



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ  
ՀՐԱՄԱՆ

№916-Ա/Ք

« 01 » 10 2012 թ.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2707 «ՊԱՀԱԾՈՆՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ  
ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ՏԵԽՆԻԿ-ՏԵԽՆՈԼՈԳ»  
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 ՀՀ 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 «Նախնական և միջին մասնագիտական կրթության պետական կրթական չափորոշիչների նախագծերի փորձաքննություն իրականացնող ոլորտային հանձնաժողովների անվանական կազմը հաստատելու մասին» N 777-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ.

1. Հաստատել միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների եվ սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ-տեխնոլոգ» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախարարության աշխատակազմի իրավաբանական վարչությանը /պետ՝ Վ.Բավեյան/, նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչությանը /պետ՝ Ռ.Աբրահամյան/. սահմանված կարգով առաջարկություն ներկայացնել Հայաստանի

Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի հունվարի 12-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասնագիտությունների ցանկերը հաստատելու, Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2000 թվականի մայիսի 18-ի N 242 որոշման մեջ փոփոխություն կատարելու և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության մի շարք որոշումներ ուժը կորցրած ճանաչելու մասին» N 73-Ն որոշման մեջ փոփոխություններ կատարելու համար:

3. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների եվ սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ-տեխնոլոգ» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2013թ. սեպտեմբերի 1-ից:

4. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչությանը. մինչև 2012 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների եվ սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ-տեխնոլոգ» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:

5. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին /Ն. Ղուկասյան/. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:

6. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մ. Մկրտչյանին:



Ա. ԱՇՈՏՅԱՆ

Հավելված  
ՀՀ կրթության և գիտության  
նախարարի \_\_\_\_\_ 2012թ.  
N \_\_\_\_\_ հրամանի

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2707 «ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆՂԱՅԻՆ  
ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1.**

**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի «Տեխնիկ-տեխնոլոգ» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:

2. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝

- 1) առկա
- 2) հեռակա
- 3) դրսեկություն (էքստեռնատ)

3. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

- 1) կրթության առկա ձևով.
  - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 2 տարի 6 ամիս
  - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3 տարի 6 ամիս
- 2) կրթության հեռակա ձևով.
  - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 3 տարի 6 ամիս
- 3) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևերով.

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

4. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվաճության նվազագույն ծավալը 3564 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 5724 ժամ: Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով:

## **ԳԼՈՒԽ 2.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2707 «ՊԱՀԱԾՈՆՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքը(ները)՝

1) պահածոների արտադրության տեխնիկ-տեխնոլոգը նախապատրաստում է հումքի պահպանման իրականացումը

2) ապահովում է հումքի ջրկում-տեսակավորումը, հումքի վլացումը, մանրացումը, լուծույթների պատրաստումն ու հումքի ջերմային մշակումը,

3) ապահովում է արտադրվող բոլոր պահածոների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների ռեժիմները և պարամետրերը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի:

7. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.

1) պահածոների արտադրության տեխնիկ-տեխնոլոգը արտադրությունում պետք է հսկի արտադրական պրոցեսների ռեժիմների ճիշտ իրականացումը,

2) կատարի արտադրություն բերված հումքի, օժանդակ նյութերի որակական գնահատումը, անհրաժեշտության դեպքում փոխարինի ապարատավորների, ստերիլիզատորների,

3) մասնակցի արտադրության կազմակերպման աշխատանքներին:

### **ԳԼՈՒԽ 3.**

## **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2707 «ՊԱՎԱԾՈՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՎԱՆՋՆԵՐԸ**

8. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:

9. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է՝

1) ունենա մասնագիտական գործունեության տվյալ բնագավառում իր մասնագիտական դերին անհրաժեշտ կարողությունները ձևավորելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքներ,

2) դրսևորի աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողություն,

3) ունենա որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողություն,

4) դրսևորի մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողություն,

5) ունենա մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտություններ,

6) ցուցաբերի իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողություն,

7) ունենա մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,

8) ցուցաբերի մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողություն,

9) ունենա աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտություններ,

10) ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ցուցաբերի ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողություն:

#### **ԳԼՈՒԽ 4.**

### **2707 «ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»**

## **ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

10. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:

11. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտն ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝

1) իմանա ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,

2) տիրապետի հայոց լեզվին,

3) հաղորդակցվի առնվազն երկու օտար լեզուներով,

4) տիրապետի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին,

5) գիտելիքներ ունենա ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի վերաբերյալ,

6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,

7) ցուցաբերի կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների,

մակրոտնտեսության և միկրոտնտեսության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների իմացություն:

8) իմանա էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությունը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթները,

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. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին:

13. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

## **ԳԼՈՒԽ 5.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2707 «ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

14. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 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 Հայաստանի Հանրապետությունում 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. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության 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. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,

բ. օտար լեզվի,

գ. համակարգչային

դ. անվտանգության և առաջին օգնության,

զ. մասնագիտական ոլորտի իրավունքի,

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. ֆիզիկո-քիմիական,

բ. մանրէակենսաբանական,

գ. սարքավորումների

դ. արտադրության կազմակերպման

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ

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



17. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստենսատ) ձևերի համար սահմանվում է ուսումնական պլաններով,

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,

3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,

4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,

5) հեռակա ուսուցման ձևի դեպքում ուսանողների հետ պարտադիր պարապմունքների տարեկան ծավալը առնվազն 160 ժամ է,

6) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,

7) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 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 է ուսումնական հաստատությունը.

4) ուսումնական պրակտիկաներն անցկացվում են պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական 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. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնառության ընթացքում բոլոր 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 մասնագիտական կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «տեխնիկ-տեխնոլոգ» որակավորմամբ մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

## **ԳԼՈՒԽ 6.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2707 «ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 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 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 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 մասնագիտության նկարագրին համապատասխան տվյալ որակավորման 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:

Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

<b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը « Հ Ա Ղ Ո Ր Դ Ա Կ Ց ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն »</b>		
1.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-5-12- 001
2.	<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:
3.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
4.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
7.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<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> </ol>

		<p>4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
<b>8.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>9.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,</p> <p>5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
<b>10.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>11.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</p> <p>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</p> <p>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</p> <p>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</p> <p>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</p>

		7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:
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 հաստեատիրոջ,</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>	Իսթանել 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</li> </ol>

		<p>շահադրդելու համար,</p> <p>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</p> <p>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>		
16.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԳՀ- 5-12-001
17.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
18.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
19.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Փնտրել և գտնել աշխատանք
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները,</p> <p>2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղ(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,</p>

		<p>3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),</p> <p>4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,</p> <p>5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:</p>
<b>23.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
<b>24.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,</p> <p>2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,</p> <p>3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</p> <p>4) առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,</p> <p>5) ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</p>
<b>25.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
<b>26.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,</p> <p>2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</p> <p>3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,</p>



		<p>4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</p> <p>5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:</p>
27.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
28.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
29.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-5-12-001
30.	<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:
31.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
32.	<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>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
35.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</p> <p>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</p> <p>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</p>
36.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
37.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</p> <p>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
38.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ

39.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
40.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
41.	<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 «ՀԱՄԱԿԱՐԳԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
42.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-5-12-001

43.	<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) ծրագրերերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:
44.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
45.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
46.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
47.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
48.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</li> <li>2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</li> <li>3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</li> <li>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</li> <li>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</li> <li>6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</li> <li>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</li> <li>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ՝ պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,</li> </ol>

		9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
49.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
50.	<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>
51.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
52.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,</li> <li>2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,</li> <li>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),</li> <li>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</li> <li>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</li> </ol>
52.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
53.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</li> <li>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</li> </ol>

		<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>
54.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
55.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<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>
56.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Համացանցում աշխատելու իմացություն
57.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<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>
--	--	---

Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

<b>Մ Ո Դ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Ս Ա Ն Ի Տ Ա Ր Ա Հ Ի Գ Ե Ն Ի Կ Ն Ո Ր Մ Ա Տ Ի Վ Ն Ե Ր Ե Վ Դ Ի Ա Ն Ց Պ Ա Հ Պ Ա Ն ՈՒ Մ»</b>		
1.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-001
2.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
3.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	18 ժամ
4.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
5.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Սանիտարիայի նորմեր և դրանց պահպանում
7.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է պատկերացնում սանիտարիայի նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը, 3) ճիշտ է դասակարգում արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը:
8.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հիգիենայի նորմերը



9.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է պատկերացնում անձնական հիգիենայի կանոնները,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ « ՄԱՆՐԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
10.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-002
11.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ստեղծել գիտելիքների բազա մանրէների խմբերի՝ բակտերիաներ, վիրուսներ, միկրոսկոպիկ սնկեր, նախակենդանիներ, նրանց տարածվածության և դերի, մանրէների վրա շրջակա միջավայրի գործոնների ազդեցության, պահածոների և սննդամթերքների մանրէների փչացումից պաշտպանման եղանակների, ինչպես նաև պահածոների համաճարակաբանական (էպիդեմիոլոգիական) անվտանգության, ինչպես նաև սննդային ծագմամբ մանրէաբանական վարակների և թունավորումների վերաբերյալ:</p>
12.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
13.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
14.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
15.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա ներկայացնել մանէների խմբերը՝ բակտերիաներ, վիրուսներ, միկրոսկոպիկ սնկեր, նախակենդանիներ, դրանց ձևերը և չափերը, առանձնահատկությունները (ախտածին և ոչ ախտածին մանրէներ), տարածվածությունը բնության մեջ՝ հողում, ջրերում, օդում, կենդանի ձևերի մեջ (մարդ, կենդանի, բույս), նշանակությունը նյութերի շրջապտույտի մեջ:
16.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է նկարագրում մանրէները,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>2) ճիշտ է սահմանում մանրէների չափման միավորները,</li> <li>3) ճիշտ է բացատրում և հասկանում ախտածին և ոչ ախտածին մանրէները,</li> <li>4) ճիշտ է բացատրում մանրէների տարածվածությունը ջրերում,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում մանրէների և սպորների տարածվածությունը օդում,</li> <li>6) ճիշտ է բացատրում մանրէների տարածվածությունը կենդանի օրգանիզմներում:</li> </ul>
17.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա նկարագրել մանրէների դերը մարդու կենսագործունեության համար
18.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում մանրէների կիրառումը սննդային տեխնոլոգիաներում,</li> <li>2) ճիշտ է բացատրում բանջարեղենների, մրգերի մարինացումը, թթվեցումը,</li> <li>3) ճիշտ է բացատրում կաթնաթթվային մթերքների ստացումը մանրէաբանական խմորմամբ,</li> <li>4) ճիշտ է բացատրում մսամթերքների ստացումը մանրէաբանական խմորմամբ,</li> <li>5) ճիշտ է բացատրում մանրէների դերը հացաթխման մեջ,</li> <li>6) ճիշտ է բացատրում մանրէների դերը սպիրտային գործընթացում:</li> </ul>
19.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա նկարագրել շրջակա միջավայրի գործոնների ազդեցությունը մանրէների վրա՝ ֆիզիկական (խոնավություն, ջերմաստիճան, ճառագայթում, օսմոտիկ ճնշում, ֆիլտրում), քիմիական (դեզինֆեկտանտներ, անտիսեպտիկներ), կենսաբանական (անտիբիոտիկներ)
20.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում շրջակա միջավայրի տարբեր գործոնների ազդեցությունը մանրէների կենսագործունեության վրա,</li> <li>2) ճիշտ է բացատրում շրջակա միջավայրի ֆիզիկական գործոններից՝ խոնավության և չորության ազդեցությունը մանրէների վրա,</li> <li>3) ճիշտ է բացատրում շրջակա միջավայրի ֆիզիկական գործոններից՝ ջերմաստիճանի ազդեցությունը,</li> <li>4) ճիշտ է բացատրում շրջակա միջավայրի ֆիզիկական գործոններից՝ ճառագայթման ազդեցությունը (ՈւՄ-ճառագայթում, գամմա-ճառագայթում),</li> </ul>

		<p>5) ճիշտ է բացատրում օսմոտիկ ճնշման ազդեցությունը,</p> <p>6) ճիշտ է բացատրում քիմիական գործոնների դեզինֆեկտանտների (քլոր պարունակող պրեպարատներ, ալդեհիդներ, ֆենոլներ) և անտիսեպտիկների (սպիրտներ, թթուներ, հիմքեր) ազդեցությունը մանրէների վրա,</p> <p>7) ճիշտ է բացատրում անտագոնիզմի դերը տարբեր մանրէների փոխհարաբերություններում և անտիբիոտիկների նշանակությունը:</p>
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<p>Կարողանա բնութագրել պահածոյամթերքների մանրէների փչացումից պաշտպանման եղանակները (պաստերիզացիա, ստերիլիզացիա, չորացում, ցածր ջերմաստիճան՝ +5°C - -2°C, սառեցում՝ -12°C - -20°C, ճառագայթում, կոնսերվանտների կիրառում, ֆիլտրացիա, գազավորում)</p>
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենի (պոմիդոր, կաղամբ, սոխ և այլն), մրգերի (ցիտրուսներ և այլն), հատապտուղների, հացազգիների (ցորեն, եգիպտացորեն, բինձ, հնդկաձավար և այլն), ընդեղեն (ընկույզ, տխիլ, պիստակ) մանրէաբանական վարակվածության տեսակները և դրանց կանխման միջոցառումները,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում սննդամթերքների (հաց, կաթնամթերքներ, մսամթերքներ), պահածոների և սննդային կիսաֆաբրիկատների մանրէաբանական վարակվածության տեսակները,</p> <p>3) ճիշտ է բացատրում սննդամթերքների և պահածոների մանրէների փչացումից պաշտպանման եղանակներից ջերմային գործոնի կիրառումը՝ ցածր ջերմաստիճան՝ +5°C - -2°C, սառեցում՝ -12°C - 20°C, ինչպես նաև բարձր ջերմաստիճան՝ պաստերիզացիա, ստերիլիզացիա, չորացում,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում սննդամթերքների և պահածոների մանրէների փչացումից պաշտպանման եղանակները,</p> <p>5) ճիշտ է բացատրում սննդամթերքների և պահածոների մանրէների փչացումից պաշտպանման եղանակներից՝ ճառագայթման ազդեցությունը ( գամմա- ճառագայթում,</p>

		<p>իոնային), ինչպես նաև օսմոտիկ ճնշման (բարձր աղային, բարձր շաքարային քանակներ) կիրառումը,</p> <p>6) ճիշտ է բացատրում պահածոների, հատկապես ըմպելիքների և խմիչքների, մանրէների փչացումից պաշտպանման եղանակներից՝ ֆիլտրացիայի, գազավորման կիրառումը (ածխածնի երկօքսիդի բարձր կոնցենտրացիաներ),</p> <p>7) ճիշտ է բացատրում պահածոներում և սննդամթերքներում (հաց, կաթնամթերք, մսամթերք ), ինչպես նաև խմիչքներում կոնսերվանտների կիրառումը՝ պրոպիոնաթթու, սորբոնաթթու, բենզոլաթթու, լիմոնաթթու և նրանց աղերը, պարաբենների, նատրիումի նիտրիտի, սուլֆիտների, ծծմբային անհիդրիդի և այլ քիմիական նյութերի կիրառումը մանրէների փչացումից պաշտպանման համար:</p>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կարողանա նկարագրել սննդային ծագմամբ մանրէաբանական վարակները և թունավորումները և պահածոների համաճարակաբանական (էպիդեմիոլոգիական) անվտանգությունը
24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում հիմնական գործոնները, որոնք նպաստում են պահածոների և սննդամթերքների մանրէաբանական վարակվածությանը,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում սննդամթերքներով և պահածոներով մանրէաբանական վարակների փոխանցումը (աղեստամոքսային տրակտի հիվանդություններ՝ սալմոնելոզ, դիառեա և այլն),</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում սննդամթերքներով և պահածոներով մանրէաբանական թունավորումների փոխանցումը ( բակտերիալ և սնկային տոքսիններ ),</p> <p>4) ճիշտ է պատկերացնում այն հիմնական չափանիշները, որով վերահսկվում է պահածոների մանրէաբանական անվտանգությունը (սանիտարահիգիենիկ նորմատիվներ):</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄ»</b>		
25.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-003
26.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ ՀՀ աշխատանքային օրենսդրությամբ սահմանված՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների, հաստատության ներքին աշխատանքային կարգապահության կանոնների

		<p>վերաբերյալ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա պաշտպանել ՀՀ աշխատանքային օրենսդրությամբ սահմանված իր իրավունքները, հետևել աշխատանքային պայմանագրի կատարմանը, կիմանա մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կկարողանա օգտագործել անհրաժեշտ իրավական ակտերը:</p>
27.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
28.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
29.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
30.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները, մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները
31.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների վերաբերյալ,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները,</li> <li>3) կարողանում է ձևակերպել զեկուցագրեր և այլ փաստաթղթեր:</li> </ol>
32.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը, մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքներն ու պարտականությունները
33.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքներն ու պարտականությունները:</li> </ol>

34.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կարողանա կիրառել անհրաժեշտ իրավական ակտերը
35.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը,</li> <li>2) ճիշտ է կիրառում անհրաժեշտ իրավական ակտերը կոնկրետ իրավիճակներում:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՍԿՈՒՄ»</b>		
36.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-004
37.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ պահածոյի վերամշակման և անվտանգության կառավարման համակարգի վերաբերյալ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ պահածոյի անվտանգության կառավարման համակարգի և վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետի (ՎՎՀԿԿ) վերաբերյալ:</p>
38.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	18 ժամ
39.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
40.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
41.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տիրապետել ստանդարտացման հիմունքներին, տարբերակել արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության հավաստման եղանակները
42.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ստանդարտացման էությունը և դերը տնտեսության զարգացման մեջ, ստանդարտացման աշխատանքների կազմակերպումը ՀՀ-ում,</li> <li>2) ճիշտ է իմանում ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերը և ստանդարտների տեսակները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում ստանդարտացման միջազգային, տարածաշրջանային և միջպետական մակարդակները,</li> </ol>

		<p>4) ճիշտ է նկարագրում համապատասխանության հավաստման հիմունքները, էությունը, սկզբունքները, նպատակները և դրանց իրականացման կանոնները,</p> <p>5) ճիշտ է նկարագրում սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների հավատարմագրումը,</p> <p>6) ճիշտ է տարբերակում սերտիֆիկացումը և արտադրանքի համապատասխանության մասին հայտարարագրումը,</p> <p>7) ճիշտ է նկարագրում սերտիֆիկացումը միջազգային և տարածաշրջանային մակարդակներով,</p> <p>8) ճիշտ է նկարագրում ծառայությունների սերտիֆիկացման, ինչպես նաև էկոլոգիական սերտիֆիկացման հիմնական դրույթները:</p>
43.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել պահածոների անվտանգության կառավարման համակարգը
44.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ՀՀ օրենքը պահածոների անվտանգության վերաբերյալ,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգը:</p>
45.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել վտանգի վերլուծություն և հսկման կրիտիկական կետի (ՎՎՀԿԿ) ծրագիրը
46.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է կազմում արտադրանքի տեխնոլոգիական սխեման,</p> <p>2) ճիշտ է կազմում հումքի և օժանդակ նյութերի նկարագիրը,</p> <p>3) ճիշտ է կազմում յուրաքանչյուր արտադրատեսակի բնութագիրը,</p> <p>4) ճիշտ է բնութագրում հսկման կրիտիկական կետերը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
47.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍՏ-5-12-005
48.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պահածոների արտադրության կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել պահածոների արտադրության գործընթացը:</p>

49.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
50.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
51.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
52.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմակերպել պահաճոների արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման, արտադրական հոսքի հսկման և կարգավորման գործընթացը
53.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոների արտադրության խնդիրները,</li> <li>2) ճիշտ է կազմակերպում տեխնիկական և արտադրական սահմանված յուրաքանչյուր բաղադրիչների կիրառումը արտադրական գործընթացում,</li> <li>3) ճիշտ է կազմակերպում հումքի, կիսաֆաբրիկատների, արտադրական պարագաների, մեքենաների կազմը և քանակը, սարքավորումների և աշխատատեղերի երթուղիները և ուղղությունները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոների արտադրության կազմակերպման հիմնական, օժանդակ և սպասարկող պրոցեսների զուգակցումը,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոների արտադրության աշխատակիցների տեղաբախշումը,</li> <li>6) ճիշտ է կազմակերպում արտադրությունում աշխատանքի պարագաների շարժը և ռիթմի սահմանված կարգը,</li> <li>7) ճիշտ է կազմակերպում արտադրության պրոցեսների օպերատիվ ղեկավարման և հսկման գործընթացը:</li> </ol>
54.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել պահաճոների արտադրական տեխնոլոգիական (հիմնական) պրոցեսները
55.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոների արտադրությունների ընդհանուր պրոցեսների հասկացությունը,</li> <li>2) ճիշտ է կազմակերպում և ներկայացնում պահաճոների արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որի ընթացքում հումքը, պարագաները և կիսապատրաստվածքները փոխարկվում են պատրաստի արտադրանքի:</li> </ol>
56.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել պահաճոների արտադրության օժանդակ պրոցեսները
57.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ պրոցեսների հասկացությունը և նրանց բնորոշող պահանջների կատարման



		<p>գործընթացը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության օժանդակ պրոցեսների կազմակերպումը և նշանակությունը հիմնական պրոցեսների անխափան ընթացքի ապահովման գործում,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում սպասարկման և մասնակի պրոցեսների հասկացությունները:</p>
58.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կազմակերպել պահաճոնների արտադրության սպասարկման պրոցեսները
59.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության սպասարկման պրոցեսների հասկացությունը և կազմակերպման գործընթացը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության սպասարկման պրոցեսների նշանակությունը հիմնական և օժանդակ պրոցեսների իրականացման գործում,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության արտադրանքի բարձման և առաքման գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության պատրաստի արտադրանքի որակի հսկման գործընթացը:</p>
60.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կազմակերպել պահաճոնների արտադրության գործընթացը հիմնական (հոսքային, խմբաքանակային, հատերով) տարատեսակներով
61.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության կազմակերպման երեք հիմնական՝ հոսքային, խմբաքանակով և հատերով տարատեսակները,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում և նկարագրում հոսքային արտադրությանը բնորոշ գործառույթների տարանջատումը հավասար կամ բազմակի, ըստ բարդության, գործողությունների,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրության հոսքային տարատեսակը, որպես առավել էֆֆեկտիվ և ժամանակակից, տեխնոլոգիական ռեժիմի մշտական պահպանման հնարավորությունը, արտադրանքի բարձր որակը, խոտանի և թափոնների քանակի նվազեցումը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում և նկարագրում պահաճոնների խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի հումքի և կիսաֆաբրիկատների օգտագործումը:</p>
62.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Կազմակերպել օժանդակ և սպասարկող, էներգետիկ, սարքավորումների վերանորոգման արտադրությունների, պահեստային տնտեսությունների ու տրանսպորտային միջոցների սպասարկման աշխատանքները

63.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների օժանդակ արտադրությունների դերը հիմնական արտադրության սպասարկման գործում,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրությունում տարբեր՝ էլեկտրաէներգիա, գոլորշի, տաք ջուր, սառնություն էներգակիրների և խտացված օդի օգտագործման ու այդ արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպումը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրությունում պահեստային տնտեսության դերը՝ օգտագործվող հումքի պաշարների, օժանդակ պարագաների, վառելիքի պահպանման համար,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրությունում պահեստային տարածքների տեսակները՝ մատակարարման, արտադրական և այլ պահեստային տարածքներ,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրությունում պահեստային տարածքների նկատմամբ սահմանված հումքի պահպանման, հակահրդեհային, անվտանգության, լուսավորության, խոնավության, պատրաստի արտադրանքի վարաքով կանխարգելման և օդափոխության նորմերը,</li> <li>6) ճիշտ է ներկայացնում պահաճոնների արտադրությունում օգտագործվող տրանսպորտային միջոցների տեսակները:</li> </ol>
-----	----------------------------	---

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆԱԼԻՏԻԿ ԵՎ ՖԻԶԿՈԼՈՒԴ ՔԻՄԻԱՅԻ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»**

64.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-006
65.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Նպաստել, որպեսզի ուսանողը ձեռք բերի գիտելիքներ անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների հիմնական դրույթների և հասկացությունների, ինչպես նաև քիմիական նյութերի կարևոր դասերի մասին:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլ ուսանողը պետք է կարողանա պրակտիկ կիրառի անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները:</p>
66.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
67.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:

68.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
69.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Անալիտիկ քիմիայի սկզբնական հասկացությունների. որակական անալիզի, խնդիրների և ձևերի իմացություն
70.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընկալում անալիտիկ քիմիան, որպես գիտության և արդյունաբերության կարևոր առարկա,</li> <li>2) ճիշտ է պատկերացնում իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը,</li> <li>3) ճիշտ է բնութագրում որակական անալիզը,</li> <li>4) ճիշտ է հասկանում որակական անալիզի խնդիրները և ձևերը:</li> </ol>
71.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հետերոգեն պրոցեսների, հիդրոլիզի և օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների իմացություն
72.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բնութագրում հետերոգեն պրոցեսները,</li> <li>2) ճիշտ է պատկերացնում թույլ և ուժեղ էլեկտրոլիտները, ինչպես նաև ջրածնային ցուցիչը՝ pH հասկացության մասին,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում աղային էֆեկտը և նստվածքների գոյացումը (լուծումը),</li> <li>4) ճիշտ է պատկերացնում հիդրոլիզի տեսությունը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում և կիրառում «օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաներ» տեսությունը,</li> <li>6) ճիշտ է կազմում պարզ օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների հավասարումը:</li> </ol>
73.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ֆիզկոլոիդ քիմիայի հիմնական սկզբնական հասկացությունների իմացություն՝ քիմիական թերմոդինամիկայի առաջին (էնթալպիա) և երկրորդ (էնթալպիա) օրենքները
74.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական սկզբնական հասկացությունները,</li> <li>2) ճիշտ է բնութագրում քիմիական թերմոդինամիկայի սկզբունքները և առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է պատկերացնում քիմիական թերմոդինամիկայի առաջին (էնթալպիա) օրենքը,</li> <li>4) ճիշտ է պատկերացնում քիմիական թերմոդինամիկայի երկրորդ (էնթալպիա) օրենքը:</li> </ol>
75.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ֆազային հավասարակշռության, մակերևութային լարվածության, մածուծիկության և գոլորշիացման հասկացությունների իմացություն: Երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերի իմացություն

76.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում ֆազային երևույթները (փոփոխությունները) և հավասարակշռության հասկացությունները,</p> <p>2) ճիշտ է բնութագրում մեկկոմպոնային, երկկոմպոնային և եռկոմպոնային համակարգերը,</p> <p>3) ճիշտ է պատկերացնում մակերևութային լարվածության, մածուծիկության և գոլորշացման հասկացությունները,</p> <p>4) ճիշտ է պատկերացնում երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերը:</p>
77.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Լուծույթների տեսություն. էլեկտրոլիտների և ոչ էլեկտրոլիտների մասին իմացություն
78.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում լուծույթների ընդհանուր հատկությունները,</p> <p>2) ճիշտ է տիրապետում «Նյութի կոնցենտրացիա» հասկացությունը,</p> <p>3) ճիշտ է պատկերացնում ազոտոտրոպ խառնուրդների և դյուրաեռ հեղուկ նյութերի թորմանը,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում կուտակման երևութի մասին,</p> <p>5) ճիշտ է իրականացնում նյութերի թորումը և էկստռակտումը,</p> <p>6) ճիշտ է պատկերացնում էլեկտրոլիտիկ դիսոցումը և իոնների հիդրատացումը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊՐՈՑԵՍՆԵՐ ԵՎ ԱՊԱՐԱՏՆԵՐ»</b>		
79.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-007
80.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պատկերացում պահածոների արտադրության տարբեր պրոցեսների և դրանց իրականացնելու համար անհրաժեշտ մեքենաների և ապարատների մասին: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները, հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները, ջերմային պրոցեսները և ապարատները, զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները:
81.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
82.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն

		պահանջվում:
<b>83.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>84.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
<b>85.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բնութագրում նյութերի մանրեցման ձևերը՝ ջարդում, կտրատում, հարվածում, տրոփում,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մանրեցնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքները,</li> <li>3) ճիշտ է բնութագրում նյութերի տեսակավորման սկզբունքները՝ մեխանիկական, պնևմատիկ, հիդրավլիկ, մագնիսական,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>5) ճիշտ է բնութագրում նյութերի մշակումը ճնշումով՝ մամլումը,</li> <li>6) ճիշտ է ներկայացնում մամլիչների աշխատանքային սկզբունքը:</li> </ol>
<b>86.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բնութագրել հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
<b>87.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բնութագրում է համասեռ և տարասեռ համակարգերը,</li> <li>2) բնութագրում է տարասեռ համակարգերի տարանջատման պրոցեսները՝ պարզեցումը, ֆիլտրումը,</li> <li>3) բնութագրում է տարասեռ համակարգերի միացման պրոցեսները՝ խառնումը, մշակումը ուլտրաձայնով,</li> <li>4) ներկայացնում է խառնիչների, հարիչների աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>5) բնութագրում է օդի և արտադրական գազերի մաքրման ձևերը:</li> </ol>
<b>88.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Բնութագրել ջերմային պրոցեսները և ապարատները
<b>89.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բնութագրում է տաքացման և սառեցման եղանակները,</li> <li>2) ներկայացնում է ջերմափոխանակիչների աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>3) բնութագրում է կոնդենսացման և գոլորշիացման եղանակները,</li> <li>4) ներկայացնում է հացաթխման վառարանների տեսակները, աշխատանքի սկզբունքը:</li> </ol>
<b>90.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները

91.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բնութագրում է դիֆուզիայի պրոցեսը,</li> <li>2) բնութագրում է ադսորբցիայի և աբսորբցիայի պրոցեսները,</li> <li>3) բնութագրում է բյուրեղացման պրոցեսը,</li> <li>4) բնութագրում է ջրազրկման՝ չորացման պրոցեսը, նրա տեսակները,</li> <li>5) ներկայացնում է զանգվածափոխանակման պրոցեսների ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԵՆՍԱՔԻՄԻԱ»</b>		
92.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-008
93.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիք կենսաքիմիայի առարկայական դասընթացի վերաբերյալ, որն ուսումնասիրում է կենդանի օրգանիզմների քիմիական կազմը և քիմիական պրոցեսները, որոնք ընկած են կենսական երևույթների հիմքում, բացատրելով կենդանի օրգանիզմներում ընթացող նյութափոխանակության բարդ պրոցեսները, ինչպես նաև դրանց կարգավորման մեխանիզմները: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա ուսումնասիրել կենդանի օրգանիզմների քիմիական կազմը և քիմիական պրոցեսները:</p>
94.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
95.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-006 «Անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիայի հիմունքներ» մոդուլը:
96.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
97.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա բնութագրել կենդանի օրգանիզմների ընդհանուր քիմիական կազմը
98.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմների կազմի քիմիական էլեմենտներն ըստ խմբերի՝ մակրո - և միկրոէլեմենտներ և դրանց դերը,</li> <li>2) ճիշտ է բացատրում բուսական և կենդանական բջիջներում ջրի դերը և նրա նշանակությունը կենդանի օրգանիզմների կենսագործունեության համար,</li> <li>3) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմների կազմում օրգանական միացությունները՝ սպիտակուցներ,</li> </ol>

		<p>ածխաջրեր, լիպիդներ, նուկլեինաթթուներ (ԴՆԹ, ՌՆԹ), ֆերմենտներ, վիտամիններ, պիգմենտներ, հորմոններ, դրանց դերը բուսական և կենդանական օրգանիզմներում,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում կենդանի բջիջների բուֆերային հատկությունները և հոմեոստազի վիճակը:</p>
99.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա նկարագրել սպիտակուցները և նրանց դերը կենդանի օրգանիզմների կյանքում
100.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում սպիտակուցները որպես բարձրամոլեկուլային պոլիմերներ և դրանց կառուցվածքային միավոր՝ ամինաթթուների, հատկապես սպիտակուցային 20 ամինաթթուների դերը,</p> <p>2) ճիշտ է բացատրում սպիտակուցների դասակարգումը՝ պարզ և բարդ սպիտակուցներ, բերում է օրինակներ բուսական և կենդանական օրգանիզմներից անջատված սպիտակուցների,</p> <p>3) ճիշտ է բացատրում սպիտակուցների կառուցվածքում պեպտիդային կապերը, սպիտակուցների կառուցվածքային տեսակները և հատկությունները, դենատուրացիա և ռենատուրացիա տերմինները,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմներում սպիտակուցների ֆուկցիաները՝ կառուցողական, փոխադրող, կարգավորիչ, շարժողական, կատալիտիկ, պաշտպանիչ դերը,</p> <p>5) ճիշտ է բացատրում սպիտակուցներ՝ ֆերմենտները, որպես կենդանի օրգանիզմներում կենսաքիմիական պրոցեսների կատալիզատորներ, ֆերմենտ սուբստրատ ազդման մեխանիզմի յուրահատկությունը, ֆերմենտային ռեակցիայի արագության վրա ազդող գործոնները (pH, T'):</p>
101.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա նկարագրել ածխաջրերը և նրանց դերը կենդանի օրգանիզմների կյանքում
102.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում ածխաջրերը որպես օրգանական միացություններ և դրանց տարբերակումը՝ պարզ և բարդ ածխաջրեր,</p> <p>2) ճիշտ է բացատրում պարզ ածխաջրերը՝ մոնոշաքարները, կախված մոլեկուլում ածխածնի քանակից դրանց անվանումները և բերում է պարզ մոնոշաքարների օրինակներ (գլյուկոզ, ֆրուկտոզ, գալակտոզ, մաննոզ),</p> <p>3) ճիշտ է բացատրում երկշաքարները, կազմված երկու մոնոշաքարներից, բերում է օրինակներ՝ սախարոզ կամ սննդային շաքար, կաթնաշաքար, մալթոզ, տալիս է դրանց կազմի մոնոշաքարները,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում բազմաշաքարները, որպես բարձրամոլեկուլային պոլիմերներ և դրանց կառուցվածքային միավոր՝ գլյուկոզը, բերում է բուսական և կենդանական բազմաշաքարների օրինակներ</p>

		<p>(օսլա, ցելյուլոզ կամ թաղանթանյութ, գլիկոզեն),</p> <p>5) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմներում շաքարների ֆունկցիաները՝ կառուցողական, էներգետիկ, պաշարային:</p>
<b>103.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կարողանա նկարագրել ճարպերը (լիպիդները) և նրանց դերը կենդանի օրգանիզմների կյանքում
<b>104.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում ճարպերը (լիպիդները) որպես օրգանական միացություններ և դրանց տարբերակումը՝ պարզ և բարդ ճարպեր, մոմեր, լիպիդների հատկությունները, նշանակությունը բուսական և կենդանական օրգանիզմներում,</p> <p>2) ճիշտ է բացատրում պարզ լիպիդների քիմիական կազմը (գլիցերին և ճարպաթթուներ), բերում է օրինակներ պարզ լիպիդների՝ տրիգլիցերիդի կառուցվածքը,</p> <p>3) ճիշտ է բացատրում լիպիդների կազմի ճարպաթթուները՝ հագեցած և չհագեցած, կենդանական ճարպում հագեցած ճարպաթթուների և բուսական ձեթերում չհագեցած ճարպաթթուների նշանակությունը,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում բարդ լիպիդները՝ ֆոսֆոլիպիդներ, ներկայացված՝ ֆոսֆոգլիցերիդներ և սֆինգոլիպիդներ, դրանց քիմիական կազմը (գլիցերին, ճարպաթթուներ, ֆոսֆորական թթու, ալիֆատիկ ամինոսպիրտներ) և գլիկոլիպիդներ, դրանց քիմիական կազմը (գլիցերին, ճարպաթթուներ, մոնոշաքարներ և դրանց ածանցյալներ), նշանակությունը որպես կենսաբանական մեմբրանների կառուցվածքային միավոր,</p> <p>5) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմներում լիպիդների ֆունկցիաները՝ կառուցողական, ջերմամեկուսիչ, էներգետիկ դերը բույսերի սերմերում և պտուղներում, ինչպես նաև կենդանական հյուսվածքներում:</p>
<b>105.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կարողանա ներկայացնել նուկլեինաթթուները (ԴՆԹ, ՌՆԹ) որպես կենդանի օրգանիզմների գենետիկական ինֆորմացիայի կրիչներ
<b>106.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում ԴՆԹ (դեօքսիդիբոսուկլեինաթթու), կազմված երկու պոլինուկլեոտիդային շղթաներից, առանձին նուկլեոտիդային շղթայի մոնոմերի կազմը՝ ազոտային հիմք (ադենին, գուանին, թիմին, ցիտոզին), պենտոզ շաքար (դեօքսիդիբոզ) և ֆոսֆորական թթվի մնացորդ,</p> <p>2) ճիշտ է բացատրում ԴՆԹ-ի շղթայի կոմպլիմենտարության սկզբունքը, ԴՆԹ-ի շղթայում հիստոնների</p>



		<p>դերը և ԴՆԹ-ի ֆունկցիաները,</p> <p>3) ճիշտ է բացատրում ՌՆԹ (ռիբոնուկլեինաթթու), կազմված մեկ պոլինուկլեոտիդային շղթայից, նուկլեոտիդային շղթայի մոնոմերի կազմը՝ ազոտային հիմք (ադենին, գուանին, թիմինի փոխարեն ուրացիլ, ցիտոզին), պենտոզ շաքար (ռիբոզ) և ֆոսֆորական թթվի մնացորդ,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում ՌՆԹ-ի տեսակները՝ ռիբոսոմային (ռ-ՌՆԹ), ինֆորմացիոն (ի-ՌՆԹ), փոխադրող (փ-ՌՆԹ), դրանց ֆունկցիաները,</p> <p>5) ճիշտ է բացատրում գենետիկական կոդը, տրիպլետների դերը ամինաթթուների կոդավորման համար, ինտրոն և էկզոն հասկացությունները:</p>
107.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Կարողանա նկարագրել նյութափոխանակությունը (մետաբոլիզմը) որպես կենդանի օրգանիզմների գոյության հիմք
108.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում տերմինները՝մետաբոլիզմ (նյութափոխանակություն), կազմված իրար փոխկապված երկու պրոցեսներից՝ բարձրամոլեկուլային նյութերի սինթեզ կամ ասիմիլյացիա և բարձրամոլեկուլային նյութերի ճեղքում կամ դիսիմիլյացիա,</p> <p>2) ճիշտ է բացատրում տերմինները՝ անաբոլիզմ կամ պլաստիկ փոխանակություն, որը կենսաբանական սինթեզի ռեակցիաների ամբողջությունն է, ինչպես նաև կատաբոլիզմ կամ էներգետիկ փոխանակություն, որը բարձրամոլեկուլային նյութերի ճեղքման արդյունքում անջատված էներգիայի և ԱԵՖ-ի սինթեզի ռեակցիաների ամբողջությունն է,</p> <p>3) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմներում սպիտակուցի սինթեզը, տրանսկրիպցիայի և տրանսլյացիայի դերը,</p> <p>4) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմներում ֆերմենտների դերը ածխաջրերի, լիպիդների և այլ օրգանական նյութերի սինթեզի համար,</p> <p>5) ճիշտ է բացատրում էներգետիկ փոխանակության էտապները՝ բարձրամոլեկուլային նյութերի ճեղքում մոնոմերների, գլիկոլիզ, աէրոբ շնչառություն, ԱԵՖ-ի սինթեզը և դրա նշանակությունը կենդանի օրգանիզմների համար,</p>

		<p>6) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմների սննդառության տիպերը՝ ավտոտրոֆներ և հետերոտրոֆներ, բերել օրինակներ,</p> <p>7) ճիշտ է բացատրում կենդանի օրգանիզմների էներգիայի ստացման տիպերը՝ ֆոտոտրոֆներ և քեմոտրոֆներ, բերել օրինակներ,</p> <p>8) ճիշտ է բացատրում բուսերի կողմից իրականացվող ֆոտոսինթեզը, լուսային և մթնային փուլերի դերը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶՈՐԱՅՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»</b>		
<b>109.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-009
<b>110.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տեխնոլոգիական հիմունքներ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի տարբեր հումքատեսակների նախնական մշակման և չորացման տեխնոլոգիական գիտելիքներ:
<b>111.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>112.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
<b>113.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>114.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Չորացման եղանակները և չորացման տեղակայանքների կառուցվածքները
<b>115.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում բնական և արհեստական չորացումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում արհեստական չորացման սկզբնունքը,</li> <li>3) չորացման կոնվեկտիվ եղանակի տարբերակները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում համակցված չորացումը, տարբեր կառուցվածքի չորանոցները,</li> </ol>

		5) ճիշտ է նկարագրում չորացման տեղակայանքների տեխնոլոգիական սարքավորումները:
116.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Չորացման մասնավոր տեխնոլոգիաներ
117.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հատիկային հումքի չորացումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բուսական հումքի նախապատրաստումը չորացման,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենային չորացման տեխնոլոգիան,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում կարտոֆիլի չորացումը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում հնդավոր մրգերի չորացման տեխնոլոգիաները,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում կորիզավոր մրգերի չորացման տեխնոլոգիաները,</li> <li>7) ճիշտ է նկարագրում հատապտուղների չորացման տեխնոլոգիաները:</li> </ol>
118.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Չորացման բուսական հումքի պահպանման տեխնոլոգիաներ
119.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում չորացման բուսահումքի մշակումը չորացումից հետո,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում չորացման բուսահումքի արատները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում չորացված բուսահումքի տարայավորումը, փաթեթավորումը, պահպանումը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»</b>		
120.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-010
121.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ պահածոների արտադրության սարքավորումների վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ պահածոների արտադրության սարքավորումների վերաբերյալ:
122.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
123.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՀ-ԱԱՕ-5-12-001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՊՍ-5-12-007 «Պրոցեսներ և ապարատներ» մոդուլները:

124.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
125.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Չափարկող և տեսակավորող մեքենաներ
126.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում չափարկող մեքենաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում տեսակավորման հարմարանքները:
127.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բուսական հումքի, պահածոյման տարաների վացման եվ տեխնոլոգիական սարքերի սանիտարական մշակման մեքենաներ
128.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հումք վացող մեքենաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում պահածոների արտադրության տարաներ վացող մեքենաները:
129.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Բուսական հումք մանրացնող մեքենաներ
130.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում կտրատմամբ մանրեցնող մեքենաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում կոշտ մանրացման մեքենաները, 3) ճիշտ է ներկայացնում նուրբ մանրացման մեքենաները:
131.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Հյութանջատում, պարզեցում և դեաէրացիա կատարող մեքենաներ
132.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում ընդհանուր գործողության մամլիչները, 2) ճիշտ է ներկայացնում անընդհատ գործողության մամլիչները, 3) ճիշտ է ներկայացնում հյութի պարզեցման ապարատները, 4) ճիշտ է ներկայացնում մրգահատապտղային և բանջարեղենային հյութերի դեաէրատորները:
133.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Բաժանող մեքենաներ
134.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում տրորող մեքենաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բուսական հումքի պտղակեղևի մաքրման մեքենաները, 3) ճիշտ է ներկայացնում հումքի չօգտագործվող մասերը հեռացնող և կտրատող մեքենաները:

135.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Խտացման ապարատներ
136.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում խտացման պրոցեսի էությունը և նշանակությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում միաիրան վակուում խտացման ապարատները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային պոմպով վակուում խտացման ապարատները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում բազմաիրան վակուում խտացման ապարատները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում բազմաիրան վակուում խտացման սարքերի հաշվարկները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱԾՈՆՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՐԱՏՆԵՐ, ՋԱՓԱՐԿՈՂ, ԼՑՆՈՂ, ՄԱԿԱՓԱԿՈՂ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐ»</b>		
137.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-011
138.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիք պահածոների արտադրությունում օգտագործվող սարքավորումների վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիք պահածոների արտադրությունում օգտագործվող սարքավորումների վերաբերյալ:
139.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
140.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՀ-ԱԱՕ-5-12-001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն» և ՊՍ-5-12-007 «Պրոցեսներ և ապարատներ» մոդուլները:
141.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
142.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել խառնման պրոցես իրականացնող մեքենաներ և հարմարանքներ
143.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում հեղուկ մթերքների խառնման ընդհանուր խառնիչները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում պինդ և մածուկանման զանգվածների խառնիչները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում ընդհատ և անընդհատ գործողության լցոնախառնիչները:</li> </ol>
144.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դարսում և լցում կատարող մեքենաներ, հարմարանքներ
145.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում չափավորող սարքերը,

		2) ճիշտ է ներկայացնում ավտոմատ լցնող մեքենաները:
146.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պահածոների տարաները հերմետիկ փակող (մակափակող) մեքենաներ
147.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում պահածոյման տարաների տեսակները, 2) ճիշտ է ներկայացնում մակափակող մեքենաներն ըստ տարաների տեսակի և մակափակման սկզբունքի, 3) ճիշտ է ներկայացնում պահածոների տուփեր մակափակող մեքենաները:
148.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Պիտակավորող մեքենաներ
149.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում պիտակավորող մեքենաների աշխատանքային ուրվագծերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում պահածոների արտադրությունում օգտագործվող պիտակավորող մեքենաները:
150.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Հատային արտադրատեսակների մեխանիկական մշակման մեքենաներ
151.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում ավտոկլավների զամբյուղներ տուփեր դարսող և դատարկող մեքենաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում պահածոների տուփերը, արկղեր դարսող մեքենաները:
152.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Պահածոների արտադրության ջերմային սարքավորումներ
153.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում ջրախաշման մեքենաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում շոգեհարիչները, 3) ճիշտ է ներկայացնում մթերքի տաքացման ապարատները, 4) ճիշտ է ներկայացնում նյութաջերմափոխանակային պրոցեսները տապակման վառարաններում, 5) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր կառուցվածքների տապակման վառարանները, 6) ճիշտ է ներկայացնում տապակման վառարանների շահագործումը:
154.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Ստերիլիզացման և պաստերիզացման ապարատներ
155.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում ստերիլիզացման եղանակները և ստերիլիզացիոն ապարատների դասակարգումը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ընդհանուր գործողության փակ ստերիլիզատորները, 3) ճիշտ է ներկայացնում անընդհատ գործողության ստերիլիզատորները,

4) ճիշտ է ներկայացնում ստերիլիզացիոն բաժանմունքը:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՈՒՄՔԻ ԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ԱՌԱՆՁՆԱՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»**

156.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-012
157.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ բուսական և կենդանական ծագման հումքի կենսաբանական առանձնահատկությունների մասին: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կտիրապետի բջջի կառուցվածքին, դիֆուզիոն պրոցեսին, պլազմոլիզմի, օսմոտիկ ճնշմանը, հակադարձ օսմոսին:
158.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
159.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
160.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
161.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել բուսական և կենսաբանական հյուսվածքների կառուցվածքը
162.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է պատկերացնում բուսական հյուսվածքի բջջային կառուցվածքը, 2) ճիշտ է պատկերացնում կենդանական հյուսվածքի բջջային կառուցվածքը, 3) ճիշտ է ներկայացնում մեմբրանային թաղանթի կառուցվածքը և դերը:
163.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել բուսական հումքի պլազմոլիզի պրոցեսը, դրանում ցիտոպլազմայի թաղանթի դերը
164.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում դիֆուզիոն պրոցեսների շարժիչ ուժը, 2) ճիշտ է ներկայացնում պլազմոլիզի ընթացքը կանխորոշող գործոնները, 3) ճիշտ է ներկայացնում պլազմոլիզի ենթարկված բջջի վիճակը:
165.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել օսմոտիկ ճնշման առաջացման պատճառները և սննդառությունում օգտագործվող օսմոտիկ ճնշմամբ գործող նյութեր
166.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է նկարագրում գազերին բնորոշ դիֆուզիոն պրոցեսները,

		<p>2) ճիշտ է նկարագրում կոնկրետ նյութի օսմոտիկ ճնշման առաջացնելու պոտենցիալ կախվածությունը նյութի մոլեկուլային զանգվածից,</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում օսմոտիկ ճնշում առաջացնող նյութերի կիրառման բնագավառը,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում հակադարձ օսմոսի տեխնոլոգիական պրոցեսը,</p> <p>5) ճիշտ է նկարագրում մեմբրանային տեխնոլոգիայի նվաճումները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ»</b>		
<b>167.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-013
<b>168.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ հումքի և մթերքի պահպանման սկզբունքների մասին: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի հումքի և մթերքի փչացման հիմքում ընկած պրոցեսներին:
<b>169.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>170.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-002 «Մանրէակենսաբանություն» և ՊՍ-5-12-008 «Ընդհանուր կենսաքիմիա» մոդուլները:
<b>171.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
<b>172.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հումքի և մթերքների պահպանման ընդհանուր սկզբունքները
<b>173.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում պահածոների բիոգի սկզբունքը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի բնական իմունիտետին տիրապետելու ունակությունը,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում աբիոգ սկզբունքը:</p>
<b>174.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել անաբիոգ սկզբունքի եղանակները, սպառիչ պատասխան տալ ներկայացվող հարցադրումներին
<b>175.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում չափարկող ցրտի կիրառումը կամ պահպանումը հովացրած վիճակում,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում կրիոսկոպիկ և պահպանման ջերմաստիճանների կախվածությունը,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում սառեցման պրոցեսը արագ և դանդաղ սառեցման տարբերությունները:</p>
<b>176.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել անաբիոգ սկզբունքի պահպանման առաջատար եղանակները
<b>177.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում պահպանումը կարգավորող մթնոլորտում,



		<ul style="list-style-type: none"> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում պահպանումը չորացմամբ,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում մարինադացման և թթու դնման տարբերությունները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում սպիրտացման և սպիրտային խմորման տարբերությունները:</li> </ul>
178.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել պահածոյման արհողի սկզբուքի եղանակները
179.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ջերմային մանրէազերծումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում ջերմային մանէազերծման տարբերակները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում բարձր և գեր բարձր հաճախականության հոսանքների և ուլտրամանուշակագույն ճառագայթների կիրառումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ամուլացնող ֆիլտրացիան:</li> </ul>
180.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ներկայացնել պահածոների արտադրությունում կիրառվող մեծ հզորության ճառագայթային էներգիային և պահածոյող նյութերի ազդման մեխանիզմները
181.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում անտիբիոտիկների կիրառումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում անտիսեպտիկների կիրառումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում իոնիզացնող ճառագայթները:</li> </ul>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՈՒՄՔԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ ՊԱՀԱԾՈՅՄԱՆ»</b>		
182.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-014
183.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ հումքի նախնական մշակման եղանակների մասին: Ավարտելով այս մոդուլն՝ ուսանողը կտիրապետի մինչ պահածոյացումը հումքի նախնական մշակման եղանակներին, այդ պրոցեսների իրականացման նպատակներին, դրանցից բխող արդյունքներին և պրոցեսը իրականացնող սարքավորումներին:
184.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
185.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:

186.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
187.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել լվացման պրոցեսի կարևորությունը ըստ հումքատեսակի, մեխանիզմը, տարբերել լվացման ընտրվող եղանակը:
188.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում լվացման ջրի որակի կարևորությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում կեղտի և մարմնի միջնուլեկուլային ձգողականությունը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում հիդրոֆիլ և հիդրոֆոբ մանրէների կարևորությունը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում կեղտի ուռչեցումն ու հեռացումը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում մակերեսաակտիվ նյութերը,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում թռչման անկյունը:</li> </ol>
189.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել հումքի նախնական ջերմային մշակման նպատակները, եղանակները, պրոցեսի իրականացման ռեժիմները
190.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի ծավալի փոփոխումը ջերմային մշակման ժամանակ,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հումքի փափկեցումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում բջջի թափանցելիության մեծացումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ֆերմենտների ակտիվազրկումը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում պրոտոպեկտինի հիդրոլիզը,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում հումքից օդի հեռացումը:</li> </ol>
191.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել ջրախաշման և շոգեհարման պրոցեսները
192.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ջրախաշման նպատակը, եղանակները, ռեժիմները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում շոգեհարման նպատակը, եղանակները, ռեժիմները,</li> <li>3) ճիշտ է տարբերում ջրախաշման և շոգեհարման ապարատները:</li> </ol>
193.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել տապակման նպատակները, եղանակները, ռեժիմները
194.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի տապակման նպատակը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի ջերմաստիճանի փոփոխությունը տապակման ընթացքում,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում նյութափոխանակությունը տապակման ընթացքում:</li> </ol>

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆԵԴԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄԱՆՐԷԱԶԵՐԾՄԱՆ և ԶԵՐՄՈՖԻԶԻԿԱԿԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»**

195.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-015
196.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ սննդամթերքի ջերմային մանրէազերծման հիմունքների և եղանակների մասին: Ավարտելով այս մոդուլն՝ ուսանողը կտիրապետի մանրէազերծման, մանրէաբանական և ջերմոֆիզիկական հիմունքներին, կկարողանա պարզաբանել մանրէազերծման ռեժիմների կախվածությունը որոշիչ գործոններից:
197.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
198.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-002 «Մանրէակենսաբանություն» մոդուլը:
199.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
200.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ընդհանուր գծերով ներկայացնել մանրէազերծման պրոցեսի պարամետրերը, խոտանի առաջացման պատճառները, մանրէազերծման պրոցեսի իրկանացումը
201.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում մանրէազերծման հիմնական պարամետրերը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում մանրէազերծման պարամետրերի խախտման հետևանքները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հակաճնշումը, հակաճնշման անհրաժեշտությունը:</li> </ol>
202.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իմանալ մանրէազերծման ջերմաստիճանի ընտրումը կախված որոշիչ գործոններից
203.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մթերքի միջավայրի ակտիվ թթվայնությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բոթուլիզմի բակտերիաներն և դրանց ոչնչացման պարտադիր լինելը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում պահածոների խմբերն ըստ ակտիվ թթվության և մանրէազերծման ռեժիմների ընտրման,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում կրկնակի կամ եռակի մանրէազերծումը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱԾՈՅՄԱՆ ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔ»</b>		
204.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-016

205.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բուսական հումքի քիմիական կազմի, արտադրվող պահածոների սննդարժեքի, վիտամինների, ֆերմենտների մասին իմացություն: Տիրապետել նպատակից կախված բուսական հումքի սորտընտրության, հումքի հասունացման աստիճանի որոշմանը, բերքահավաքի կազմակերպմանը, տարայավորման, տեղափոխման և կարճատև պահպանման տեխնոլոգիային և տեխնիկային: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի կատարել նպատակային սորտավորում, նմուշառման հասունացման աստիճանի որոշում, հումքային հրապարակներում կարճատև պահպանման խնդիրների լուծում:
206.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
207.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍՏ-5-12-013 «Հումքի և մթերքների պահպանման հիմնական դրույթները» մոդուլը:
208.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
209.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել բանջարեղենի քիմիական կազմը
210.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի քիմիական կազմը և դրա ազդեցությունը արտադրված պահածոների սննդարժեքի վրա,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում պահածոների բուսական հումքում վիտամինների պահպանումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում բուսական հումքի ֆիտոնցիտները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում բուսական հումքի ֆերմենտները:</li> </ol>
211.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել հումքի սորտընտրության և հասունացման աստիճանի որոշման կարողությունը կախված օգտագործման նպատակից
212.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում բուսական հումքի հասունացման աստիճանը և դրանց գնահատումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բուսական հումքի բերքահավաքը, տարայավորումը, փոխադրումը, ընդունումը և պահպանումը:</li> </ol>

213.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել հումքի բերքահավաքի փոխադրման ազդեցությունը պահպանման, վերամշակման ընթացքի և պատրաստի արտադրանքի որակի վրա
214.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մրգերի պահպանման ռեժիմները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում բանջարեղենների պահպանման ռեժիմները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում պահպանման թույլատրելի տևողությունը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ԲՆԱԿԱՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ»</b>		
215.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-017
216.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենային բնական պահածոների առանձնահատկությունները, հումքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական և ֆիզիկոքիմիական փոփոխությունների որոշման կարողությունը: Տարբերակել և վերհանել պահածոներում այդ փոփոխությունների պատճառները, մշակել խոտանից խուսափելու արտադրության մնացորդների օգտագործման ուղիները: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի տեխնոլոգիական պրոցեսների պահանջվող ընթացքի իրականացմանը, արտադրությունում խոտանի քանակի կրճատմանը, տեխնոլոգիական հաշվառման եղանակներ:
217.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
218.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-016 «Պահածոյման բուսական հումք» մոդուլը:
219.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
220.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տարանջատել բնական բանջարեղենային պահածոների տեսակները
221.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում բնական բանջարեղենային պահածոների առանձնահատկությունները և նշանակությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հումքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական և ֆիզիկոքիմիական փոփոխությունները,</li> </ol>

		3) ճիշտ է նկարագրում պահաճոելիս հումքի կրած փոփոխությունների պատճառները:
222.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Նկարագրել պահաճոելիս հումքի ցուցանիշների կարգավորումը
223.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի զանգվածային կորուստները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հումքի ծավալային փոփոխությունը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հումքի գույնի փոփոխությունը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում հումքի էքստրակտիվ նյութերի փոփոխությունը:</li> </ol>
224.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Բանջարեղենային բնական պահաճոների արտադրման տեխնոլոգիական ուրվագիծ
225.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում կանաչ ոլոռի բնական պահաճոյի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում կանաչ լոբի բնական պահաճոյի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում շաքարային եգիպտացորենի պահաճոյի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ծաղկակաղամբ բնական, տոմատ բնական ամբողջական, քաղցր տաքդեղ բնական պահաճոների արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում ճակնդեղ և գազար խավայային, վարունգ պահաճոյած, դդմիկ պահաճոյած պահաճոների արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում սպանախի և թրթնջուկի պյուրեների արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը:</li> </ol>
226.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել բնական բանջարեղենային պահաճոների արտադրման տեխնոլոգիական հոսքագիծ
227.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հոսքագծերի տեխնոլոգիական սարքերը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում խոտանի տեսակները և պատճառները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում խոտանից խուսափելու ուղիները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում արտադրության մնացորդների օգտագործումը,</li> </ol>

5) ճիշտ է նկարագրում տեխնոլոգիական հաշվառման եղանակները:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ԽՅՈՒՍԱՆՄԱՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ»**

228.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-018
229.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենային խյուսանման պահածոների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողությունը: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի արտադրման տեխնոլոգիական պրոցեսներին պահանջվող ընթացքի իրականացմանը, տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանմանը, պահածոներում վիտամիններ պահպանման ուղիների մշակմանը:
230.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
231.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-017 «Բանջարեղենային բնական պահածոներ» մոդուլը:
232.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
233.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տարանջատել բանջարեղենային խյուսանման պահածոների տեսակները
234.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում խյուսանման պահածոների սննդարժեքը, 2) ճիշտ է նկարագրում խյուսանման պահածոների կիրառումը:
235.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բնական խյուսանման պահածոների հումք և տեխնոլոգիական պրոցեսներ
236.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում խյուսանման պահածոների արտադրման բուսական հումքի նկարագիրը, 2) ճիշտ է հիմնավորում պահանջվող տեխնոլոգիական պրոցեսները, 3) ճիշտ է նկարագրում տաքրեղի խյուսի արտադրման տեխնոլոգիան:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ԽՈՐՏԻԿԱՅԻՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ»**

237.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-019
238.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենների խորտիկային պահածոների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն: Տարբերակել այդ խմբի պահածոների առանձնահատկությունները, տեխնոլոգիական ուրվագծերի բնութագրերը:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի արտադրության տեխնոլոգիական պրոցեսների ռեժիմների իրականացման հմտության, կկարողանա միավոր քանակի պահածո արտադրելու համար հաշվարկել բաղադրիչների պահանջվող քանակը:</p>
239.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
240.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-018 «Բանջարեղենային խյուսանման պահածոներ» մոդուլը:
241.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
242.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Բանջարեղենների խորտիկային պահածոների բնորոշ առանձնահատկություններ
243.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենների խորտիկային պահածոների նշանակությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենների խորտիկային պահածոների արտադրատեսակները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենների խորտիկային պահածոների սննդաբժեքը:</li> </ol>
244.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հումքի հիմնական տեսակների, տեխնոլոգիական ուրվագծերի բնութագրեր



245.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրանքի, տաքդեղի, գազարի, սոխի տեխնոլոգիական բնութագրերը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում խավիարների արտադրման տեխնոլոգիական ուվագծերը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում լցոնված բանջարեղենային պահածոների արտադրման տեխնոլոգիական ուվագծերը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում կտրտված բանջարեղենային պահածոների արտադրման տեխնոլոգիական ուվագծերը,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում ջրախաշված բանջարեղեններից խորտիկային պահածոների արտադրման տեխնոլոգիական ուվագծերը:</li> </ol>
246.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Արտադրությունում հումքի կրած փոփոխությունները և դրանց ազդեցությունը պատրաստի արտադրանքի որակի վրա
247.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում տապակելիս հումքի կրած ֆիզիկոքիմիական փոփոխությունների օրինաչափությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ջրախաշելիս հումքի կրած ֆիզիկոքիմիական փոփոխությունների օրինաչափությունը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային պրոցեսների ռեժիմներից կախված տեղի ունեցող փոփոխությունները:</li> </ol>
248.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Տապակման պրոցես և տապակման տեխնիկա
249.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում տապակման ջերմաստիճանի ընտրման տեխնիկան,</li> <li>2) ճիշտ է որոշում տապակման տևողությունը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում տապակման պրոցեսում բուսական յուղի կրած փոփոխությունները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում բուսական յուղի որակի վատթարացման կանխման ուղիները,</li> <li>5) հիմնավորում է, նկարագրում տապակված հումքի հովացման անհրաժեշտությունը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԴԻԵՏԻԿ ԵՎ ՄԱՆԿԱԿԱՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ»</b>		

250.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-020
251.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել դիետիկ և մանկական սննդի պահածոների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի արտադրման տեխնոլոգիական պրոցեսների պահանջվող ընթացքի իրականացմանը, տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանմանը, պահածոներում վիտամիններ պահպանման ուղիների մշակմանը:
252.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
253.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-019 «Բանջարեղենային խորտիկային պահածոներ» մոդուլը:
254.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
255.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Դիետիկ սննդի պահածոների ընդհանուր բնութագիր և արտադրատեսակներ
256.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում դիետիկ սննդի պահածոներին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>2) ճիշտ է հիմնավորում տապակման պրոցեսը ջրախաշումով փոխարինումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում դիետիկ սննդի պահածոների հումքի մշակման առանձնահատկությունները:</li> </ol>
257.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մանկական սննդի պահածոների ընդհանուր բնութագիր և արտադրատեսակներ
258.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մանկական սննդի պահածոների բարձր սննդարժեքի ապահովումը երաշխավորող պայմանները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մանկական սննդի պահածոների արտադրման տեխնոլոգիական հոսքագծերը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում մանկական սննդի պահածոների արտադրման սանիտարիան:</li> </ol>

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆՆԵՐԻ ՃԱՇԱՏԵՍԱԿԱՅԻՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ, ԱՂՑԱՆՆԵՐ»**

--

259.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-021
260.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենների ճաշատեսակային պահածոների և աղցանների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն: Ավարտելով մոդուլը ուսանողը ձեռք կբերի ճաշատեսակային պահածոների արտադրման կազմակերպման հմտություն, կտարբերակի արտադրատեսակների բազմազանությունը:
261.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
262.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-020 «Դիետիկ և մանկական սննդի պահածոներ» մոդուլը:
263.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
264.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Խտացված տոմատամթերքի արտադրատեսակներ, արտադրման նախնական տեխնոլոգիական պրոցեսների ուրվագիծ
265.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում խտացրած տոմատամթերքի տարանջատումը ըստ չոր նյութերի պարունակությանը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հումքի լվացումը, ջոկումը, տեսակավորումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հումքի ջարդումը, սերմնազատումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ջարդված զանգվածի տաքացումը, տրորումը:</li> </ol>
266.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բանջարեղեններից ճաշատեսակային պահածոների և աղցանների արտադրման հումք, հումքի բնափոխում
267.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում բանջարեղեններից ճաշատեսակային պահածոների և աղցանների արտադրման հումքը և օժանդակ նյութերի սննդարժեքը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի կրած փոփոխությունները թրջելիս, ջրախաշելիս, շոգեխաշելիս,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում կարտոֆիլի գույնի մզացումը, մզացման կանխման ուղիները:</li> </ol>

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՏԱՑՐԱԾ ՏՈՄԱՏԱՄԹԵՐՔՆԵՐ»**

268.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-022
269.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել խտացրած տոմատամթերքների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն: Տարբերակել խտացրած տոմատամթերքներն ըստ չոր նյութերի պարունակության: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի խտացրած տոմատամթերքների տեխնոլոգիական ուրվագիծ, սերմազատման, տրորման, խտացման պրոցեսների, ջերմային ռեժիմների պահպանման, վակուումի ստեղծման գիտելիքներ:
270.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
271.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-021 «Բանջարեղենների ճաշատեսակային պահածոներ, աղցաններ» մոդուլը:
272.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
273.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Խտացված տոմատամթերքի արտադրատեսակներ, արտադրման նախնական տեխնոլոգիական պրոցեսների ուրվագծեր
274.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում խտացրած տոմատամթերքի տարանջատումը, ըստ չոր նյութերի պարունակությանը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հումքի լվացումը, ջոկումը, տեսակավորումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հումքի ջարդումը, սերմնազատումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ջարդված զանգվածի տաքացումը, տրորումը:</li> </ol>
275.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տոմատի տրորած զանգվածի նախնական տաքացում, խտացում

276.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում տրորված զանգվածի նախնական տաքացման նպատակը, սահմանները և եղանակը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում խտացման վակուում մշակման միաիրան ապարատները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում խտացման վակուում մշակման երկիրան տեղակայանքը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում խտացման վակուում մշակման եռիրան տեղակայանքը:</li> </ol>
277.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Տոմատի տրորած զանգվածի խտացման եղանակներ
278.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում խտացման պրոցեսը մթնոլորտային ճնշման պայմաններում,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում խտացման պրոցեսը մթնոլորտային ճնշումից ցածր ճնշման պայմաններում,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում բարոմետրիկ կոնդեսատորը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում կիսաբարոմետրիկ կոնդեսատորը:</li> </ol>
279.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Տոմատի մածուկի արտադրման ավտոմատ հոսքագծեր, արտադրանքի որակ
280.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում խտացնելիս փրփուրի առաջացումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում մթերքի գույնի մգացումը և դրա պատճառները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում տոմատամթերքի սննդարժեքի փոփոխության օրինաչափությունները:</li> </ol>
281.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Խտացրած տոմատամթերքի պահածոյացման եղանակներ համեմատական գնահատում
282.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում խտացված տոմատամթերքի տարայավորումը, մանրէազերծումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում խտացված տոմատամթերքի ասեպտիկ պահածոյումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում խտացված տոմատամթերքի տաք լցումը՝ ինքնամանրէազերծումը:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ՀՅՈՒԹԵՐ»</b>		
283.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-023

284.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենային հյութերի արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ բանջարեղենային հյութերի արտադրման տեխնոլոգիական ուրվագծերի տարբերակների վերաբերյալ:</p>
285.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
286.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-022 «Խտացրած տոմատամթերքներ» մոդուլը:
287.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
288.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տոմատի հյութի արտադրման հումքի ցուցանիշները և դրանց փոփոխությունները
289.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի քիմիական և ֆիզիկոքիմիական փոփոխությունները հյութի արտադրման և պահպանման պրոցեսներում,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հյութի շերտավորումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հյութի թթվումը և ֆենոլային համի առաջացումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում շերտավորման և թթվման պատճառները, պայքարը դրանց դեմ:</li> </ol>
290.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տոմատի հյութի արտադրման տեխնոլոգիա
291.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հյութանջատումը էքստրակտորով,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հյութ անջատումը տրորելով,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հյութ անջատումը ցենտրիֆուգելով,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում հյութի հոմոգենիզացիայի անհրաժեշտությունը:</li> </ol>
292.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ճակնդեղի, գազարի և աղ դրած կաղամբի հյութեր արտադրման տեխնոլոգիա

293.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հյուֆանջատման համար հումքի նախապատրաստումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հյուֆանջատումը մամլելով,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հյուֆի արտադրումը շոգեհարելով և տրորելով,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում խառնումը օշարակի հետ, հոմոգենիզացման, օդազրկման պրոցեսները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՈՈՒՍՆԵՐ»</b>		
294.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-024
295.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սոուսների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի իմացություն բանջարեղենային պահածոյացված սոուսների արտադրման տեխնոլոգիայի տեսականիների և բաղադրակազմերի մասին</p>
296.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
297.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-023 «Բանջարեղենային հյուֆեր» և ՊՍ-5-12-022 «Խտացրած տոմատամթերքներ» մոդուլները:
298.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
299.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Բանջարեղենային սոուսների արտադրատեսակներ, արտադրման տեխնոլոգիաներ
300.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենային սոուսների արտադրման հումքը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բանջարեղենային սոուսների արտադրման օժանդակ նյութերը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում սոուսների եփման ռեժիմները:</li> </ol>
301.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բանջարեղենային սոուսների բույրային կազմեր

302.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում աղացած համեմունքները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում համեմունքների ջրային թուրմերը, դրանց պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում համեմունքների քացախաթթվային թուրմերը, դրանց պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում համեմունքների եթերայուղերի քացախաթթվային լուծույթները, դրանց պատրաստման տեխնոլոգիան:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱԾՈՅԱԾ ԿՈՄՊՈՏՆԵՐ»</b>		
303.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-025
304.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պահածոյած կոմպոտների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ կոմպոտների արտադրատեսակների արտադրման տեխնոլոգիական ուրվագծերի բաղադարամասերի կազմման գիտելիքներ:</p>
305.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
306.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-024 «Սոուսներ» մոդուլը:
307.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
308.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Արտադրատեսակներ, կոմպոտների արտադրաման հումքի սորտընտրություն
309.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում սեղանի կոմպոտները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բարձր տեսակի կոմպոտները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում դիետիկ սննդի կոմպոտները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում պտղակեղից մաքրած պտուղների պահպանումը:</li> </ol>



310.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պահածոյած կոմպոտների արտադրման տեխնոլոգիա
311.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի նախնական մշակումը, ջրկումը, տեսակավորումը, չափարկումը, լվացումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հումքի մաքրման եղանակները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հումքի կորիզանջատումը, սերմնաբների հեռացումը, կտրատումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում հումքի ջրախաշումը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում նախապատրաստված հումքի տարայավորումը, օշարակի լցնումը, մակափակումը, մանրէազերծումը:</li> </ol>
312.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կոմպոտների օշարակի պատրաստում, պատրաստի մթերքի որակ
313.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում շաքարի օշարակի պատրաստումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում կոմպոտներում պտղի գույնի փոփոխության պատճառները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում օշարակի պղտորման մարէաբանական պատճառները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՐԳԱՀԱՏԱՊՏՂԱՅԻՆ ՊԱՀԱԾՈՅԱԾ ՀՅՈՒԹԵՐ»</b>		
314.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-026
315.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մրգահատապտղային պահածոյած հյութերի արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կունենա տարբեր խմբերի հյութերի արտադրման տեխնոլոգիաների բաղադրատոմսերի կազմման ունակություն:
316.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
317.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-025 «Պահածոյած կոմպոտներ» մոդուլը:

318.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
319.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Մրգահատապտղային հյութերի դասակարգումը, հյութերի արտադրման տեխնոլոգիաներ
320.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում բնական պղտոր հյութերի արտադրման տեխնոլոգիաները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բնական պարզեցված հյութերի արտադրման տեխնոլոգիաները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում քաղցրացրած հյութերի արտադրման տեխնոլոգիաները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում պտղամսով պտղահյութերի արտադրման տեխնոլոգիան,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում խտացրած հյութերի արտադրման տեխնոլոգիան:</li> </ol>
321.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պտղային հյուսվածքի ֆիզիոլոգիական և ֆիզիկոքիմիական հատկությունների ազդեցությունը հյութանջատման վրա
322.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի ֆիզիկական և կենսաքիմիական մշակման եղանակները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հյութանջատում մամլելով և դիֆուզիայով,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հյութի ելքի մեծացման ուղիները:</li> </ol>
323.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Առանց պտղամսի մրգահատապտղային հյութերի պարզեցման եղանակներ
324.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում քամումը, նստեցումը, ցենտրիֆուգումը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում ինքնապարզեցումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում պարզեցում ֆերմենտային պատրաստուկներով,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում պարզեցումը սոսնձումով,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում պարզեցումը ակընթաթթային տաքացմամբ, սառեցնելով և հալելով,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում պարզեցում հողերով, կոագուլյանտներով:</li> </ol>
325.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Մրգահատապտղային բնական պարզեցրած հյութերի ֆիլտրում

326.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի ֆիլտրումը ֆիլտր մամլիչներով,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի ֆիլտրումը թմբուկային ֆիլտրերով,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի մեմբրանային ֆիլտրումը,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրման պրոցեսի շարժիչ ուժերը:</li> </ol>
327.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Հյուսիսի նախապատրաստումը պահածոյման, պահածոյում
328.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի դեաէրացիան (օդազրկում),</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի տարայավորումը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի պաստերիզացիան,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի տաք լցումը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի ասեպտիկ պահածոյումը,</li> <li>6) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի պահպանումը ածխաթթու գազի ճնշման տակ,</li> <li>7) ճիշտ է նկարագրում գազացված հյուսիսը,</li> <li>8) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի պահածոյումը քիմիական պահածոյվող նյութերով,</li> <li>9) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի պահածոյումը բարձր հաճախականության հոսանքով և իոնիզացնող ճառագայթներով մշակելով,</li> <li>10) ճիշտ է նկարագրում հյուսիսի պահածոյացումը հակաբիոտիկներով, սառեցնելով:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՐԳԱՅԻՆ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐ»</b>		
329.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-027
330.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մրգային կիսապատրաստուկների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ պահածոների արտադրությունում օգտագործվող անտիսեպտիկների, դրանց թույլատրելի չափաբաժնի և կիրառման տեխնոլոգիայի մասին:</p>

331.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
332.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-026 «Մրգահատապտղային պահածոյած հյութեր» մոդուլը:
333.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
334.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Մրգերի և հատապտուղների պահածոյման համար կիրառվող անտիսեպտիկների բնութագրերը
335.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ծծմբային անհիդրիդը և ծծմբային թթուն,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում բենզոլյական թթուն և բենզոլյական թթվի նատրումիական աղը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում սորբինային թթուն և սորբինային թթվի կալիումական աղը:</li> </ol>
336.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ծծմբային անհիդրիդի կիրառումը և հատկությունները
337.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ծծմբային անհիդրիդի մանրէասպան ազդեցությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում ծծմբի ռեակցիային շաքարների և ներկանյութերի հետ, դրանց դառնալիությունը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում ծծմբային անհիդրիդի կայունացնող ազդեցությունը ասկորբինաթթվի վրա:</li> </ol>
338.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ծծմբային անհիդրիդի կոռուզյոն գործունեությունը և կիտոման եղանակները
339.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում ծծմբային անհիդրիդ կիրառելիս նյութերի, տարաների և սարքավորումների ընտրությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում սուլֆիտացման եղանակի կախվածությունը մշակվող հումքի տեսակից,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում սուլֆիտացիան և դետուլֆիտացիան,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում անվտանգության կանոնների պահպանումը ծծմբային անհիդրիդով աշխատելիս:</li> </ol>
340.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բենզոլյական և սորբինային թթուների կիրառման բնագավառները, օգտագործման սահմանային չափաքանակները

341.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է նկարագրում բեզոյական թթվի և դրա նատրումական աղի կիրառումը մրգեր և հատապտուղների պահածոելիս, 2) ճիշտ է նկարագրում սորբինային թթվի և դրա կալիումական աղի կիրառումը մրգեր և հատապտուղների պահածոելիս, 3) ճիշտ է նկարագրում նատրիումի բենզոատի և կալյումի սորբատի համատեղ կիրառումը:
------	----------------------------	--

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇԱՔԱՐՈՎ ԽՏԱՑՐԱԾ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ և ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ»**

342.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-028
343.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել շաքարով խտացրած պտուղների և կիսապատրաստուկների պահածոների արտադրությունում կիրառվող տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացման կարողություն: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ շաքարով արտադրված բարձր չոր նյութերի պարունակությամբ, ժելեների, ջեմերի, պովիդոլոնների, մուրաբաների, ցուկատների արտադրման տեխնոլոգիաների մասին:
344.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
345.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-027 «Մրգային կիսապատրաստուկներ» մոդուլը:
346.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
347.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պահածոների արտադրատեսակները և դասակարգումը ըստ ելանյութի, մթերքի կազմության և պահածոյման եղանակի
348.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է նկարագրում ժելեների (դոնդոլներ) արտադրման տեխնոլոգիան, տեխնոլոգիական պրոցեսների գիտական հիմնավորումը,

		<p>2) ճիշտ է նկարագրում պովիդիոնների արտադրման տեխնոլոգիան, տեխնոլոգիական պրոցեսների գիտական հիմնավորումը,</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում ջեմերի արտադրման տեխնոլոգիան, տեխնոլոգիական պրոցեսների գիտական հիմնավորումը,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում մուրաբաներ արտադրման տեխնոլոգիան, տեխնոլոգիական պրոցեսների գիտական հիմնավորումը,</p> <p>5) ճիշտ է նկարագրում մարմելադների արտադրման տեխնոլոգիան, տեխնոլոգիական պրոցեսների գիտական հիմնավորումը,</p> <p>6) ճիշտ է նկարագրում ցուկատների արտադրման տեխնոլոգիան, տեխնոլոգիական պրոցեսների գիտական հիմնավորումը:</p>
<b>349.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մրգահատապտղային մթերքների ժելեացման (դոնդոլացում) ապահովման պայմաններ
<b>350.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում պեկտինի քանակի և կազմության ազդեցությունը ժելեացման պրոցեսի վրա,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում շաքարի ժելեացման դերը,</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում ակտիվ թթվության դերը ժելեացնելիս,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում թիքստրոպիայի (դարձունակություն) երևույթը և դերը ժելե առաջացնելիս:</p>
<b>351.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Մուրաբաների եփման պրոցեսների օրինաչափություններ
<b>352.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում մուրաբայի եփումն որպես դիֆուզյոն օսմօտիկ պրոցես,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում մուրաբաների եփման պրոցեսի բարդացում մի շարք ուղեկցուղ կողմնակի պրոցեսների պատճառով,</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում մուրաբաների եփումը միանվագ և բազմանվագ եղանակներով,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում մուրաբաների եփումը միաիրան վակուումը շոգեմշակման ապարատներում:</p>
<b>353.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Մուրաբանների խոտանի յուրահատկությունները, մուրաբաների, ժելեների, ջեմերի, մարմելադների, ցուկատների և պավիդիոնների տարայավորումը

354.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է հիմնավորում շաքարակալման պրոցեսի տեսությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում շաքարակալման կանխման տարբերակները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում մուրաբաների, ժելեների, պոփլոնների, ջեմերի տարաները, տարայավորման տարբերակները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում մարմելադների և ցուկատների տարայավորումը,</li> <li>5) ճիշտ է նկարագրում արտադրության տեխնոլոգիական հսկողությունը:</li> </ol>
355.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Շաքարով պտղային խտացրած մթերքների արտադրման օժանդակ նյութեր
356.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում սննդային պեկտինը և դրա օգտագործման եղանակները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում ագար-ագարը և դրա օգտագործման եղանակները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում ագարոիդը և դրա օգտագործման եղանակները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում մաթը և դրա օգտագործման եղանակները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՐԳԱՅԻՆ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ՄԱՐԻՆԱԴՆԵՐ, ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔԻ ՊԱՀԱԾՈՅԱՑՄԱՆ ԿԵՆՍԱՔԻՄԻԱԿԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐ»</b>		
357.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-029
358.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարինադների, աղ դրած, թթու դրած մրգերի և բանջարեղենների արտադրման տեխնոլոգիաների վերաբերյալ գիտելիքներ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի մարինադների, աղ դրած մթերքների արտադրման տեխնոլոգիային, կկարողանա հաշվարկել կաթնաթթվի և քացախաթթվի պահածոյվող ունակությունը:</p>
359.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
360.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-028 «Շաքարով խտացրած պտուղների և կիսապատրաստուկների պահածոներ» մոդուլը:

361.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
362.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Մրգային և բանջարեղենային մարինադների արտադրման տեխնոլոգիաներ հումք և օժանդակ նյութեր
363.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում մարինադների արտադրատեսակները, արտադրման տեխնոլոգիան,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում քացախաթթվի պահածոյող ներգործությունը, կատարում է պահանջարկի հաշվարկ,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում մարինադների բույրային բաղադրիչները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում մարինադների լցահյութի բաղադրիչներ պատրաստելու եղենակները:</li> </ol>
364.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բուսական հումքի աղ դրման և թթու դրման կիսաքիմիական էությունը
365.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում կաթնաթթվային մանրէների ազդեցության քիմիական և հիստոլոգիական փոփոխությունը,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում աղ և թթու դնելիս կողմնակի միկրոֆլորայի յուղաթթվային կոլի և այլ մանրէների գործունեությունը,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում կաթնաթթվային մանրէների համար նպաստավոր և այլ մանրէների համար աննպաստ պայմանների ստեղծման տարբերակները:</li> </ol>
366.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղ և թթու դրած մթերքների հումք, պատրաստի մթերքների փոփոխություններ պահպանելիս
367.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում հումքի տեսակի ազդեցությունը պրոցեսի ընթացքի վրա,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում պահածոյման եղանակի ընտրումն ըստ հումքի տեխնոլոգիական բնութագրի,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում պահածոյում հումքի, գույնի, մզացման, կազմության փոփոխման մարէաբանական, կենսաքիմիական և ֆիզիկական պատճառները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ, ՁԿԱՆ ԵՎ ԿԱԹԻ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐ»</b>		
368.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՊՍ-5-12-030



369.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսային, ձկնային և կաթնային պահածոների արտադրման տեխնոլոգիական իմացություն: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի գիտելիքներ մսային, ձկնային, կաթնային պահածոների արտադրման հումքին ներկայացվող պահանջներին վերաբերվող գիտելիքներ, կտիրապետի այդ պահածոների արտադրման տեխնոլոգիաներին:
370.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
371.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՊՍ-5-12-029 «Մրգային եվ բանջարեղենային մարինադներ, բուսական հումքի պահածոյացման կենսաքիմիական եղանակներ» մոդուլը:
372.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
373.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Մսաձկնային հումքի տեխնոլոգիական բնութագիր
374.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում պահածոյման համար մսին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում պահածոյման համար ձկնային հումքին ներկայացվող պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում մսի տեղափոխման և ընդունման պայմանները,</li> <li>4) ճիշտ է նկարագրում ձկան տեղափոխման և ընդունման պայմանները:</li> </ol>
375.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մինչ վերամշակումը մսի և ձկան պահածոների արտադրման հումքի պահպանումը գործարաններում
376.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում պահածոների գործարաններում մսի կարճատև պահպանման պայմանները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում պահածոների գործարաններում ձկների կարճատև պահպանման պայմանները,</li> <li>3) ճիշտ է նկարագրում մսի և ձկան պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող փոփոխություններ, պահպանման լավագույն ռեժիմները:</li> </ol>
377.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Մսային պահածոների դասակարգում և արտադրման տեխնոլոգիաներ
378.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում մսի բնական պահածոների արտադրման տեխնոլոգիան,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում պահածոներ խաշած մսից արտադրատեսակների արտադրման տեխնոլոգիան,</li> </ol>

		<p>3) ճիշտ է նկարագրում պահածոներ աղ դրած մսից արտադրատեսակների արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում մսաբանջարեղենային պահածոների արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>5) ճիշտ է նկարագրում մսային պահածոների համար լցահյութերի պատրաստման տեխնոլոգիան,</p> <p>6) ճիշտ է նկարագրում մսի պահածոների արտադրման մնացորդների մշակումը:</p>
<b>379.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ձկնային պահածոների դասակարգում արտադրման տեխնոլոգիաներ
<b>380.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում ձկան բնական պահածոների արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում ձկան տոմատասոուսով պահածոների արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում ձկան պաշտետների և մածուկների արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում ձկան պահածոների արտադրման մնացորդների մշակումը:</p>
<b>381.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կաթնային պահածոների հումք դասակարգումը, արտադրման տեխնոլոգիա
<b>382.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է նկարագրում որպես պահածոյման հումքի կաթի բնութագիրը, կաթի նորմալացումը,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում խտացրած կաթի արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>3) ճիշտ է նկարագրում շաքարով խտացրած կաթի արտադրման տեխնոլոգիան,</p> <p>4) ճիշտ է նկարագրում կակայով և սուրճով խտացրած կաթով արտադրման տեխնոլոգիան:</p>

Միջին մասնագիտական կրթության 2707 «Պահածոների և սննդային խտանյութերի տեխնոլոգիա» մասնագիտության օրինակելի ուսումնական պլան

N	Դասընթացներ, 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.	Տնտեսագիտության հիմունքներ		81	54	1
3.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		81	54	1
4.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
5.	Պատմություն		81	54	1
6.	Ռուսաց լեզու		108	72	1
7.	Օտար լեզու		108	72	1
8.	Ֆիզիկական կուլտուրա		154	154	1,2,3
9.	Էկոլոգիայի և լանդշաֆտագիտության հիմունքներ		54	36	1
10.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		27	18	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>856</b>	<b>622</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1	Հաղորդակցություն		81	54	1
2	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3	Համակարգչային օպերատորություն		81	54	1,2
4	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		81	54	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>297</b>	<b>198</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Սանիտարահիգիենիկ նորմատիվներ եվ դրանց պահպանում		27	18	1
2	Մանրէակենսաբանություն		108	72	1
3	Մասնագիտական գործունեության իրավական կարգավորում		54	36	1

4	Պահաճոների անվտանգություն եվ հսկում		27	18	1
5	Արտադրության կազմակերպում		108	72	1
6	Անալիտիկ եվ ֆիզկոլոիդ քիմիայի հիմունքներ		108	72	1
7	Պրոցեսներ եվ ապարատներ		108	72	1
8	Ընդհանուր կենսաքիմիա		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>594</b>	<b>396</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Չորացման տեխնոլոգիա		108	72	1
2.	Պահաճոների արտադրության տեխնոլոգիական սարքավորումներ		108	72	2
3.	Պահաճոների արտադրության ապարատներ, չափարկող, լցնող, մակափակող մեքենաներ		108	72	2
4.	Հումքի կենսաբանական առանձնահատկությունները		81	54	2
5.	Հումքի եվ մթերքների պահպանման հիմնական դրույթներ		108	72	2
6.	Հումքի նախապատրաստումը պահածոյման		108	72	2
7.	Մենդամթերքի ջերմային մարէազերծման և ջերմֆիզիկական հիմունքներ		108	72	2
8.	Պահածոյացման բուսական հումք		81	54	2
9.	Բանջարեղենային բնական պահաճոներ		81	54	2
10.	Բանջարեղենային խյուսանման պահաճոներ		81	54	2

11.	Բանջարեղենային խորտիկային պահածոներ		108	72	2,3
12.	Դիետիկ եվ մանկական սննդի պահածոներ		81	54	2
13.	Բանջարեղենների ճաշատեսակային պահածոներ, աղցաններ		108	72	2,3
14.	Խտացրած տոմատամթերքներ		108	72	2,3
15.	Բանջարեղենային հյութեր		81	54	2,3
16.	Սոուսներ		108	72	2,3
17.	Պահածոյած կոմպոտներ		81	54	2
18.	Մրգահատապտղային պահածոյած հյութեր		108	72	2,3
19.	Մրգային կիսապատրաստուկներ		81	54	2,3
20.	Շաքարով խտացրած պտուղնորի և կիսապատրաստուկների պահածոներ		108	72	2,3
21.	Մրգային եվ բանջարեղենային մարինադներ, բուսական հումքի պահածոյացման կենսաքիմիական եղանակներ		108	72	2,3
22.	Մսի, ձկան եվ կաթի պահածոներ		108	72	2,3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>2160</b>	<b>1440</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>108</b>	<b>72</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		<b>88</b>	<b>44</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>77</b>	<b>4081</b>	<b>2772</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>		<b>250</b>	<b>250</b>	
	<b>ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ</b>				

	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	22			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	5			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻԶ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	106			