



*ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ*

№՝ 874-Ա/2

«04» 08 2017թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4
«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.03.4
«ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԻ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի

կիսապատրաստուկների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մանուկ Մկրտչյանին:


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

/ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4
«Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» ուսուցումը կատարող մասնագետների
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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԻ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքը.

1) հանրային սննդի կազմակերպություններում, հանրային սննդի այլ վայրերում և մասնավոր արտադրամասերում նախապատրաստում և պատրաստում է տարբեր տեսակի կիսապատրաստուկներ:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

1) տարբերակել գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչունների մսեղիքը,

2) իրականացնել մսեղիքի կտրտման և կիսապատրաստուկի բնույթին համապատասխան մսակտորների ձևավորման գործողությունները,

3) տիրապետել բաղադրագրերին և բոլոր տեխնոլոգիական գործընթացներին,

4) նախապատրաստել և շահագործել մեխանիկական, էլեկտրական և ջերմային սարքավորումները,

- 5) պատրաստել և պահեստավորել կիսապատրաստուկները՝ համաձայն սահմանված տեխնոլոգիայի,
- 6) իրականացնել կիսապատրաստուկի սառեցման, պաղեցման գործողություններ,
- 7) կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել ուղեկցող փաստաթղթեր,
- 8) կատարել կիսապատրաստուկի փաթեթավորում և պիտակավորում:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄԱՍՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.03.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԻ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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:

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4
«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.03.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԻ
ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ
ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԻ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 օգնության,

ը. անհատական համակարգիչների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. ուսումնա-փորձնական արտադրամաս,

բ. սառեցման արտադրամաս:

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 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 գերազանցի 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.03.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԻ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝
 - 1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,
 - 2) պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,
 - 3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,

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

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» 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	1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստեատիրոջ, 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	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, էսթետիկական, 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	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները, 2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները, 3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները, 4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին, 2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, 3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն, 4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն, 5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ, 6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում, 7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ 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) ծրագրերը, 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,

		<p>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),</p> <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 Autosshapes 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> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>
--	--

Աղյուսակ 2

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մասմթերքի արտադրություն» մասնագիտության
0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի կիսապատրաստուկների» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր
մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հանրային սննդի հաստատություններում և կիսապատրաստուկի պատրաստման արտադրամասերում սանիտարահիգիենիկ և անձնական հիգիենայի նորմերի և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ:
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 նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կազմակերպել աշխատանքը՝ սանիտարահիգիենիկ և անձնական հիգիենայի նորմերի պահանջներին համապատասխան
7.	Կատարման չափանիշներ	1) պահպանում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը,

		<p>2) ճիշտ է ապահովում սարքավորումների սանիտարահիգիենիկ վիճակը,</p> <p>3) ճիշտ է ապահովում պարագաների սանիտարահիգիենիկ վիճակը,</p> <p>4) ճիշտ է կիրառում աշխատանքի համար անհրաժեշտ օգտահանիչ նյութերը և տիրապետում է դրանց անվնաս օգտագործման հմտություններին,</p> <p>5) ճիշտ է կատարում սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը
9.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,</p> <p>2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</p> <p>5) ճիշտ է պահպանում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</p> <p>6) ճիշտ է պահպանում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները:</p>
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ
11.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ինֆեկցիաները և թունավորումները,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում օգտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը,</p> <p>3) ճիշտ է օգտահանում աշխատատեղը, սարքավորումները և պարագաները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՏԵՂԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
12.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-002
13.	Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել հանրային սննդի հաստատություններում և կիսապատրաստուկի պատրաստման արտադրամասերում աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ:
14.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
15.	Մուտքային պահանջներ	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-001 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» մոդուլը:

16.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
17.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին
18.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում աշխատատեղի նախապատրաստական աշխատանքների հերթականությունը, 2) ճիշտ է իրականացնում աշխատատեղի նախապատրաստման գործընթացը, 3) ճիշտ է կատարում համապատասխան սարքավորումների նախապատրաստման գործընթացը:
19.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ըստ բաղադրատոմսի՝ ստանալ, որակավորել, տեսակավորել հիմնական և օժանդակ հումքը
20.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում հումքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման գործընթացը, 2) ճիշտ է հաշվարկում համեմունքների, սննդային հավելումների չափաքանակներն՝ ըստ բաղադրագրերի:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ»		
21.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-003
22.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կիսապատրաստուկների արտադրությունում գործող տեխնիկական մեքենաների, սարքավորումների, գործիքների և այլ պարագաների դասակարգման, սպասարկման և շահագործման, դրանց սանիտարահիգիենիկ վիճակի պահպանման հմտություններ:
23.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
24.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-001 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» մոդուլը:
25.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
26.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել տեխնոլոգիական սարքավորումները և գործիքները
27.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում սարքավորումները՝ կախված տեխնոլոգիական առանձնահատկություններից, 2) ճիշտ է ներկայացնում սարքավորումների տեխնիկական չափանիշները, 3) ճիշտ է դասակարգում գործիքները՝ կախված տեխնոլոգիական առանձնահատկություններից,

		4) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը:
28.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել մեքենաների և սարքավորումները շահագործում
29.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է շահագործում մեքենաները և սարքավորումները արտադրական տարբեր փուլերում, 2) վերացնում է սարքավորումների թեթև անսարքությունները, 3) բարդությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար, 4) պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՈՒՄ, ՊԻՏԱԿԱՎՈՐՈՒՄ»		
30.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-004
31.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կիսապատրաստուկների փաթեթավորման, տարայավորման, պիտակավորման հմտություններ:
32.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
33.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-001 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» մոդուլը:
34.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
35.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել տարաները, թվարկել տարաներին ներկայացվող պահանջները
36.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է թվարկում տարաների տեսակները՝ կախված կիսապատրաստուկի առանձնահատկությունից, 2) ճիշտ է թվարկում տարաներին ներկայացվող պահանջները (էկոլոգիապես մաքուր և քիմիական անվտանգ նյութեր), 3) ճիշտ է կիրառում տարաներն՝ ըստ նշանակության:
37.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել փաթեթավորող նյութերի տեսակները
38.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բնութագրում պոլիէթիլենային, պոլիմերային, պլաստմասե, սովարաթղթե փաթեթանյութերը, 2) ճիշտ է կիրառում ձգվող փաթեթավորող նյութերը,

		3) ճիշտ է կիրառում կծկվող փաթեթավորող նյութերը:
39.	Ուսումնառության արդյունք 3	Փաթեթավորել կիսապատրաստուկները տարբեր եղանակներով
40.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում կիսապատրաստուկին համապատասխան մեխանիկական փաթեթավորման գործընթացը, 2) ճիշտ է իրականացնում կիսապատրաստուկին համապատասխան վակուումային փաթեթավորման գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում համապատասխան կիսապատրաստուկի (պելմեն, կոլոլակ, բիտկի, ֆրիկադելկի) ստվարաթղթով փաթեթավորման գործընթացը:
41.	Ուսումնառության արդյունք 4	Պիտակավորել պատրաստի մթերքը, տարայավորել
42.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկի պիտակի բնութագիրը, 2) ճիշտ է իրականացնում կիսապատրաստուկների պիտակավորումը, 3) ճիշտ է կատարում կիսապատրաստուկի հատային սպառողական տարայավորումը, 4) ճիշտ է կատարում կիսապատրաստուկի խմբաքանակային սպառողական տարայավորումը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՆԴԱՆԻՆԵՐԻ ԵՎ ԹՈՉՈՒՆՆԵՐԻ ՄՍԵՂԻՔԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄ ԸՍՏ ՏԵՍԱԿԻ ԵՎ ՀԱՍԱԿԻ»		
43.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-005
44.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ կենդանիների և թռչունների մսեղիքի դասակարգման հմտություններ՝ ըստ տեսակի և հասակի:
45.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
46.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
47.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
48.	Ուսումնառության արդյունք 1	Տարբերակել մսեղիքն ըստ կենդանիների և թռչունների տեսակների
49.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքի առանձնահատկությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տեսակի թռչունների մսեղիքի առանձնահատկությունները,

		3) ճիշտ է տարբերակում տարբեր տեսակի կենդանիների և թռչունների մսեղիքը:
50.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ձանազանել մատղաշ և հասակավոր կենդանու մսեղիքը
51.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է զանազանում մատղաշ և հասակավոր կենդանիների և թռչնի մսեղիքը՝ ըստ գույնի և զգայորոշման այլ եղանակների, 2) ճիշտ է զանազանում մատղաշ և հասակավոր կենդանու և թռչնի մսեղիքը՝ ըստ ոսկրակազմի առանձնահատկությունների, 3) ճիշտ է զանազանում մատղաշ և հասակավոր կենդանու և թռչնի մսեղիքը՝ ըստ մկանային և ճարպային հյուսվածքի զարգացվածության:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՄԱՍՆԱՏՄԱՆ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
52.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-006
53.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքի մասնատման դասական սխեմաների, ինչպես նաև կիսապատրաստուկի բնույթին համապատասխան մսակտորների ձևավորման վերաբերյալ գիտելիքներ:
54.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
55.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-003 «Կիսապատրաստուկների արտադրության սարքեր և գործիքներ» մոդուլը:
56.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
57.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել մսեղիքի մասնատում
58.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տեսակի կենդանիների և թռչունների մասնատման դասական սխեմաները, 2) ճիշտ է կատարում կիսապատրաստուկ բնույթին բնորոշ մսակտորների ձևավորման աշխատանքները, 3) ճիշտ է գործածում էլեկտրական և մեխանիկական սարքավորումներն ու գործիքները, 4) պահպանում է հիգիենային և աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
59.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ոսկրազերծել և ջլազատել մսակտորները

60.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է կատարում ուրկազերծման գործընթացը՝ ըստ պահանջվող կիսապատրաստուկի տեսակի, 2) ճիշտ է հեռացնում ջլերը, կիճիկները, կոպիտ շարակցական հյուսվածքները, 3) ճիշտ է հեռացնում խոշոր լիմֆատիկ հանգույցները, արյան լերդուկները և խոշոր արյունատար անոթները, 4) պահպանում է հիգիենային և աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
61.	Ուսումնառության արդյունք 3	Տարբերակել և դասակարգել մսակտորները
62.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է տարբերակում մսակտորները ըստ մսեղիքի հատվածների, 2) ճիշտ է դասակարգում մսակտորները ըստ կիսապատրաստուկի բնույթի, 3) պահպանում է հիգիենայի և աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲՆԱԿԱՆ ՄՍԱԿՏՈՐՆԵՐՈՎ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԸՍՏ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆ ՀՈՒՄՔԻ»		
63.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-007
64.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել բնական մսակտորներով կիսապատրաստուկների դասակարգման տարբերակման և արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման հմտություններ ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի:
65.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
66.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-006 «Մսեղիքի մասնատման և ձևավորման հմտություններ» մոդուլը:
67.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
68.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել բնական մսակտորներով կիսապատրաստուկների տեսակները ըստ դասական դասակարգման և հումքի տեսակների
69.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բնական խոշոր կտորներով կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի,

		<p>2) ճիշտ է ներկայացնում բնական մանր կտորներով կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում բնական փափուկ կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում բնական մսոսկրային կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի:</p>
70.	Ուսումնառության արդյունք 2	Մշակել և ձևավորել հումքը
71.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է իրականացնում բնական խոշոր կտորներով կիսապատրաստուկի հումքի ձևավորումը և մշակումը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի,</p> <p>2) ճիշտ է իրականացնում բնական մանր կտորներով կիսապատրաստուկի հումքի ձևավորումը և մշակումը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի,</p> <p>3) ճիշտ է իրականացնում բնական փափուկ և մսոսկրային կտորներով կիսապատրաստուկի հումքի ձևավորումը և մշակումը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի:</p>
72.	Ուսումնառության արդյունք 3	Չափաբաժանել և ձևավորել կիսապատրաստուկները
73.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է իրականացնում բնական խոշոր կտորներով կիսապատրաստուկի ձևավորումը ըստ զանգվածի, տեսակի և հումքի,</p> <p>2) ճիշտ է իրականացնում բնական մանր կտորներով կիսապատրաստուկի չափաբաժնի զանգվածը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի,</p> <p>3) ճիշտ է իրականացնում բնական փափուկ կտորներով կիսապատրաստուկի չափաբաժնի զանգվածը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի,</p> <p>4) ճիշտ է իրականացնում բնական մսոսկրային կիսապատրաստուկի չափաբաժնի զանգվածը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՂԱՅԱԾ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ՝ ԸՍՏ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆ ՀՈՒՄՔԻ»		
74.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-008
75.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աղացած կիսապատրաստուկի դասակարգման տարբերակման և

		արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման հմտություններ՝ ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի:
76.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
77.	Մուտքային պահանջներ	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-005 «Մսեղիքի մասնատման և ձևավորման հմտություններ» մոդուլը:
78.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
79.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աղացած կիսապատրաստուկների տեսակները ըստ դասական դասակարգման և հումքի տեսակների
80.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում աղացած կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի, 2) ճիշտ է ներկայացնում աղացած ձևավորված կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի, 3) ճիշտ է ներկայացնում աղացած պաքսիմապատ կամ թացանի մեջ ձևավորված կիսապատրաստուկի տեսակները ըստ համապատասխան հումքի:
81.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ձևավորել աղացած կիսապատրաստուկը
82.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ձևավորում տարբեր տեսակի հումքից ստացված խճողակի տեսակները՝ ըստ զանգվածի, 2) ճիշտ է ձևավորում պաքսիմապատված կիսապատրաստուկները, 3) ճիշտ է ձևավորում նուրբ մանրեցված կիսապատրաստուկները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՄՈՐԱՊԱՏ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
83.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-009
84.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել խմորապատ կիսապատրաստուկների արտադրության տեխնոլոգիական հմտություններ՝ ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի և հումքի:
85.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
86.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-005 «Մսեղիքի մասնատման և ձևավորման հմտություններ» մոդուլը:

87.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
88.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել պելմենի, խինկալի և նմանատիպ կիսապատրաստուկներ
89.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում հիմնական և օժանդակ նյութի նախապատրաստման աշխատանքները, 2) ճիշտ է իրականացնում խմորի պատրաստման գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում լցոնի պատրաստման գործընթացը, 4) ճիշտ է իրականացնում պելմենների, խինկալի և նմանատիպ կիսապատրաստուկի ձևավորման գործընթացը:
90.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել նրբաբլիթ և նմանատիպ կիսապատրաստուկներ
91.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում հիմնական և օժանդակ նյութի նախապատրաստման աշխատանքները, 2) ճիշտ է իրականացնում նրբաբլիթների թերթիկների պատրաստման գործընթացը, 3) ճիշտ է իրականացնում լցոնի պատրաստման գործընթացը, 4) ճիշտ է իրականացնում նրբաբլիթների և նմանատիպ կիսապատրաստուկի ձևավորման գործընթացը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՈՉՆԱՄՍԻՑ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
92.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-010
93.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել թռչնամսից կիսապատրաստուկների արտադրության տեխնոլոգիական հմտություններ՝ ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի:
94.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
95.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-005 «Մսեղիքի մասնատման և ձևավորման հմտություններ» մոդուլը:
96.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
97.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել թացան և պաքսիմապատել
98.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում թացանի բաղադրագիրը ըստ առկա հումքի,

		<p>2) ճիշտ է իրականացնում թացանի պատրաստման գործընթացը,</p> <p>3) ճիշտ է կատարում համապատասխան կիսապատրաստուկի պաքսիմապատումը,</p> <p>4) ճիշտ է իրականացնում համապատասխան կիսապատրաստուկի թացանապատումը</p>
99.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ձևավորել թոչնամսի կիսապատրաստուկ
100.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է իրականացնում թոչնի մետղիքից ստացված անատոմիական կտորների մշակումը և ձևավորումը,</p> <p>2) ճիշտ է իրականացնում թոչնամսից բնական մսակտորներով կիսապատրաստուկների ձևավորումը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի,</p> <p>3) ճիշտ է իրականացնում աղացած կիսապատրաստուկների ձևավորումը ըստ կիսապատրաստուկի տեսակի</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»		
101.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-011
102.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսային կիսապատրաստուկների ջերմային մշակման գործընթացի համար հմտություններ, տարբերակել և կառավարել խցերի ջերմային ռեժիմները:
103.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
104.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՄԿ-4-17-003 «Կիսապատրաստուկների արտադրության սարքեր և գործիքներ» մոդուլը:
105.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
106.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պաղեցնել և սառեցնել կիսապատրաստուկները
107.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է դասավորում պաղեցման խցում բեռնված արկղերը,</p> <p>2) ճիշտ է հսկում պաղեցման ջերմային ռեժիմները (ջերմաստիճան, օդի հարաբերական խոնավություն, օդի շարժման արագություն),</p> <p>3) ճիշտ է պահպանում խցի սանիտարահիգիենիկ կանոնները:</p>
108.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել կիսապատրաստուկը

109.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է իրականացնում կիսապատրաստուկների պահպանման գործընթացը, 2) ճիշտ է հսկում ռեժիմները՝ պահպանման ընթացքում, 3) ճիշտ է հսկում պատրաստի մթերքի պահպանման ժամկետը, 4) ճիշտ է պահպանում խցերի սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱՆՋԱԳՐԻ ԵՎ ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՓԱՍՏԱԹՂԹԵՐԻ ԿԱԶՄՈՒՄ»		
110.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-012
111.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել պահանջագիր և ձևաթղթեր լրացնելու կարողություններ:
112.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
113.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
114.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
115.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հասարակական սննդի հաստատությունների բաղադրագրերի ժողովածուի հիմնական սկզբունքները, կառուցվածքը
116.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում հասարակական սննդի հաստատությունների բաղադրագրերի հիմնական սկզբունքները, նշանակությունը, 2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը:
117.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
118.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր, 2) հետևում է բաղադրատոմսով նախատեսված հումքի առկա չափաքանակներին, 3) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հանձնման փաստաթղթերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
119.	Մոդուլի դասիչը	ՊՄԿ-4-17-013
120.	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:
121.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
122.	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:
123.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
124.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
125.	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:
126.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
127.	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,

		<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 առնչվող 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>
128.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
129.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է մեկնաբանում «շուկա» հասկացությունը,</p> <p>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</p> <p>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</p> <p>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</p> <p>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</p> <p>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</p> <p>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</p> <p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
130.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
131.	Կատարման չափանիշներ	1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,

		<ol style="list-style-type: none"> 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, 9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:
132.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
133.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) «ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը, 3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է, 5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,

		6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում, 7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում, 8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը, 9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում, 10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է, 11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:
134.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
135.	Կատարման չափանիշներ	1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է, 3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն, 5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում, 6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է, 7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է, 8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել, 9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:
136.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
137.	Կատարման չափանիշներ	1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում, 2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում, 3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում, 4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,

		<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
«Մասնաբերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.03.4 «Պատրաստող՝ մսի
կիսապատրաստուկների» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքների, 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		84	56	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		513	342	
	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.	Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում		54	36	1
2.	Աշխատանքի և աշխատատեղի նախապատրաստում		27	18	1
3.	Կիսապատրաստուկների արտադրության սարքեր և գործիքներ		54	36	1
4.	Կիսապատրաստուկների փաթեթավորում, տարայավորում, պիտակավորում		27	18	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	

	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Կենդանիների և թռչունների մսեղիքի դասակարգում ըստ տեսակի և հասակի		54	36	1
2.	Մսեղիքի մասնատման և ձևավորման հմտություններ		27	18	1
3.	Բնական մսակտորներով կիսապատրաստուկների պատրաստում՝ ըստ համապատասխան հումքի		54	36	1
4.	Աղացած կիսապատրաստուկների պատրաստում՝ ըստ համապատասխան հումքի		54	36	1
5.	Խմորապատ կիսապատրաստուկների պատրաստում		54	36	1
6.	Թռչնամսից կիսապատրաստուկների պատրաստում		54	36	1
7.	Կիսապատրաստուկների ջերմային մշակում և պահպանում		27	18	1
8.	Պահանջագրի և ուղեկցող փաստաթղթերի կազմում		27	18	1
9.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		459	306	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		108	72	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		54	36	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	27	1458	972	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	10			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	40			