



**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ  
ՀՐԱՄԱՆ**

№՝ 875-Ա/2

«04» 08 2017թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4**

**«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.01.4**

**«ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ  
ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-

ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին. ապահովել չափորոշի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մանուկ Մկրտչյանին:



?????? ???????  
Aug 4 2017 3:35 AM

/ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ  
0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.01.4  
«ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ  
ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևով՝
  - 1) առկա,
  - 2) դրսեկության ( էքստենսատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 (էքստեննատ) 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 (էքստեննատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2214 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

## **ԳԼՈՒԽ 2**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒ ԹՅԱՆ 0721.05.4**

#### **«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.01.4**

#### **«ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ**

#### **ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» ՈՐԱԿՎՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ**

#### **ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 ««Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
- 1) օպերատոր-ապարատավար՝ ջերմային մշակման սարքավորումների սպասարկման,
  - 2) օպերատոր-ապարատավար՝ չորացման, ծխեցման գործընթացների իրականացման,
  - 3) օպերատոր-ապարատավար՝ եփման գործընթացների իրականացման,
  - 4) օպերատոր-ապարատավար՝ կարմրեցման, տապակման գործընթացների իրականացման,
  - 5) օպերատոր-ապարատավար՝ հովացման գործընթացների իրականացման:
7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

- 1) օգտվել իրավաբանական և նորմատիվ փաստաթղթերից, ստանդարտներից և տեխնիկական կանոնակարգերից,
- 2) կազմակերպել ջերմային մշակման նախապատրաստական աշխատանքները,
- 3) ստուգել շրջանակների վրա դասավորված մսամթերքների ճշտությունը,
- 4) բեռնել շրջանակների վրա դասավորված երշիկեղենը ջերմախցերի կամ եփման կաթսաների մեջ,
- 5) իրականացնել երշիկների և ապուխտների ջերմային մշակում,
- 6) որոշել ջերմամշակում անցած մսամթերքների պատրաստվածության աստիճանը,
- 7) բեռնահանել պատրաստի մթերքը ջերմամշակման սարքավորումներից,
- 8) բեռնաթափել և մաքրել ծխեցման խցերի մոխիրը և այլ մնացորդները,
- 9) կատարել սարքավորումների լվացում, մաքրում, ախտահանում, աշխատավայրի, գործիքների և սարքերի մաքրում,
- 10) ներակայացնել վերադասին կատարած աշխատանքների և խոչընդոտների վերաբերյալ տեղեկություններ,
- 11) կազմել աշխատանքային և տեխնիկական փաստաթղթեր:

### **ԳԼՈՒԽ 3**

#### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4**

#### **«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.01.4**

#### **«ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ**

#### **ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ**

#### **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 նորմերի 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 0721.05.01.4 «ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՇՏՊԱՆՆԵՐԸ**

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4

#### «ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ

#### ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ

#### ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ



ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հազեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

- 1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝
  - ա. ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների,
  - բ. օտար լեզվի,
  - գ. մասմթերքի որակի զգայորոշման կաբինետ,
  - դ. անվտանգության, առաջին օգնության և աշխատանքի պաշտպանության,
  - ե. անհատական համակարգիչների:
- 2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝
  - ա. մսի և մասմթերքի փորձարտադրական,
  - բ. ծխաօդային խառնուրդի ստացման:
- 3) Սպորտային համալիր՝
  - ա. մարզադահլիճ,
  - բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մասմթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մասմթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 գերանձանցի 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 «Մասմթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մասմթերքի ջերմային

մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 անցկացնել համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4**

**«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.01.4**

**«ՕՊԵՐԱՏՈՐ-ԱՊԱՐԱՏԱՎԱՐ՝ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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 չափորոշիչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության

0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն»

մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-  
ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման  
սարքավորումների» որակավորման պետական

կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության  
0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման հիմնական կրթական  
ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-4-17-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 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>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների

		իրականացման համար
7.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,</li> <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> </ol>
8.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol 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> </ol>
10.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</li> <li>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</li> <li>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</li> <li>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</li> <li>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</li> <li>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</li> <li>7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</li> </ol>
12.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում

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

		կարողություններ:
<b>18.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>19.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>20.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>21.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
<b>22.</b>	<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 էլեկտրասանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>
<b>23.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
<b>24.</b>	<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, էթետիկական, 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>
<b>25.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
<b>26.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	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>
<b>27.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
<b>28.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<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>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>29.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-4-17-001
<b>30.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:
<b>31.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>32.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

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

		<ul style="list-style-type: none"> <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>40.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրում
<b>41.</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 Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</li> <li>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</li> <li>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</li> <li>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</li> <li>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</li> <li>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</li> </ul>
<b>42.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
<b>43.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul 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> </ul>
<b>44.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Աշխատել համացանցում
<b>45.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul 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</li> </ul>

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

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մասմթերքի արտադրություն» մասնագիտության  
0721.05.01.4 «Օպերատոր-ապարատավար՝ մասմթերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» որակավորման հիմնական կրթական  
ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

<b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Ճ Ա Ր Տ Ա Ր Ա Գ Ի Տ Ա Կ Ա Ն Գ Ր Ա Ֆ Ի Կ Ա»</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողների մոտ ձևավորել տիպային գծագրեր կարդալու, էսքիզներ, աշխատանքային գծագրեր պատկերելու կարողություններ:
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 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 նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>6.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պատկերել հիմնական երկրաչափական կառուցումներ, երկրաչափական մարմինների, տիպային մեքենամասերի պրոյեկցիաներ
<b>7.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է պատկերում հիմնական երկրաչափական կառուցումները, 2) ճիշտ է կառուցում երկրաչափական մարմինների պրոյեկցիաներ, 3) ճիշտ է կառուցում տիպային մեքենամասերի պրոյեկցիաներ:
<b>8.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարդալ տիպային գծագրեր
<b>9.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում մասշտաբը, բազայավորման մակերևույթը, կտրվածքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում պայմանական նշանները,

		3) ճիշտ է ներկայացնում մակագրությունը:
10.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատկերել բնօրինակից էսքիզներ, աշխատանքային գծագրեր
11.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է պատկերում բնօրինակից էսքիզը, աշխատանքային գծագիրը, 2) ճիշտ է ընտրում բազայավորման մակերևույթը, տեղադրում չափերը, պայմանական նշանները, 3) ճիշտ է պատկերում անհրաժեշտ կտրվածքները, 4) ճիշտ է պատկերում մակագրությունները, կատարում գրառումներ:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐՈՒՅԹՆԵՐ»</b>		
12.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-002
13.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսանողի մոտ ձևավորել մասնաբերքների տեսակների, հատկությունների և ըստ արտադրատեսակների՝ մասնաբերքի արտադրության տեխնոլոգիական ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա դասակարգել, տարբերակել մասնաբերքները և ներկայացնել տարբեր մասնաբերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները:
14.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	44 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>	Դասակարգել երշիկեղենը, ներկայացնել երշիկեղենի տեսականին
18.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է դասակարգում երշիկեղենը՝ ըստ հիմնական հատկանիշների, 2) ճիշտ է ներկայացնում դասակարգման խմբերի բնութագրերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում երշիկեղենի տեսականին և որակային կարգերը:
19.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դասակարգել ապուխտները, ներկայացնել ապուխտների տեսականին
20.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է դասակարգում ապուխտները՝ ըստ հիմնական հատկանիշների,

		2) ճիշտ է ներկայացնում ապուխտների դասակարգման խմբերի բնութագրերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում ապուխտների տեսականին:
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնում է մասնաթերքների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաները
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում եփած երշիկների տեխնոլոգիական սխեմաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում կիսաապխտած երշիկների տեխնոլոգիական սխեմաները, 3) ճիշտ է ներկայացնում հումապխտած երշիկների տեխնոլոգիական սխեմաները, 4) ճիշտ է ներկայացնում ապուխտների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաները, 5) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»</b>		
23.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-003
24.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործընթացում սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
25.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
26.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
27.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
28.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
29.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը և դրանց դերը, 2) ճիշտ է դասակարգում արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ավտահանող նյութերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում լվացման և ավտահանման հիմնական սկզբունքները, 4) ճիշտ է կատարում ջերմային մշակման սարքավորումների լվացման և ավտահանման աշխատանքները, 5) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական պահանջները, 6) տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի նորմերը:

30.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
31.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, 3) պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
32.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-004
33.	<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
34.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
35.	<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:
36.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
37.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
38.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	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,



		<p>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</p> <p>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</p>
<b>39.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
<b>40.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</p> <p>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</p> <p>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</p> <p>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <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>41.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
<b>42.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է մեկնաբանում &lt;&lt;շուկա&gt;&gt; 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>43.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
<b>44.</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</p>

		Եզրահանգումները հիմնավոր է:
<b>45.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
<b>46.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) &lt;&lt;ծախս&gt;&gt; հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</li> <li>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</li> <li>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</li> <li>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</li> <li>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</li> <li>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</li> <li>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</li> <li>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</li> </ol>
<b>47.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
<b>48.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,</li> <li>3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,</li> <li>5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,</li> <li>6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,</li> <li>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</li> <li>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</li> </ol>

		9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:
<b>49.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
<b>50.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</li> <li>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</li> <li>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</li> <li>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</li> <li>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՋԵՐՄԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔԸ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՍԿԶՐՈՒՆՔԸ»</b>		
<b>51.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-005
<b>52.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ջերմային մշակման սարքավորումների կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ գիտելիքներ և սարքավորումները շահագործելու ու սպասարկելու կարողություններ:
<b>53.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>54.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-001 «Ճարտագիտական գրաֆիկա», ՄՋՄՍԱ-4-17-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», ՄՋՄՍԱ-4-17-003 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլները:

55.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
56.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել ջերմաագրեգատների աշխատանքի մեխանիզմը
57.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում ջերմաագրեգատների անհրաժեշտությունը մսամթերքի արտադրությունում,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ջերմաագրեգատների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում ջերմաագրեգատների 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) ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները և պատասխանատվությունը:</li> </ol>
58.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել եփման կաթսաների աշխատանքային մեխանիզմը
59.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում կաթսաների անհրաժեշտությունը մսամթերքի արտադրությունում,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում կաթսաների կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում կաթսաների 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) ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը:</li> </ol>
60.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել ծխագեներատորների աշխատանքային մեխանիզմը
61.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում ծխագեներատորների անհրաժեշտությունը մսամթերքի արտադրությունում,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ծխագեներատորների կառուցվածքը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում ծխագեներատորների 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) ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը:</li> </ol>
62.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կատարել ջերմամշակման սարքավորումների շահագործում

63.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կատարում ջերմամշակման սարքավորումների միացումները,</li> <li>2) ճիշտ է կատարում ջերմամշակման սարքավորումների շահագործում և փորձարկում,</li> <li>3) ճիշտ է կատարում ջերմամշակման սարքավորումների անջատում:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿԵՂԵՆԻ ԹԱՂԱՆԹՆԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄ ԵՎ ՏԵՍԱԿԱՎՈՐՈՒՄ»</b>		
64.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-006
65.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսանողի մոտ ձևավորել թաղանթների դասակարգման և տեսականու վերաբերյալ գիտելիքներ: Ավարտելով այս մոդուլն ուսանողը կկարողանա ճիշտ դասակարգել երշիկեղենի թաղանթները ըստ տեսակների, կիրառել թաղանթների տեսակների առանձնահատկությունները ջերմային մշակման գործընթացում:
66.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
67.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ հարկավոր չեն:
68.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
69.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Դասակարգել երշիկեղենի թաղանթները
70.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում թաղանթների դերը և նշանակությունը երշիկների արտադրության մեջ,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում թաղանթների դասակարգման հատկանիշները,</li> <li>3) ճիշտ է դասակարգում բնական թաղանթները և ներկայացնում դրանց կիրառման բնագավառները,</li> <li>4) ճիշտ է դասակարգում արհեստական թաղանթները և ներկայացնում դրանց կիրառման բնագավառները:</li> </ol>
71.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել երշիկեղենի թաղանթների տեսակների առանձնահատկությունները ջերմային մշակման գործընթացում
72.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում թաղանթների տեսականին,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման առանձնահատկությունները՝ ըստ թաղանթների տեսակների:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՓԱՍՏԱԹՂԹԵՐԻ ՎԱՐՈՒՄ»</b>		
73.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-007

74.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության համար համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի վարման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա լրացնել արձանագրություն և ուղեթերթիկ:
75.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
76.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ հարկավոր չեն:
77.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
78.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային փաստաթղթերի բնույթը
79.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է տարբերակում աշխատանքային փաստաթղթերի ձևերը, 2) հասկանում է փաստաթղթերի բնույթը, 3) ճիշտ է ներակայացնում փաստաթղթերի կիրառման ոլորտը:
80.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Վարել աշխատանքային փաստաթղթեր
81.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է լրացնում արձանագրություններ, 2) ճիշտ է լրացնում ուղեթերթիկը, 3) ժամանակին է հանձնում կազմված փաստաթղթերը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՆՍԵՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
82.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ 4-17-008
83.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնաբերքի նստեցման գործընթացի իրականացման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել մասնաբերքների նստեցման գործընթացը, հսկել նստեցման խցերի ջերմային ռեժիմները:
84.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
85.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-005 «Ջերմամշակման

		սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքը» և ՄՋՄՍԱ-4-17-007 «Աշխատանքային փաստաթղթերի վարում» մոդուլները:
<b>86.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>87.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել նստեցման դերն ու նշանակությունը
<b>88.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում նստեցման անհրաժեշտությունը մասնաթերքի արտադրության համար, 2) ճիշտ է բացատրում նստեցման ռեժիմները կախված մասնաթերքի տեսակից և առաձնահատկությունից, 3) ճիշտ է ներկայացնում նստեցման գործընթացի ժամանակ առաջացած խոտանները:
<b>89.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել մասնաթերքի նստեցման գործընթացը
<b>90.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է կատարում մասնաթերքի դասավորումը շրջանակների վրա, 2) իրականացնում է մասնաթերքի կշռում, գրանցում և ընդունում, 3) իրականացնում է մասնաթերքի տեղափոխումը նստեցման խուց, 4) ճիշտ է հսկում նստեցման խցի ջերմային ռեժիմները, 5) ճիշտ է կատարում նստեցման գործընթաց անցած մասնաթերքի կենտրոնի ջերմաստիճանի չափում և գրանցում, 6) ճիշտ է հայտնաբերում և գրանցում նստեցման գործընթացի հետևանքով առաջացած խոտանները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՉՈՐԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
<b>91.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-009
<b>92.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնաթերքի չորացման գործընթացի առանձնահատկությունների և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել և հսկել մասնաթերքների չորացման գործընթացը, գնահատել պատրաստի մթերքի զգայորոշման ցուցանիշները:
<b>93.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ



<b>94. Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-008 «Մսամթերքի նստեցման գործընթացի կազմակերպում» մոդուլը:
<b>95. Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>96. Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել մսամթերքի չորացման դերն ու նշանակությունը
<b>97. Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում չորացման գործընթացի անհրաժեշտությունը մսամթերքի արտադրության համար, 2) ճիշտ է ներկայացնում չորացման ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների:
<b>98. Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել մսամթերքի չորացման գործընթացը
<b>99. Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է դասավորում չորացման ենթակա մսամթերքը խցում, 2) ճիշտ է հսկում չորացման խցերի ջերմային ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների, 3) ճիշտ է որոշում և գրանցում չորացման գործընթաց անցած մսամթերքի զգայաբանական ցուցանիշները, 4) հայտնաբերում և գրանցում է չորացման գործընթացի հետևանքով առաջացած խտանները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԿԱՐՄԵՑՄԱՆ ԵՎ ՏԱՊԱԿՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>	
<b>100. Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-010
<b>101. Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքների կարմրեցման և տապակման գործընթացների առանձնահատկությունների և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել և հսկել մսամթերքի կարմրեցման և տապակման գործընթացները, գնահատել պատրաստի մթերքի զգայորոշման ցուցանիշները:
<b>102. Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>103. Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-009 «Մսամթերքի չորացման գործընթացի կազմակերպում» մոդուլը:
<b>104. Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների

		բավարար մակարդակի ապահովումն է:
105.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել կարմրեցման և տապակման դերն ու նշանակությունը
106.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում կարմրեցման և տապակման անհրաժեշտությունը մսամթերքի արտադրությունում, 2) ճիշտ է ներկայացնում կարմրեցման և տապակման ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների:
107.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել կարմրեցման և տապակման գործընթացները
108.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է հսկում կարմրեցման խցերի ջերմային ռեժիմները, 2) ճիշտ է չափում և գրանցում կարմրեցված և տապակված մսամթերքի կենտրոնի ջերմաստիճանը, 3) հայտնաբերում և գրանցում է կարմրեցման և տապակման գործընթացների հետևանքով առաջացած խտտանները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԾԽԵՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
109.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-011
110.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքների ծխեցման գործընթացի առանձնահատկությունների և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել և հսկել մսամթերքների ծխեցման գործընթացը, կատարել պատրաստի մթերքի զգայորոշում:
111.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	64 ժամ
112.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-010 «Մսամթերքի կարմրեցման և տապակման գործընթացների կազմակերպում» մոդուլը:
113.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
114.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել ծխեցման դերն ու նշանակությունը մսամթերքի արտադրությունում
115.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում ծխեցման գործընթացի կարևորությունը,

		2) ճիշտ է ներկայացնում ծխեցման եղանակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում սառը և տաք ծխեցման ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների:
116.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել փայտաթեփի խառնուրդ
117.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնել ծխեցման համար օգտագործվող փայտատեսակները և դրանց հատկությունները, 2) ներկայացնել փայտաթեփին ներկայացվող պահանջները, 3) պատրաստել փայտաթեփի խառնուրդ ծխի ստացման համար, 4) գնահատել պատրաստված խառնուրդի որակը:
118.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ստանալ ծխագլորշային խառնուրդ ծխագեներատորներում
119.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) կատարել փայտային վառելիքի (թեփ, տաշեղ, չորսվակ) բեռնում և կրակի ստացում, 2) կարգավորել ծխի և օդի հոսքերի արագությունը ծխաօդային խառնուրդ ստանալու նպատակով:
120.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել մսամթերքի ծխեցում
121.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է դասավորում ծխեցման ենթակա մսամթերքները խցերում՝ ըստ արտադրատեսակների, 2) ճիշտ է հսկում ծխեցման խցերի ջերմային ռեժիմները, 3) ճիշտ է չափում և գրանցում ծխեցված մսամթերքների կենտրոնի ջերմաստիճանը, 4) հայտնաբերում և գրանցում է ծխեցման գործընթացների հետևանքով առաջացած խոտանները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԵՓՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
122.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-012
123.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքի եփման գործընթացի առանձնահատկությունների և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել և հսկել մսամթերքների եփման գործընթացը, շահագործել տեխնիկական միջոցները, կատարել եփված մսամթերքների զգայորոշում:
124.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
125.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-011 «Մսամթերքի

		ծխեցման գործընթացի կազմակերպում» մոդուլը:
126.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
127.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել եփման դերն ու նշանակությունը մսամթերքի արտադրությունում
128.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում եփման նպատակը և սկզբունքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում եփման ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների:
129.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնլ մսամթերքների եփման գործընթացը
130.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է կատարում նախապատրաստական աշխատանքները, 2) ճիշտ է դասավորում մսամթերքները եփման սարքերում, 3) ճիշտ է հսկում եփման սարքերի ռեժիմները, 4) ճիշտ է չափում և գրանցում եփված մսամթերքների կենտրոնի ջերմաստիճանը, 5) հայտնաբերում և գրանցում է եփման գործընթացների հետևանքով առաջացած խոտանները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՀՈՎԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
131.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄՋՄՍԱ-4-17-013
132.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքի հովացման գործընթացի առանձնահատկությունների և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել և հսկել մսամթերքների հովացման գործընթացը, կատարել հովացված մսամթերքների զգայորոշում:
133.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
134.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՋՄՍԱ-4-17-012 «Մսամթերքի եփման գործընթացի կազմակերպում» մոդուլը:
135.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

136.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հովացման դերն ու նշանակությունը մասնաբերքի արտադրությունում
137.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում հովացման անհրաժեշտությունը մասնաբերքի արտադրությունում,</li> <li>2) ճիշտ է տարբերակում հովացվող երշիկների տեսակները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում հովացման եղանակները և ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների:</li> </ol>
138.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել մասնաբերքների հովացման գործընթացը
139.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է դասավորում հովացման ենթակա մթերքը խցերում կամ ցնցուղի տակ,</li> <li>2) ճիշտ է հսկում հովացման գործընթացի ջերմային ռեժիմները,</li> <li>3) ճիշտ է չափում և գրանցում հովացված մասնաբերքների կենտրոնի ջերմաստիճանը,</li> <li>4) հայտնաբերում և գրանցում է հովացման գործընթացների հետևանքով առաջացած խոտանները,</li> <li>5) կատարում է հովացրած մասնաբերքի հանձնում:</li> </ol>

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4  
«Մասնաբերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.01.4 «Օպերատոր-  
ապարատավար՝ մասնաբերքի ջերմային մշակման սարքավորումների» 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.	Ֆիզիկական կուլտուրա		90	60	1
7.	Լանդշաֆտագիտություն և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>519</b>	<b>346</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Ճարտարագիտական գրաֆիկա		54	36	1
2.	Մասնագիտական եզրույթներ		66	44	1
3.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
4.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>282</b>	<b>188</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Ջերմամշակման սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքը		108	72	1
2.	Երշիկեղենի թաղանթների դասակարգում և տեսակավորում		54	36	1

3.	Աշխատանքային փաստաթղթերի վարում		54	36	1
4.	Մասնաթերքի նստեցման գործընթացի կազմակերպում		54	36	1
5.	Մասնաթերքի չորացման գործընթացի կազմակերպում		54	36	1
6.	Մասնաթերքի կարմրեցման և տապակման գործընթացների կազմակերպում		54	36	1
7.	Մասնաթերքի ծխեցման գործընթացի կազմակերպում		96	64	1
8.	Մասնաթերքի եփման գործընթացի կազմակերպում		54	36	1
9.	Մասնաթերքի հովացման գործընթացի կազմակերպում		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>582</b>	<b>388</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>54</b>	<b>36</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		<b>21</b>	<b>14</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>30</b>	<b>1620</b>	<b>1080</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		100		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>8</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>1</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>41</b>			