուկա հասկացությունը, 2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է, 4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում, 5) ըստ փուլերի, շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է, 6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է, 7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է, 8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է, 9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է, 10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում, 11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:
100.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
101.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում, 2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է, 4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է, 5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում, 6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է, 7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում, 8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,

		<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>
102.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
103.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) «Ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</p> <p>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</p> <p>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</p> <p>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</p> <p>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</p> <p>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</p> <p>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</p> <p>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</p>
104.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
105.	Կատարման չափանիշներ	<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>
106.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
107.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</p> <p>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</p> <p>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</p> <p>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</p> <p>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</p>

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4
«Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ եփած
երշիկների արտադրության» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		87	58	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		516	344	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
2.	Մսամթերքի վերամշակման սարքեր և գործիքներ		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Լցոնախառնիչի մեջ խճողակի պատրաստման հմտություններ		108	72	1
2.	Կուտտերում խճողակի պատրաստման հմտություններ		108	72	1
3.	Թաղանթների նախապատրաստման և խճողակի ներարկման հմտություններ		27	18	1
4.	Եփած երշիկների գլանակների ձևավորման և նախնական մշակման հմտություններ		27	18	1
5.	Եփած երշիկների ջերմամշակման գործընթացի իրականացման		108	72	1

	հմտություններ				
6.	Եփած երշիկների հովացման և չորացման գործընթացի կազմակերպման հմտություններ		54	36	1
7.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		540	360	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		108	72	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		78	52	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	1566	1044	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	8			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	40			