

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

**2819 <ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ
ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ> ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ**

**2819-02 <ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ
ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ> ՄԱՍՆԱԳԻՏԱՑՄԱՆ
ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ**

ԾՐԱԳՐԵՐ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների						
		Քնն.	Ստուգարք	Կուրս աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		4-րդ կուրս			
					Ընդամենը	Այդ թվում		3-րդ կիս.	4-րդ կիս.	5-րդ կիս.	6-րդ կիս.	7-րդ կիս.	8-րդ կիս.		
						Տես. ուսուց.	Լաբոր. և գործն. աշխ.	Սեմինար պարամունք	15 շաբ.	17 շաբ.	13 շաբ.	15 շաբ.	9 շաբ.	9 շաբ.	
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ														
1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3-4տ		72	54	18		36	36					
2	Տնտեսագիտության հիմունքներ		6տ		54	44	6	4				54			
3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		4;5տ		54	48		6		34	20				
4	Իրավունքի հիմունքներ		4տ		36	30	6			36					
5	Պատմություն		3-4տ		54	48		6	30	24					
6	Ռուսաց լեզու		3-4տ		72	12	60		30	42					
7	Օտար լեզու		3-4տ		72	16	56		36	36					
8	Էկոլոգիայի և լանդշաֆտագիտության հիմունքներ		4տ		36	22	14			36					
9	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		4տ		18	18				18					
10	Ֆիզիկական կուլտուրա		3-6; 7տ		138	10	128		30	34	26	30	18		
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				606	302	288	16	162	296	46	84	18		
2.	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ														
1	Հաղորդակցություն		3տ		36	10	26		36						
2	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		3տ		36	12	24		36						
3	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		4տ		36	8	28			36					
4	Համակարգչային օպերատորություն		3տ		36	4	32		36						
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				144	34	110		108	36					
3.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ														
1	Ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման իրավական հիմքերը և կարգավորումը		3տ		36	18	18		36						
2	Ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման համակարգը		3տ		42	22	20		42						
3	Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը		4տ		24	12	12			24					
4	Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները		3տ		72	40	32		72						
5	Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման		3տ		36	12	24		36						

	համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ													
6	Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը	3տ		36	12	24			36					
7	Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները	3տ		48	14	34			48					
8	Տեղեկատվական տվյալների մշակման վիճակագրական մեթոդները	4տ		54	24	30				54				
9	Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը	4տ		54	20	34				54				
10	Կազմակերպության էկոնոմիկա և կառավարում	7տ		72	36	36							72	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ			474	210	264			270	132			72	
4.	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1	Հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	4տ		72	24	48				72				
2	Պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	5տ		54	18	36					54			
3	Օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	5տ		72	24	48					72			
4	Մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	5տ		72	24	48					72			
5	Կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	6տ		72	24	48						72		
6	Ձուկ ձկնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	6տ		54	16	38						54		
7	Ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	6տ		36	12	24							36	
8	Մենդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	6տ		48	16	32							48	
9	Համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	7տ		72	24	48								72
10	Մենդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը	7տ		36	12	24								36
11	Հատիկա-ալրային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագիրը	4տ		72	32	40				72				
12	Պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ապրանքագիտական բնութագիրը	5տ		54	24	30					54			

13	Օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ապրանքագիտական բնութագիրը		5տ		72	32	40				72			
14	Մսի և մսամթերքների ապրանքագիտական բնութագիրը		5տ		72	32	40				72			
15	Կաթի և կաթնամթերքների ապրանքագիտական բնութագիրը		6տ		72	32	40					72		
16	Ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ապրանքագիտական բնութագիրը		6տ		54	24	30					54		
17	Ձվի և ձվամթերքների ապրանքագիտական բնութագիրը		6տ		36	18	18					36		
18	Սննդային ճարպերի ապրանքագիտական բնութագիրը		6տ		36	16	20					36		
19	Համային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագիրը		7տ		72	30	42							72
20	Սննդային խտանյութերի ապրանքագիտական բնութագիրը		7տ		36	16	20							36
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				1164	450	714			144	396	408	216	
5.	ԸՆՏՐՈՎԻ		5տ;6տ;7տ		72						22	36	14	
	ՊԱՀՈՒՍԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				24					4	4	12	4	4
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				2484	996	1376	16	540	612	468	540	324	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				250									
	Շաբաթվա ժամերի քանակը								36	36	36	36	36	

	IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ			N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱՐՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ
1	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստում				ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐ
2	Տարիքային հոգեբանություն			1	սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների
				2	օտար լեզուների
				3	նյութագիտության
				4	ապրանքագիտության
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5	արտադրության տեխնոլոգիայի
1	Ուսումնական	3; 4; 5; 6	17	6	տնտեսագիտական առարկաների
2	Մասնագիտական	4;5;6;7	9	7	ստանդարտացման, չափագիտության և համապատասխանության հավաստման
3	Նախաավարտական	7	3	8	փորձաքննության սարքերի և պարագաների
				9	անհատական համակարգիչների
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		29		ԼԱՐՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՏԱՎՈՐՈՒՄ Փետրվարի 16-ից 28-ը շրջանում Երկու համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1	չափումների և փորձարկման տեխնիկական միջոցների
				2	ուսուցման տեխնիկական միջոցների
					ԱՐՀԵՏԱՆՈՑՆԵՐ
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1	Մարզադահլիճ
				2	Մարզահրապարակ

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը: Ամանորի և Սուրբ ծննդի տոների շաբաթը քոլեջը հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:
6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Քոլեջը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ >>

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-5-12-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական աշխատանք 26 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար, 2. կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 3. կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 4. ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում, 5. խթանի համագործակցության ձևավորմանը, շարունակական գործընկերության համար ստեղծի նախապայմաններ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, բ. ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, գ. ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները, դ. շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,

	ե. անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անձնական հաղորդակցման և շփման ձևերի, գործնական հաղորդակցման եղանակների ու դրանց բաղադրիչների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն իրավիճակային խնդիրներ՝ նպատակային հաղորդակցման հնարավորությունները բացահայտելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և առաջադրված իրավիճակում օգտագործում է հնարավորությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը բ. բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին գ. հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, դ. ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է ե. մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում է թեմատիկ քննարկումներ, որի ընթացքում ուսանողը հանդես է գալիս հնարավոր բոլոր դրսևորումներով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, խոսքը կառուցում է հստակ և

	նպատակային, կարողանում է արձագանքել ըստ իրավիճակի:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը բ. կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան գ. օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար դ. կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի ե. վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր զ. բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի է. գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի թեմայի շուրջ կազմել տեքստ՝ հաշվի առնելով հասցեատիրոջը, կառաջադրվի թեմա, որի վերաբերյալ տարբեր աղբյուրներից հավաքագրվում, ամբողջացվում և փոխանցվում է տեղեկատվությունը, կհանձնարվի բանավոր հակիրճ միտքը վերածել գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ

	մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	ա. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատարի ոջ բ. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը գ. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար ե. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ զ. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը դ. կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարկելու, գնահատելու համար: Նույն առաջադրանքը կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար

Կատարման չափանիշները	<p>ա. ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն)</p> <p>բ. հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը</p> <p>գ. հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար</p> <p>դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար</p> <p>ե. հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն</p> <p>զ. ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Թեստերի միջոցով ստուգվում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումների իմացությունը, և կոնկրետ դեպքերի համար դրանց կիրառման առավել նպաստավոր տարբերակները: Կհանձնարարվի հավաքագրել որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ ապահովելու համար:</p> <p>Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-5-12-001
Մոդուլի նպատակը	<p>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՝</p>

	անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 12 ժամ գործնական աշխատանք 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները, 2. կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան, 3. կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ, 4. ցուցաբերի առաջին օգնություն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը բ. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները՝ գ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները ե. ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները զ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները է. ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անվտանգության հիմնական կանոնների, պահպանման անհրաժեշտության և չպահպանելու դեպքում դրանց հետևանքների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի որոշակի բնագավառի (աշխատավայրի) համար ներկայացնել անվտանգության կանոնների առանձնահատկությունները, համեմատել առնվազն երկու բնագավառ: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝

	<p>անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի,</p> <p>տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը,</p> <p>հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը,</p> <p>էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը:</p> <p>կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական)</p> <p>բ. ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն)</p> <p>գ. ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>գ. ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատունակության վրա ազդող գործոնների, սանիտարահիգիենիկ նորմերի և դրանց պահպանման պահանջների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ:</p>

	Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները բ. ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները գ. ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները դ. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովման և կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումներ: Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումներ բաղադրիչները: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
Կատարման չափանիշներ	ա. Տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին բ. առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն գ. կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն դ. կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ ե. կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում, զ. Ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր առաջին օգնության հիմնական կանոնների և գործողությունների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ցուցադրել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ, առաջին օգնության համար անհրաժեշտ միջոցներ, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Մ Ո Ղ Ի Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-5-12-001

Մոդուլի նպատակը	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:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 28 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. փնտրի և գտնի աշխատանք, 2. հարմարվի աշխատանքային միջավայրին, ապահովի աշխատանքային դրական մթնոլորտ, 3. արդյունավետ աշխատի թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը, 4. ներկայացնի աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Փնտրել և գտնել աշխատանք
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները</p> <p>բ. կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղ(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV)</p> <p>դ. ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,</p> <p>ե. ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային իրավահարաբերություններ ծագման հիմքերի, կողմերի իրավունիքների և պարտականությունների, պայմանագրային հարաբերություններ ձևավորելու նախապայմանների, աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերի վերաբերյալ: Կհանձնարարվի փնտրել ուսանողի ապագա որակավորմանը համապատասխան հավանական աշխատատեղ(եր)՝ օգտվելով տարբեր բազաներից, վերլուծել հավաքագրված տվյալները և պլանավորել աշխատանքի ընդունվելու իր գործողությունները: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում ուսանողը կկազմի ինքնակենսագրություն (CV) և կներկայացնի իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը, կարող է հիմնավորել և լինել համոզիչ՝ տվյալ աշխատատեղում իր համապատասխանության հարցում:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում է բոլոր հանձնարարությունները և առաջադրանքները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր (աշխատանքային օրենսգիրք, պայմանագրեր և այլն), տեղեկատվական բազաներ (համակարգիչ, բուկլետներ և այլն), մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները</p> <p>բ. հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը</p> <p>գ. ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</p> <p>դ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,</p> <p>ե. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:</p>

	<p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային կարգապահության, աշխատավայրի կառուցվածքի և ստորաբաժանումների, աշխատավայրի տեխնիկական պայմանների և աշխատանքային գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող այլ պահանջների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում «նորանշանակ աշխատողը» պետք է կարողանա ցուցաբերել արդյունավետ հաղորդակցման կարողություն, շփվել գործընկերային միջավայրում, հաղթահարել տարբեր տրամադրվածություններ, որով հնարավոր կլինի գնահատել նոր աշխատակցի պատրաստակամությունը և պատասխանատվության զգացումը: Նշված իրավիճակում դիտարկվում է նաև ուսանողի ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողությունները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների և կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը</p> <p>բ. ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</p> <p>գ. դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման</p> <p>ե. առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում</p> <p>զ. կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր կազմակերպության և թիմային նպատակի սահմանման, թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքների և խնդիրների լուծման մեթոդների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում ուսանողը, որպես աշխատակից, պետք է կողմնորոշվի աշխատանքային պարզ հարաբերություններում</p>

	<p>առաջացած բարեկամական կամ վիճահարույց իրավիճակներում՝ պահպանելով պատշաճությունը և հարգալից տոնը: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում գործընկերների վարքագծերի տարբեր դրսևորումների պայմաններում ուսանողը առաջադրում է թիմային շահից ելնող լուծումներ: Վարքագծային դրսևորումների օրինակներ կարող են հանդիսանալ անձնական անհագալից վերաբերմունքը, աշխատանքային պարտականությունների կատարման թերացումները կամ անտարբերությունները, անձնական հատկանիշների գերադրում կամ ստորադասում, թիմային զգացողության բացասական գերակայությունը և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, մշակված նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում</p> <p>բ. բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում</p> <p>գ. բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում</p> <p>դ. ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային գործունեության ընթացքում կարգապահության, պատասխանատվության, մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման, նախաձեռնողականության և նպատակասլացության, ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորության</p>

	<p>վերաբերյալ: Վարվելակերպի նշված կետերի կարևորության ընկալումը կդիտարկվի ուսանողի մոտ նաև գործնականում՝ ուսուցման գործընթացում:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-5-12-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի , գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. տիրապետի համակարգչային տեխնիկային և կիրառի օպերացիոն համակարգը, 2. խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստերը, 3. պատրաստի և խմբագրի աղյուսակները, 4. կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում, 5. կազմակերպի ցուցադրություն համակարգչային ծրագրերով,

	6. աշխատի համացանցում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին</p> <p>բ. տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</p> <p>գ. տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն)</p> <p>դ. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</p> <p>ե. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</p> <p>զ. կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</p> <p>է. օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</p> <p>ը. ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում</p> <p>թ. կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print)</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչների, օժանդակ տեխնիկական սարքերի, դրանց կիրառման և նշանակության մասին: Կհանձնարարվի միացնել համակարգիչը և դրան կից օժանդակ տեխնիկական սարքերը, օգտագործել ծրագրային հնարավորությունները՝ համաձայն առաջադրանքի: Ուսանողին կառաջադրվեն առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարել նույն գործողությունը. թղթապանակ և ֆայլ բացելու, պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական

	սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</p> <p>բ. մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</p> <p>գ. կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,</p> <p>դ. կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</p> <p>ե. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն,</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք</p> <p>բ. կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,</p> <p>գ. կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և այլն)</p> <p>դ. փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</p> <p>զ. ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ</p>

Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, բ. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, գ. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, դ. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, ե. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, զ. գծագրում է տեքստային բլոկներ, ը. կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը, գ. մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ, դ. ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով, ե. կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար ե. ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը, բ. օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,

	<p>գ. ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>դ. փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>ե. կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները</p> <p>զ. գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում</p> <p>է. օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ)</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածք, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթա հնարավոր հարցերը: Ուսանողին կհանձնարարվի մուտք գործել ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ: Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՄԱՆ, ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՄԱՆ ԵՎ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ՀԻՄՔԵՐԸ ԵՎ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-001
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման բնագավառում կիրառվող իրավական ակտերի, այդ բնագավառում վարվող քաղաքականության իրավական կարգավորման վերաբերյալ: Մոդուլը նախատեսված է այն անձանց</p>

	համար, ովքեր աշխատելու են սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննության, ինչպես նաև որակի ենթակառուցվածքների բնագավառում:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 18 ժամ գործնական աշխատանք 18 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է 1. ներկայացնի ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման իրավական կարգավորման անհրաժեշտությունը, 2. ներկայացնի տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման իրավական հիմքերը, 3. ներկայացնի համապատասխանության գնահատման իրավական հիմքերը, 4. ներկայացնի տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման գործընթացների կազմակերպումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման իրավական կարգավորման անհրաժեշտությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման տնտեսական անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման սոցիալական անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, գ. ճիշտ է մեկնաբանում ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման գործընթացների իրավական կարգավորման անհրաժեշտությունը, դ. ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման իրավական կարգավորման բնագավառում միջազգային համաձայնությունների անհրաժեշտությունը, կարևորությունը և սկզբունքները ներկայացնում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և խմբային քննարկումների արդյունքների հիման վրա: Այդ ընթացքում յուրաքանչյուր ուսանող պետք է ցուցադրի քննարկվող հարցերի կարևորության իր ըմբռնումը և հիմնավոր եզրակացություններ անելու ունակությունը: Անհրաժեշտ է ուշադրություն դարձնել նաև խոսքի կառուցման և գրագետ

	<p>արտահայտվելու որակներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ստանդարտացման նշանակությունը երկրի տնտեսության զարգացման մեջ, - ստանդարտացման նշանակությունը ապրանքային շուկայի սուբյեկտների գործունեության կարգավորման մեջ, - ստանդարտացման նշանակությունը միջազգային առևտրա-տնտեսական կապերի զարգացման, տեխնիկական խոչընդոտների վերացման մեջ, - ստանդարտացման նպատակները, սկզբունքները և խնդիրները, - ստանդարտացման ժամանակակից առանձնահատկությունները և զարգացման հեռանկարները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ներկայացված պահանջների շրջանակում ուսանողի գիտելիքները և դատողություններ կատարելու որակները ընդհանուր առմամբ բավարար և համոզեցուցիչ է:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, փաստացի նյութեր ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման անհրաժեշտությունը հիմնավորող վիճակների վերաբերյալ, առավել ցայտուն փաստեր դրանց պայմանները չպահպանելու հետևանքների վերաբերյալ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման իրավական հիմքերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման գործընթացները կարգավորող օրենքները, բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման վերաբերյալ միջազգային պայմանագրերը, գ. տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման իրավական հիմքերի առանցքային պահանջների էությունը ներկայացնում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական հանձնարականի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում պարզվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները ոլորտի իրավական հիմքերի վերաբերյալ, իսկ գործնական հանձնարարության ընթացքում նրանք բացատրելու են առանձին իրավական ակտերի որոշակի դրույթների պահանջների մանրամասները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգումը և ստանդարտացումը կարգավորող իրավական ակտերի դասակարգումը, ենթադասությունը, - ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգումը և ստանդարտացումը կարգավորող օրենսդրական ակտերը, - ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգումը և ստանդարտացումը կարգավորող ենթաօրենսդրական ակտերը, - ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգումը և ստանդարտացումը կարգավորող միջազգային պայմանագրերը, համաձայնագրերը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ցուցաբերում է բավարար գիտելիքներ և գործնական հանձնարարությունը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մասնագիտական գրականություն, գործող օրենքները, միջազգային պայմանագրերը, իրավական ակտերը, դրանց կիրառման հրահանգչական նյութեր և այլն:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման իրավական հիմքերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության գնահատման վերաբերյալ իրավական ակտերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության գնահատման վերաբերյալ կազմվող փաստաթղթերը, գ. ճիշտ է մեկնաբանում համապատասխանության գնահատման վերաբերյալ իրավական ակտերի և փաստաթղթերի առանցքային դրույթները և կետերը, դ. ճիշտ է ներկայացնում չափագիտության բնագավառի նորմատիվային փաստաթղթերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական հանձնարականի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում պարզվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները ոլորտի իրավական հիմքերի վերաբերյալ, իսկ գործնական հանձնարարության ընթացքում նրանք բացատրելու են առանձին իրավական ակտերի որոշակի դրույթների պահանջների մանրամասները, չափագիտության վերաբերյալ կատարելու են գործնական առաջադրանք:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների համապատասխանության գնահատումը կարգավորող իրավական ակտերի դասակարգումը,

	<p>գերակայությունը,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների համապատասխանության գնահատումը կարգավորող օրենսդրական ակտերի բովանդակությունը, - ապրանքների համապատասխանության գնահատումը կարգավորող ենթաօրենսդրական ակտերի բովանդակությունը, - ապրանքների համապատասխանության գնահատումը կարգավորող միջազգային պայմանագրերի համաձայնագրերի հիմնական դրույթները, - համապատասխանության գնահատման հիմնական փաստաթղթերը, - ապրանքների չափագիտական ապահովումը կարգավորող նորմատիվ ակտերը և փաստաթղթերը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ցուցաբերում է բավարար գիտելիքներ և գործնական հանձնարարությունը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մասնագիտական գրականություն, գործող օրենքները, միջազգային պայմանագրերը, իրավական ակտերը, դրանց կիրառման հրահանգչական նյութեր և այլն:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման գործընթացների կազմակերպումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգման պատասխանատու մարմիններին և նրանց գործառույթները, բ. ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման պատասխանատու մարմիններին և նրանց գործառույթները, գ. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության գնահատման պատասխանատու մարմիններին և նրանց գործառույթները, դ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման նկատմամբ հսկողության դրվածքը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի միջոցով: Ուսանողին առաջադրվելու են ոչ պակաս 5 հարցեր նշված գործընթացների կազմակերպման և իրականացնող մարմինների գործառույթների վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման պատասխանատու մարմինները և նրանց գործառույթները,

	<ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների ստանդարտացման պատասխանատու մարմինները և նրանց գործառույթները, - ապրանքների համապատասխանության գնահատման պատասխանատու մարմինները և նրանց գործառույթները, - ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման նկատմամբ իրականացվող հսկողության համակարգը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հարցերին տրվում է ընդհանուր առմամբ ճիշտ պատասխաններ:</p> <p>Առանձնահատուկ ուշադրություն է դարձվելու գործընթացն իրականացնող մարմինների գործառույթների հստակ տարանջատման վրա:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսումնական պարապմունքների ընթացքում մանրակրկիտ քննարկվում է համապատասխան մարմինների գործառույթների մանրամասները՝ առանձին ուշադրություն դարձնելով կազմակերպությունների ներսում իրականացվող աշխատանքների վրա: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն և նորմատիվ նյութեր, ուսումնական նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՄԱՆ ԵՎ ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՄԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-002
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման գործող համակարգի, նրա տարրերի բովանդակության և կիրառման մանրամասների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	<p>42 ժամ</p> <p>տեսական ուսուցում 22 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք 20 ժամ</p>
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-001 <Ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման, ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման իրավական հիմքերը և կարգավորումը> մոդուլը
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. բացատրի ստանդարտացման խնդիրները, անհրաժեշտությունը և ներկա առանձնահատկությունները, 2. ներկայացնի ստանդարտների համակարգը,

	<p>3. բացատրի տեխնիկական կանոնակարգերի անհրաժեշտությունը և կարևորությունը,</p> <p>4. ներկայացնի ստանդարտացման գործընթացի կազմակերպման և դրանց կիրառման համակարգը,</p> <p>5. ներկայացնի ստանդարտի կառուցվածքային տարրերը, մշակման և հաստատման կարգը:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Բացատրել ստանդարտացման խնդիրները, անհրաժեշտությունը և ներկա առանձնահատկությունները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ստանդարտացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. ստանդարտացման խնդիրները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>գ. ներկա պայմաններում ստանդարտացման առանձնահատկությունները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ստանդարտացման գործնական հետևանքները հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է դասավանդմանը զուգահեռ անցկացվող հարց ու պատասխանի և արդյունքային խմբային քննարկման միջոցով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ստանդարտացման նշանակությունը երկրի տնտեսության զարգացման մեջ, - ստանդարտացման նշանակությունը ապրանքային շուկայի սուբյեկտների գործունեության կարգավորման մեջ, - ստանդարտացման նշանակությունը միջազգային առևտրա-տնտեսական կապերի զարգացման, տեխնիկական խոչընդոտների վերացման մեջ, - ստանդարտացման նպատակները, սկզբունքները և խնդիրները, - ստանդարտացման ժամանակակից առանձնահատկությունները և զարգացման հեռանկարները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հիմնականում ցուցաբերում է տրամաբանված, հիմնավոր և փաստարկված պատասխաններ տալու ունակություն:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, ստանդարտներ, համանման այլ նորմատիվ փաստաթղթեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ստանդարտների համակարգը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում միջազգային ստանդարտները և դրանց նշանակությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում տարածաշրջանային ստանդարտները և դրանց նշանակությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում ազգային ստանդարտները և դրանց նշանակությունը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության ստանդարտները և դրանց նշանակությունը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտների համակարգի տարրերի միջև կապերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է ուսուցման ընթացքում հարց ու պատասխանների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարություն կատարելու միջոցով: Գործնական հանձնարարություն կատարելով ուսանողը պետք է կարողանա բացահայտել ստանդարտների համակարգի տարրերի միջև կապը: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքի արդյունքները քննարկել խմբում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - միջազգային ստանդարտների հիմնական տեսակները /ԻՍՕ, ՄԷՀ և այլն/, դրանց նշանակությունը, - տարածաշրջանային ստանդարտների տեսակները /ԱՊՀ, ԵՆ, ՕՊԵԿ և այլն/, դրանց նշանակությունը, - ազգային ստանդարտների /ՀՍ/ տեսակները, դրանց նշանակությունը, - համատեղ ստանդարտների /ՀՍ ԻՍՕ/ նշանակությունը, - կազմակերպության ստանդարտների դերը և նշանակությունը, - ստանդարտների համակարգի տարրերի միջև կապերի բնույթը, գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ցուցաբերում է բավարար և հիմնավորված գիտելիքներ, գործնական առաջադրանքը կատարվում է հիմնականում ճիշտ, քննարկման ժամանակ կարողանում է պաշտպանել իր տեսակետը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ու գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու մեթոդական գրականություն, ուղեցույցներ, տարբեր ստանդարտներ և նույն նշանակության այլ նորմատիվ փաստաթղթեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Բացատրել տեխնիկական կանոնակարգերի անհրաժեշտությունը և կարևորությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. տեխնիկական կանոնակարգերի նշանակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,

	<p>բ. տեխնիկական կանոնակարգերի դերը շուկայական տնտեսության պայմաններում ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնիկական կանոնակարգերի կիրառման մոտեցումները ճիշտ է բացատրում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է ընթացիկ հարց ու պատասխանի և գործնական հանձնարարություն կատարելու միջոցով: Ուսանողին հանձնարարվելու է տեխնիկական կանոնակարգերից օգտվելով ձևավորել ոչ պակաս 3 ապրանքատեսակի ստանդարտներում ներառվող ցուցանիշները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - տեխնիկական կանոնակարգերի դերն ու նշանակությունը , - տեխնիկական կանոնակարգերի մշակման և հաստատման կարգը, - տեխնիկական կանոնակարգերի կառուցվածքը, բովանդակությունը, - տեխնիկական կանոնակարգերի կիրառման կարգը, առաջնայնությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հանձնարարություններն ընդհանուր առմամբ կատարվում է ճիշտ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական ու գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու մեթոդական գրականություն, տեխնիկական կանոնակարգեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել ստանդարտացման գործընթացի կազմակերպման և դրանց կիրառման համակարգը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ստանդարտացման մարմինների կազմը և նրանց գործառույթները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. ստանդարտացման գործընթացի նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը բացատրում է,</p> <p>գ. ստանդարտների պահանջների պահպանման հսկողությունը հիմնավորում է,</p> <p>դ. ստանդարտացման գործընթացի և ստանդարտների կիրառման նկատմամբ պետական հսկողության ձևերը ճիշտ է ներկայացնում</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է ընթացիկ հարց ու պատասխանների և խմբային քննարկումների միջոցով: Ուսանողների տարբեր իրավիճակներ են ներկայացվում, որոնք քննարկելով նրանք պետք է ցուցադրեն ստանդարտացման գործընթացի կազմակերպման և դրա նկատմամբ տարբեր մակարդակներում հսկողություն սահմանելու անհրաժեշտության բնագավառում իրենց ունակությունը, կարողանում են ըստ իրավիճակների ներկայացնել հսկողություն իրականացնող կառույցներին:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ստանդարտացման ազգային համակարգի դերը տնտեսության կարգավորման մեջ, - ստանդարտացման ազգային համակարգի կառուցվածքը, - ստանդարտացման մարմինների հիմնական գործառույթները, - ստանդարտացման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը, ձևերը, - ստանդարտացման գործընթացի և ստանդարտների կիրառման նկատմամբ պետական հսկողության անհրաժեշտությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է հիմնավոր եզրահանգումներ կատարելու իր կարողությունը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Պահանջվում է ունենալ ուսումնական և տեղեկատու նյութեր, հսկողություն իրականացնող կառույցների ֆունկցիոնալ համագործակցության վերաբերյալ սխեմաներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Ներկայացնել ստանդարտի կառուցվածքային տարրերը, մշակման և հաստատման կարգը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ստանդարտների տարբեր տեսակների կառուցվածքային տարրերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. կառուցվածքային տարրերի բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում, գ. ստանդարտների մշակման, համաձայնեցման և հաստատման կարգը բացատրում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական հանձնարարություն կատարելու միջոցով: Գործնական հանձնարարություն կատարելով ուսանողը պետք է պայմանական օրինակի վրա ձևավորի որևէ ստանդարտ, կամ նույն նշանակության այլ նորմատիվ փաստաթուղթ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ստանդարտների մշակման և հաստատման կարգը, - ստանդարտների մշակման գիտա-մեթոդական հիմքերը - հիմնադրական ստանդարտների կառուցվածքը, բովանդակությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - արտադրանքի /ծառայությունների/ ստանդարտների կառուցվածքը, բովանդակությունը, - աշխատանքների /գործընթացների/ ստանդարտների կառուցվածքը, բովանդակությունը, - վերահսկման մեթոդների ստանդարտների կառուցվածքը, բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական ու գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու մեթոդական գրականություն, ցուցադրական նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ:
Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը <Ա Պ Ր Ա Ն Ք Ն Ե Ր Ի Հ Ա Մ Ա Պ Ա Տ Ա Ս Խ Ե Ա Ն ՈՒ Յ Ա Ն Գ Ն Ա Հ Ա Տ Մ Ա Ն Հ Ա Մ Ա Կ Ա Ր Գ Ը >	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-003
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ համապատասխանության գնահատման գործող համակարգի և դրա կիրառման մանրամասների վերաբերյալ:
Մոդուլի տևողությունը	24 ժամ տեսական ուսուցում 12 ժամ գործնական աշխատանք 12 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-002 <Ապրանքների տեխնիկական կանոնակարգման և ստանդարտացման համակարգը> մոդուլը
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի համապատասխանության գնահատման համակարգի անհրաժեշտությունը և խնդիրները, 2. ներկայացնի համապատասխանության գնահատման ձևերը, 3. ներկայացնի համապատասխանության գնահատման մասնակիցներին, 4. ներկայացնի համապատասխանության գնահատման սխեմաները, 5. ներկայացնի ապրանքների չափագիտական ապահովումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար

	մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման համակարգի անհրաժեշտությունը և խնդիրները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. համապատասխանության գնահատման համակարգի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. համապատասխանության գնահատման համակարգի նպատակները բացատրում է,</p> <p>գ. համապատասխանության գնահատման համակարգի սկզբունքները բացատրում է,</p> <p>դ. համապատասխանության գնահատման համակարգի խնդիրները մեկնաբանում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և խմբային քննարկումների միջոցով, որոնց ընթացքում ուսանողը պետք է ցուցադրի արտադրանքի համապատասխանության գնահատման գործընթացի համար ձևավորված հիմքերի և դրա անհրաժեշտության հիմնավորման բնագավառում իր իմացությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համապատասխանության գնահատման համակարգի դերը ապրանքային շուկայի կարգավորման մեջ , - համապատասխանության գնահատման համակարգի դերը սպառողների և պետության շահերի պաշտպանության մեջ , - համապատասխանության գնահատման համակարգի նպատակները, - համապատասխանության գնահատման համակարգի խնդիրները, - համապատասխանության գնահատման համակարգի սկզբունքները, - համապատասխանության գնահատման համակարգի զարգացման հեռանկարները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը կարողանում է հիմնավորված պատասխաններ տալ և անել անհրաժեշտ եզրահանգումներ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, համապատասխան իրավական ակտեր, համապատասխանության հավաստման գործընթացին վերաբերող փաստաթղթերի նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	ա. համապատասխանության գնահատման տարբեր ձևերի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,

	<p>բ. թվարկում է համապատասխանության գնահատման ձևերը,</p> <p>գ. համապատասխանության գնահատման ձևերի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>դ. ըստ պայմանների ճիշտ է ընտրում համապատասխանության գնահատման ձևը,</p> <p>ե. համապատասխանության գնահատման կոնկրետ ձևի արդյունքը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. համապատասխանության գնահատման յուրաքանչյուր ձևի իրականացման գործընթացը բացատրում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվելու է ուսանողի գիտելիքները և համապատասխան իրավիճակներում ընդունված որոշումները հիմնավորելու ունակությունը: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում նրան հանձնարարվելու է որոշակի պայմաններում ընտրել համապատասխանության գնահատման ձևը և ներկայացնել արդյունքը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համապատասխանության գնահատման ձևերի բնութագիրը, - համապատասխանության գնահատման ձևերի բովանդակությունը, - համապատասխանության գնահատման ձևերի ընտրությունը, - համապատասխանության գնահատման ձևերի իրականացման գործընթացային առանձնահատկությունները, - համապատասխանության գնահատման փաստաթղթային արդյունքների բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքներն ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: Թույլատրելի է որոշ ոչ էական թերություններ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և ուսումնական գրականություն, նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման մասնակիցներին</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. համապատասխանության գնահատման մասնակիցների շրջանակը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. համապատասխանության գնահատման մասնակիցների գործառույթները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. համապատասխանության գնահատման մասնակիցների փոխհարաբերությունների առանձնահատկությունները բացատրում է:</p>

Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի միջոցով: Ուսանողին կառաջադրվի ոչ պակաս 4 հարց համապատասխանության գնահատման մասնակիցների շրջանակի և նրանց գործառույթների վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համապատասխանության գնահատման մասնակիցների բնութագիրը, - համապատասխանության գնահատման մասնակիցների գործառույթները, - համապատասխանության գնահատման մասնակիցների փոխհարաբերությունների բնույթը, - համապատասխանության գնահատման մասնակիցների փոխհարաբերությունների կարգավորման մեխանիզմները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հարցերին ընդհանուր առմամբ տրվում է հիմնավոր և գրագետ պատասխաններ: Ուշադրություն է դարձվելու համապատասխանության գնահատման մասնակիցների իրավասությունների շրջանակում իրականացվող գործառույթների ճիշտ ներկայացման վրա:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական ու ուսումնական նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման սխեմաները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. հայտարարագրման սխեմաները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. համապատասխանության գնահատման սխեմաները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. սխեմաներում ներառվող գործողությունները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. սխեմաների ընտրության հիմնավորումները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում ըստ ընտրված սխեմայի կազմվող և ներկայացվող փաստաթղթերի ձևավորումը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Ուսանողին հանձնարարվելու է կիրառվող սխեմաների բովանդակության և կիրառման հետ կապված առաջադրանք կատարել, լրացնել փաստաթղթեր:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հայտարարագրման սխեմաների բովանդակությունը, հիմնական տարրերը, - հայտարարագրման սխեմաների կիրառման դեպքերը,

	<ul style="list-style-type: none"> - հայտարարագրման սխեմաներում կազմվող և ներկայացվող փաստաթղթերը, - համապատասխանության գնահատման սխեմաների բովանդակությունը, հիմնական տարրերը, - համապատասխանության գնահատման սխեմաների կիրառման դեպքերը, - համապատասխանության գնահատման սխեմաներում կազմվող և ներկայացվող փաստաթղթերը, - համապատասխանության գնահատման սխեմաների կիրառման տեսչական հսկողությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքը ճիշտ է կատարվում:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, համապատասխանության հավաստման վերաբերյալ գործող իրավական ակտեր, կիրառվող փաստաթղթերի նմուշներ, մեթոդական նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել ապրանքների չափագիտական ապահովումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում չափագիտության էությունը և խնդիրները, բ. ճիշտ է ներկայացնում չափումների ապահովման համակարգի նպատակները, գ. ճիշտ է ներկայացնում չափումների ապահովման համակարգի տեխնիկական միջոցները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է տվյալ բնագավառում ուսանողի յուրացրած գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարության միջոցով նա ցուցադրելու է տեխնիկական միջոցները ճանաչելու և ըստ նպատակի ընտրելու ունակությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - չափագիտության էությունը, խնդիրները, - չափումների ապահովման ազգային համակարգի նպատակները, - չափումների ապահովման ազգային համակարգի հիմնադրական փաստաթղթերը, - չափումների ապահովման տեխնիկական միջոցները, - չափման միջոցներին ներկայացվող հիմնական պահանջները, - չափագիտական հսկողության մարմինները:

	Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հարցերին ընդհանուր առմամբ տրվում է ճիշտ պատասխաններ, իսկ գործնական հանձնարարականը կատարվում է անսխալ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան մասնագիտական և ուսումնական նյութեր, տարբեր չափումների համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ ԵՎ ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-004
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ պարենային ապրանքների դասակարգման և սպառողական հատկությունների խմբավորման ժամանակակից մեթոդաբանության և մոտեցումների մասին: Այն անհրաժեշտ նախադրյալներ է ստեղծում պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտությունը համակարգված իրականացնելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 40 ժամ գործնական աշխատանք 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է 1. ներկայացնի պարենային ապրանքների դասակարգման համակարգը, 2. գնահատի պարենային ապրանքների տեսականին, 3. բնութագրի պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել պարենային ապրանքների դասակարգման համակարգը
Կատարման չափանիշներ	ա. պարենային ապրանքների դասակարգման էությունը և անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,

	<p>բ. ճիշտ է բացատրում պարենային ապրանքների դասակարգման նպատակները,</p> <p>գ. ճիշտ է պարզաբանում պարենային ապրանքների դասակարգման սկզբունքները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում պարենային ապրանքների դասակարգման հատկանիշները,</p> <p>ե. ճիշտ է բնութագրում պարենային ապրանքների դասակարգման եղանակները,</p> <p>զ. պարենային ապրանքների դասակարգման տիպերը ճիշտ է բնութագրում,</p> <p>է. ճիշտ է տարբերակում պարենային ապրանքների դասակարգման ձևերը,</p> <p>ը. ներկայացնում է պարենային ապրանքների հիմնական խմբերը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են պարենային ապրանքների դասակարգման համակարգի, դրա առանձնահատկությունների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արծագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պարենային ապրանքների դասակարգման դերը, նպատակները, - պարենային ապրանքների դասակարգման սկզբունքները, - պարենային ապրանքների դասակարգման տիպերը, - պարենային ապրանքների դասակարգման եղանակները, - պարենային ապրանքների դասակարգման հիմնական ձևերը, - պարենային ապրանքների դասակարգման առանձնահատկությունները, - պարենային ապրանքների հիմնական խմբերի համառոտ բնութագիրը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ապրանքային նմուշների հավաքածուներ, անվանացանկեր, ցուցադրական սխեմաներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված</p>	<p>տեսական ուսուցում 16 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Գնահատել պարենային ապրանքների տեսականին
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների տեսականի հասկացությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>բ. պարենային ապրանքների տեսականու ձևերը տարբերակում է,</p> <p>գ. պարենային ապրանքների տեսականու ձևավորման սկզբունքները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ապրանքների տեսականու գնահատման ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. ճիշտ է որոշում պարենային ապրանքների տեսականին բնութագրող ցուցանիշները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները պարենային ապրանքների տեսականու վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է համապատասխան ցուցանիշների հաշվարկման միջոցով գնահատել կոնկրետ ապրանքային խմբի փաստացի տեսականին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պարենային ապրանքների տեսականու բնորոշումը, դրա ձևավորման անհրաժեշտությունը, - պարենային ապրանքների տեսականու հիմնական ձևերը, - պարենային ապրանքների արտադրական և առևտրային տեսականիների ձևավորման առանձնահատկությունները, - պարենային ապրանքների տեսականին բնութագրող հիմնական ցուցանիշները, - պարենային ապրանքների տեսականու գնահատումը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ապրանքային նմուշների հավաքածուներ, թվային տվյալներով ներկայացված տեսակաչափային անվանացանկեր, ցուցադրական սխեմաներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	Բնութագրել պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունները

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների սպառողական հատկությունները որպես որակի ցուցանիշները ձևավորելու հիմք ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>բ. պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման գործընթացի կանոնակարգումը հիմնավորում է,</p> <p>գ. ներկայացնում է պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների դասակարգման խմբերը,</p> <p>դ. պարենային ապրանքների սպառողական հատկություններին ներկայացվող ընդհանուր և առանձնահատուկ պահանջները տարբերակում է,</p> <p>ե. պարենային ապրանքների սպառողական հատկություններն ըստ կարևորության ճիշտ է արժեվորում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների, դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պարենային ապրանքներին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները, - պարենային ապրանքներին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների բնորոշումը, նշանակությունը որակի գնահատման մեջ, - պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների դասակարգման առանձնահատկությունները, - պարենային ապրանքների սպառողական հատկություններն կարևորության գնահատումը, - պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման կարգը, հաջորդականությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ոչ պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների անվանացանկեր, նմուշօրինակներ, ցուցադրական սխեմաներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ ՀԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՄՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՀԵՏԱԶՈՏՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԻ	

ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՌՓ-5-12-005
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ զարգացնել ապրանքների սպառողական հատկություններն ուսումնասիրելու ընթացքում համապատասխան տեխնիկական միջոցներն ընտրելու և կիրառելու հմտություն
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 12 ժամ գործնական աշխատանք 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ-ԱԱՕ-5-12-001 <Անվտանգություն և առաջին օգնություն> ՍԱՌՓ-5-12-004 <Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցները, 2. կիրառի նմուշառման պարագաները, 3. կիրառի սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման գործիքները, 4. կիրառի սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեխանիկական սարքավորումները, 5. կիրառի սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման էլեկտրոնային սարքավորումները
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցները
Կատարման չափանիշներ	ա. որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցների խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցներին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները բացատրում է, գ. որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցների պահպանման, ստուգման և հսկողության ընդհանուր և առանձնահատուկ պայմանները ճիշտ է նկարագրում, դ. որակի հետազոտման տեխնիկական միջոցների կիրառման ընդհանուր կանոնները ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի միջոցով: Ուսանողին հարցեր կառաջադրվի սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման նպատակով ներկայումս կիրառվող տեխնիկական միջոցների տեսակների, նշանակության,

	դրանց պահպանման և ստուգման պայմանների, կիրառման ընդհանուր կանոնների վերաբերյալ: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հարցերին ընդհանուր առմամբ տրվում է ճիշտ և հիմնավոր պատասխաններ: Թույլատրելի է որոշ ոչ էական թերություններ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, որակի հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցներ, դրանց կիրառման հրահանգներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել նմուշառման պարագաները
Կատարման չափանիշներ	ա. ըստ նմուշառման առանձնահատկության պարագաները ճիշտ է ընտրել, բ. պարագաները նմուշառման համար ճիշտ է նախապատրաստել, գ. պարագաները ճիշտ է կիրառել, դ. պարագաները պահման համար ճիշտ է նախապատրաստել, ե. պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին հանձնարարվելու է կատարել նմուշառում ոչ պակաս 3 տարբեր ապրանքատեսակներից: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում եթե ըստ ապրանքատեսակի նմուշառման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցը ճիշտ է ընտրվել, նախապատրաստվել կիրառման համար և կիրառվել է:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական ու գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, նմուշառման պարագաներ, դրանց կիրառման հրահանգներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման գործիքները
Կատարման չափանիշներ	ա. ըստ անհրաժեշտության որակի հետազոտման գործիքները ճիշտ է ընտրել, բ. գործիքները աշխատանքի նախապատրաստելու գործողությունը ճիշտ է կատարել, գ. գործիքները ճիշտ է կիրառել,

	<p>դ. գործիքները նախապատրաստել է պահման համար,</p> <p>ե. պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին հանձնարարվելու է նախապատրաստել, ըստ նշանակության ընտրել և կիրառել, պահման համար նախապատրաստել ապրանքների համապատասխան հատկությունների հետազոտման նպատակով օգտագործվող գործիքը: Անհրաժեշտ է ի նկատի ունենալ, որ ուսանողը պետք է կատարի ոչ պակաս 3 տարբերակով հանձնարարություն:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հանձնարարությունը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարվում, որոշ ոչ էական թերությունները և բացթողումները հաշվի չի առնվում:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ արդյունքին համապատասխան ուսումնական և մեթոդական նյութեր, ապրանքների որակի հետազոտման նպատակով օգտագործվող գործիքներ, ապրանքների նմուշներ՝ նաև արատներ ունեցող: Նպատակահարմար է ուսումնական պարապմունքների համապատասխան մասը անցկացնել լաբորատոր պայմաններում կամ որակի հետազոտման կառույցներում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Կիրառել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեխանիկական սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ըստ որակի հետազոտվող ցուցանիշի սարքավորումը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>բ. սարքավորումը աշխատանքային ռեժիմի բերելու գործողությունը ճիշտ է կատարել,</p> <p>գ. սարքավորումը ճիշտ է կիրառել,</p> <p>դ. սարքավորումը պահման համար ճիշտ է նախապատրաստել,</p> <p>ե. պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական հանձնարարության հիման վրա: Ուսանողին հանձնարարվելու է նախապատրաստել, ըստ նշանակության կիրառել և պահման համար նախապատրաստել որակի հետազոտման մեխանիկական սարքավորումները: Հանձնարարությունը պետք է ներառի ոչ պակաս 3 սարքավորման կիրառում: Գնահատումը կարող է իրականացվել նաև շարունակական գործնական հանձնարարություններ կատարելու ընթացքում:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հանձնարարությունը հիմնականում ճիշտ է կատարվում:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցում իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ արդյունքին համապատասխան ուսումնական և մեթոդական նյութեր, ապրանքների որակի հետազոտման նպատակով օգտագործվող մեխանիկական սարքավորումներ, ապրանքների նմուշներ՝ նաև արատներ ունեցող: Նպատակահարմար է ուսումնական պարապմունքների համապատասխան մասը անցկացնել լաբորատոր պայմաններում կամ որակի հետազոտման կառույցներում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Կիրառել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման էլեկտրոնային սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	ա. ըստ որակի հետազոտվող ցուցանիշի սարքավորումը ճիշտ է ընտրել, բ. սարքավորումը աշխատանքային ռեժիմի բերելու գործողությունը ճիշտ է կատարել, գ. սարքավորումը ճիշտ է կիրառել, դ. սարքավորումը պահման համար ճիշտ է նախապատրաստել, ե. պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական հանձնարարության հիման վրա: Ուսանողին հանձնարարվելու է նախապատրաստել, ըստ նշանակության կիրառել և պահման համար նախապատրաստել որակի հետազոտման էլեկտրոնային սարքավորումները: Հանձնարարությունը պետք է ներառի ոչ պակաս 3 սարքավորման կիրառում: Գնահատումը կարող է իրականացվել նաև շարունակական գործնական հանձնարարություններ կատարելու ընթացքում: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հանձնարարությունը հիմնականում ճիշտ է կատարվում:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցում իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ արդյունքին համապատասխան ուսումնական և մեթոդական նյութեր, ապրանքների որակի հետազոտման նպատակով օգտագործվող էլեկտրոնային սարքավորումներ, ապրանքների նմուշներ՝ նաև արատներ ունեցող: Նպատակահարմար է ուսումնական պարապմունքների համապատասխան մասը անցկացնել լաբորատոր պայմաններում կամ որակի հետազոտման կառույցներում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵՂԵԿԱՏՎՈՒԹՅԱՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՄԱՆ ՁԵՎԵՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-006

Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ ապրանքների վերաբերյալ տեղեկությունների խմբի, բնույթի և դրանց ներկայացման ձևերի վերաբերյալ: Այն անհրաժեշտ է ապրանքների հատկությունների հետազոտման բնագավառի աշխատողներին, ովքեր պետք է կիրառեն այդ տեղեկությունները:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 12 ժամ գործնական աշխատանք 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի ապրանքի վերաբերյալ տեղեկատվության դերը, դասակարգումը, 2. ներկայացնի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության հիմնական տեսակները, 3. ներկայացնի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության հաղորդման հիմնական միջոցները, 4. ներկայացնի ապրանքների կոդավորումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ապրանքի վերաբերյալ տեղեկատվության դերը, դասակարգումը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների վերաբերյալ որոշակի բովանդակության և ուղղվածության տեղեկատվության անհրաժեշտությունը և կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>բ. ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. ըստ ծագման աղբյուրի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. ըստ բնույթի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. ըստ տարածման ուղիների ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. ըստ ներկայացման տեսքի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. ըստ փոխանցման և ընկալման ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>է. ըստ ծավալի և ընդգրկունության ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և թեսթային առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի

	<p>միջոցով ստուգվում է ապրանքի վերաբերյալ տեղեկատվության բնագավառում ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները, իսկ թեսթային առաջադրանքով ուսանողին հանձնարարվելու է կողմնորաշվել ըստ որոշակի հատկանիշների տեղեկությունների պատկանելության և դասակարգման հարցերում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության բնորոշումը, հիմնական նպատակը, - ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության գործառույթները, - ըստ ծագման աղբյուրի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգման նշանակությունը, ձևերը, - ըստ բնույթի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգման նշանակությունը, ձևերը, - ըստ տարածման ուղիների ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգման նշանակությունը, ձևերը, - ըստ ներկայացման տեսքի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգման նշանակությունը, ձևերը, - ըստ փոխանցման և ընկալման ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգման նշանակությունը, ձևերը, - ըստ ծավալի և ընդգրկունության ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգման նշանակությունը, ձևերը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքներն ընդհանուր առմամբ կատարվում է ճիշտ: Որոշ ոչ էական թերությունները և բացթողումները գնահատման վրա ազդեցություն չեն ունենում:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և ուսումնական գրականություն, ուսանողների աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութեր, ապրանքների վերաբերյալ տեղեկություններ պարունակող թերթիկներ, պիտակներ, այլ նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության հիմնական տեսակները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության մակնիշա-պայմանական տեսակը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության շահագործա-ուղեկցային տեսակը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության գովազդային տեսակը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է թեսթային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջադրվելու է թեսթ, որում ներառվում է ապրանքների վերաբերյալ տարբեր բնույթի տեղեկություններ: Ըստ այդ տեղեկությունների նա պետք է</p>

	<p>կողմնորոշվի, թե որ տեղեկությունները որ տեսակին են պատկանում և կիրառական ինչ նշանակություն ունի:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների վերաբերյալ մակնիշա-պայմանական տեղեկատվության առանձնահատկությունը, ձևերը, - ապրանքների վերաբերյալ շահագործա-ուղեկցային տեղեկատվության առանձնահատկությունը, ձևերը, - ապրանքների վերաբերյալ գովազդային տեղեկատվության առանձնահատկությունը, ձևերը, - տեղեկատվական նշանների դերը, բովանդակությունը, դասակարգումը, - ապրանքների որակի փորձաքննության մեջ տեղեկատվության տեսակների և տեղեկատվական նշանների տարբերակման կարևորությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքը կատարվում է ընդհանուր առմամբ ճիշտ՝ առանց էական թերությունների ու բացթողումների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով, որոնց ընթացքում օգտագործվելու է մասնագիտական և ուսումնական գրականություն, տեղեկությունների առանձին տեսակների ներկայացման օրինակներ, դրանց կիրառման բնագավառների թվարկումներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության հաղորդման հիմնական միջոցները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում մակնշման տեսակները, պարտադիր տեղեկատվության բովանդակությունը, բ. ապրանքին ուղեկցող փաստաթղթերի տեսակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. ապրանքի տեխնիկական անձնագրի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում, դ. ապրանքի շահագործման ուղեցույցի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում, ե. ապրանքի ծագման հավաստագրի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում, զ. ապրանքի համապատասխանության հավաստագրի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում, է. ապրանքի վերաբերյալ բանավոր հաղորդումների դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է թեսթային առաջադրանքի և գործնական հանձնարարություն կատարելու հիման վրա: Թեսթի միջոցով ուսանողը ցուցադրելու է տեղեկատվության հաղորդման հիմնական միջոցներում ներառվող տեղեկությունների</p>

	<p>կազմի և բովանդակության հարցերում իր իմացությունը, իսկ գործնական հանձնարարականով նա ցուցադրելու է տեղեկություններ պարունակող տարբեր միջոցներից օգտվելու իր ունակությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների մակնշման բնորոշումը, դերը, տեսակները, - ապրանքների մակնշմանը ներկայացվող պահանջները, - ապրանքային դրոշմի դերը, տեսակները, - ապրանքա- ուղեկցային փաստաթղթերի հիմնական տեսակները /պայմանագրեր, ապրանքային հաշիվ-ֆակտուրաներ և այլն/, - ապրանքի տեխնիկական անձնագրի դերը և բովանդակությունը, - ապրանքի շահագործման ուղեցույցի դերը և բովանդակությունը, - ապրանքի համապատասխանության հավաստագրի դերը և բովանդակությունը, - ապրանքի վերաբերյալ բանավոր հաղորդումների դերը և բովանդակությունը, - ապրանքների որակի փորձաքննության մեջ տեղեկատվության միջոցների տարբերակման կարևորությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքներն ընդհանուր առմամբ կատարվում է ճիշտ: Թույլատրվում է ոչ էական շեղումներ և թերություններ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Օգտագործվելու է մասնագիտական և ուսումնական նյութեր, ուսանողների աշխատանքի համար առաջադրանքների փաթեթներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ապրանքների կողավորումը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների կողավորման անհրաժեշտությունը և առավելությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կիրառվող միջազգային կողավորման համակարգերը և ձևերը,</p> <p>գ. գծիկավոր կողի կառուցվածքը և կողավորման մեխանիզմը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. կարողանում է վերծանել գծիկավոր կողը,</p> <p>ե. կարողանում է գծիկավոր իրական կողը տարբերել կեղծից:</p>

Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվում է ապրանքների կողավորման ընդհանուր տրամաբանության մանրամասների իմացությունը և մոտեցումների մեթոդաբանությունը, իսկ գործնական առաջադրանքով ուսանողին հանձնարավելու է մեկնաբանել որոշ ապրանքների կոդերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքների կողավորման էությունը, նշանակությունը, - ապրանքների կողավորման միջազգային համակարգերը, - ապրանքների գծիկավոր կոդի կառուցվածքը, դրա ձևավորման կարգը, - ապրանքների գծիկավոր կոդի ճշտության ստուգումը, - ապրանքների կողավորմանը ներկայացվող պահանջները, - ապրանքների որակի փորձաքննության մեջ գծիկավոր կոդերի տարբերակման կարևորությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում տալիս է տրամաբանված և հիմնավոր պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը ընդհանուր առմամբ կատարում է ճիշտ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Օգտագործվում է մասնագիտական և ուսումնական գրականություն, ցուցադրական նյութեր, ուսանողների համար կազմված անհատական առաջադրանքների փաթեթներ, մեթոդական նշանակություն ունեցող նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԱՊՐԱՆՔԻ ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՓՈՓՈԽՄԱՆ ՎՐԱ ԱԶԴՈՂ ԳՈՐԾՈՆՆԵՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	<p>ՍԱՈՓ-5-12-007</p>
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ ապրանքների սպառողական հատկությունների ձևավորման, դրանց պահպանման համար անհրաժեշտ պայմանների ու փոփոխման վրա ազդող գործոնների մասին: Այն կարևոր է ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման գործընթացում անհրաժեշտ գործնական հետևություններ կատարելու, ինչպես նաև կազմակերպությունների տնտեսական արդյունավետության բարձրացմանը նպաստող՝ ապրանքային կորուստների նվազեցմանը ուղղված քայլեր իրականացնելու բնագավառում գործունեություն ծավալող մասնագետների համար:</p>

Մոդուլի տևողությունը	48 ժամ տեսական ուսուցում 14 ժամ գործնական աշխատանք 34 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-004 <Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները> մոդուլը
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է 1. բացատրի ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտման կարևորությունը, 2. ներկայացնի ապրանքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հետազոտման և հսկման առանձնահատկությունները, 3. ներկայացնի ապրանքի սպառողական հատկությունների փոփոխման գործոնները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Բացատրել ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտման կարևորությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման գործընթացի փուլերը, բ. բացատրում է ապրանքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատուկ կարևորությունը նրա սպառողական հատկությունների ձևավորման համար, գ. հիմնավորում է ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտման անհրաժեշտությունը փորձաքննության աշխատանքների համալիրում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և խմբային քննարկումների հիման վրա: Ուսումնական խմբի ներսում առանձնացված ենթախմբերին տրվելու է որոշակի իրավիճակների վերաբերյալ հանձնարարականներ, որոնց վերլուծման արդյունքում ի հայտ է գալու ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտման էական կարևորությունը: Խմբերի աշխատանքի արդյունքները քննարկվում է, որոնց ընթացքում ուսանողները միմյանց հարցեր են առաջադրում: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները - ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա ազդող գործոնների դասակարգումը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման գործընթացի հիմնական փուլերը, - ապրանքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի դերը դրա սպառողական հատկությունների ձևավորման մեջ, - ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտումը որպես որակի համալրային փորձաքննության անհրաժեշտ մաս: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը խմբի ներսում աշխատում է արդյունավետ և հարցերին տալիս է հիմնավորված պատասխան, կարողանում է պաշտպանել իր տեսակետները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բազմազան ուսումնական և մասնագիտական նյութեր, ապրանքների սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների վերաբերյալ ուսումնական տեսաֆիլմեր՝ նաև անհրաժեշտ պայմանների խախտումների դրվագներով, խմբերին տրվող հանձնարարականների տարբերակներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել ապրանքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հետազոտման և հսկման առանձնահատկությունները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ փաստաթղթերի կազմը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային կետերի առանձնացման մոտեցումները բացատրում է,</p> <p>դ. տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. ճիշտ է պատկերացնում տեխնոլոգիական գործընթացում շեղումների հնարավոր հետևանքների բացահայտման մեխանիզմը,</p> <p>զ. ճիշտ է հիմնավորում տեխնոլոգիական գործընթացի նկատմամբ հսկողության կարևորությունը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և խմբային աշխատանքների արդյունքների հիման վրա: Ուսումնական խմբի ներսում առանձնացված յուրաքանչյուր ենթախմբի հանձնարարական է տրվում որոշակի ապրանքատեսակի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի մանրամասների վերաբերյալ: Քննարկումների միջոցով նրանք բացահայտելու են գործընթացի այն առանձնահատուկ պահերը, որոնք ազդեցություն են ունենալու սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա: Ստացված արդյունքների հիման վրա համապատասխան եզրահանգումներ է արվելու տեխնոլոգիական գործընթացի հետազոտման և հսկման կարևորության վերաբերյալ:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - տեխնոլոգիական գործընթացը կանոնակարգող հիմնական փաստաթղթերի կազմը և բովանդակությունը, - տեխնոլոգիական գործընթացի հսկողությունը կանոնակարգող փաստաթղթերի կազմը և բովանդակությունը, - տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների բնութագիրը, - տեխնոլոգիական գործընթացի խախտման և շեղումների հնարավոր հետևանքները, - տեխնոլոգիական գործընթացի կրիտիկական կետերի որոշումը, - տեխնոլոգիական գործընթացի հսկման տեխնիկական միջոցները, մեթոդները, - դրակի հսկման և կառավարման օղակների դերը տեխնոլոգիական գործընթացների կարգավորման մեջ: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե կատարված աշխատանքը և ստացված արդյունքները համոզեցուցիչ են, եզրահանգումները տրամաբանական և նպատակային են:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ցանկալի է ուսուցման ժամանակ ապահովել տարբեր տեխնոլոգիական գործընթացներով ստացվող ապրանքների օրինակների ուսումնասիրությունը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մասնագիտական նյութեր, ցուցադրական նյութեր և տեսաֆիլմեր, ուսումնական խմբերի աշխատանքի համար հանձնարարվող գործնական առաջադրանքների փաթեթներ: Շատ կարևոր է առանձին ուսումնական պարապմունքներն անցկացնել արտադրական կազմակերպություններում:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել ապրանքի սպառողական հատկությունների փոփոխման գործոնները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման տնտեսական կարևորությունը բացատրում է, բ. ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանմանը նպաստող գործոնները ճիշտ է ներկայացնում, գ. ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման գործընթացի նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, դ. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանմանը նպաստող պայմաններից շեղումների կոնկրետ հետևանքները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Գնահատման նպատակն է</p>

	<p>լինելու բացահայտել ապրանքի սպառողական հատկությունների փոփոխման վրա ազդող գործոնների բազմության մեջ ուսանողի կողմնորոշվելու և ճիշտ եզրահանգումներ կատարելու ունակությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման կարևորությունը, - ապրանքի սպառողական հատկությունների փոփոխման գործոնների բնութագիրը, - ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման գործընթացի բնութագիրը, - ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման գործոնների բնութագիրը, - ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանմանը պայմանների բնութագիրը, - ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման գործընթացի խախտման առողջապահական, բնապահպանական, տնտեսական հետևանքները, - ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման գործընթացի նկատմամբ հսկողության իրականացումը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները կատարվում են գրագետ, պահպանվում են նորմատիվ պահանջները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, մեթոդական և ուսումնական նյութեր, ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, խմբային աշխատանքի համար պատրաստված առաջադրանքների փաթեթներ: Ուսուցման ժամանակ անհրաժեշտ է ապահովել սպառողական հատկությունների փոփոխման պայմանների բազմազանության ներառումը և ըստ յուրաքանչյուր դեպքի հետևանքները:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 16 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՏԵՂԵԿԱՏՎԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐԻ ՄՇԱԿՄԱՆ ՎԻՃԱԿԱԳՐԱԿԱՆ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ></p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՍԱՈՓ-5-12-008</p>
<p>Մոդուլի նպատակը</p>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին գործնական հմտություններ տալ երևույթների վերաբերյալ տեղեկատվական տվյալների մշակման և արդյունքների ընդհանրացման համար վիճակագրական մեթոդների կիրառման բնագավառում</p>
<p>Մոդուլի տևողությունը</p>	<p>54 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ</p>

	գործնական աշխատանք 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել տեղեկությունների հավաքման և ուսումնասիրության համար նախապատրաստման գործընթացը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. որոշումներ ընդունելու համար տեղեկատվության անհրաժեշտությունը և կարևորությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. տարբերակում է տեղեկությունների տեսակները և դրանց առանձնահատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում տեղեկությունների աղբյուրները և ձեռք բերման ձևերը,</p> <p>դ. տեղեկությունների խմբավորումը և ընդհանրացումը ճիշտ է կատարում,</p> <p>ե. ճիշտ է կազմում աղյուսակներ,</p> <p>զ. ճիշտ է կազմում գրաֆիկներ և աղյուսակներ:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական հանձնարարություններ կատարելու հիման վրա:</p> <p>Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվելու է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները վիճակագրական տեղեկությունների բնույթի, վիճակագրական դիտարկման տարբեր ձևերի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: գործնական հանձնարարությունների ընթացքում ուսանողին հանձնարարվելու է կատարել վիճակագրական տեղեկությունների խմբավորում, այդ տեղեկությունները ներկայացնել աղյուսակների տեսքով, կազմել գրաֆիկներ և դիագրամներ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային առանցքային հարցերը</p> <ul style="list-style-type: none"> - վիճակագրական տեղեկությունների անհրաժեշտությունը, տեսակները, աղբյուրները - վիճակագրական դիտարկման նպատակը, օբյեկտը, միավորը, տեսակները - վիճակագրական դիտարկման կազմակերպումը, - վիճակագրական տեղեկությունների խմբավորումը, խմբավորման հատկանիշը, խմբավորման ձևերը - վիճակագրական աղյուսակներ, տեսակները, ձևավորման տեխնիկաները - վիճակագրական տեղեկությունների գրաֆիկական ներկայացումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է պատասխանում առաջադրված հարցերին, գործնական հանձնարարությունները կատարում է մեթոդապես ճիշտ: Թույլատրելի են որոշ ոչ էական թերություններ:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մեթոդական նյութեր,
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Հաշվել հարաբերական և միջին մեծություններ
Կատարման չափանիշներ	ա. հարաբերական և միջին մեծությունների կիրառման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. ճիշտ է հաշվում հարաբերական մեծություններ, գ. ճիշտ է հաշվում միջին թվաբանականներ, դ. ճիշտ է հաշվում հարմոնիկ միջիններ, ե. ճիշտ է հաշվում միջին քառակուսայիններ, զ. հաշվարկված միջին մեծությունների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքներ կատարելու միջոցով: Ուսանողին հանձնարարվելու են տարբեր առաջադրանքներ, որոնց ընթացքում նա պետք է հաշվարկի միջին և հարաբերական մեծությունների բոլոր տեսակները: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե յուրաքանչյուր իրավիճակում նա ճիշտ է ընտրում հաշվարկման մոտեցումը: Հաշվարկի ընթացքում նկատվող հնարավոր թվաբանական սխալները հաշվի չի առնվում:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, միկրոհաշվիչներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Բացատրել վարիացիայի երևույթը և կատարել հաշվարկներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ուսումնասիրվող երևույթների հատկանիշներում վարիացիայի առկայությունը ճիշտ է բացատրում, բ. ձևավորում է վարիացիոն շարք, գ. ճիշտ է հաշվարկում վարիացիայի ցուցանիշները, դ. ճիշտ է հաշվարկում վարիացիոն շարքի մոդան և մեդիանան, ե. ուսումնասիրվող երևույթներում գնահատում է վարիացիայի մեծությունը,

	զ. կատարում է հիմնավոր եզրակացություններ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին տրամադրվելու է որևէ երևույթի հատկանիշի վերաբերյալ չկարգավորված տեղեկությունների շարք: Նա պետք է կազմի վարիացիոն շարք, հաշվարկի բոլոր ցուցանիշները, գնահատի ստացված արդյունքները: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքը մեթոդապես ճիշտ է կատարվում:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական ու գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ուսումնական ու մեթոդական գրականություն, բաժանվող նյութեր, միկրոհաշվիչներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ Գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Հաշվել ինդեքսներ
Կատարման չափանիշներ	ա. բացատրում է ինդեքսների նշանակությունը և կիրառումը, բ. ինդեքսների կառուցման կանոնները ներկայացնում է, գ. ինդեքսների տեսակները ճիշտ է ներկայացնում, դ. անհատական ինդեքսներ ճիշտ է հաշվարկում, ե. ընդհանուր ինդեքսներ ճիշտ է հաշվարկում, զ. ըստ ինդեքսների կատարում է գործնական եզրահանգումներ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին հանձնարարականներ է տրվելու ինդեքսների բոլոր տեսակների հաշվարկման և գործնական կիրառման վերաբերյալ: Արդյունքի յուրացուցումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքը կատարվում է հիմնականում ճիշտ: Ոչ էական թերությունները հաշվի չի առնվում:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մեթոդական գրականություն, գործնական հանձնարարականների փաթեթներ, իրավիճակային տվյալներ, միկրոհաշվիչներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել դինամիկայի շարքերը, կատարել կորելացիոն վերլուծություն
Կատարման չափանիշներ	ա. տարբերակում է դինամիկայի շարքերի տեսակները, բ. ճիշտ է բացատրում դինամիկայի շարքերի տեսակները, գ. դինամիկայի ցուցանիշները ճիշտ է հաշվում, դ. ճիշտ է գնահատում դինամիկայի ցուցանիշները, ե. երևույթների միջև կապերի տեսակները ներկայացնում և մեկնաբանում է, զ. ճիշտ կազմում և լուծում է զույգային կապի հավասարումներ, է. ճիշտ է ստանում կորելացիոն կապի հավասարումը, ը. ճիշտ գնահատում է երևույթների միջև կապի սերտության աստիճանը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին հանձնարարվելու է կազմել դինամիկ շարք, հաշվել դինամիկայի ցուցանիշները, գնահատել յուրաքանչյուր ցուցանիշը: Հանձնարարվելու է նաև զույգային կապի հավասարումների միջոցով բացահայտել երևույթների հատկանիշների միջև կապի սերտության մակարդակը: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները կատարվում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մեթոդական գրականություն, գործնական հանձնարարականների փաթեթներ, իրավիճակային տվյալներ, միկրոհաշվիչներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Ներկայացնել ընտրանքային մեթոդը
Կատարման չափանիշներ	ա. ընտրանքային դիտարկման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը բացատրում է, բ. ընտրանքային դիտարկման տեսակները ներկայացնում է, գ. ճիշտ կատարում է ընտրանքային դիտարկում, դ. հաշվում է ընտրանքային համախմբի ցուցանիշները, ե. ընտրանքային դիտարկման արդյունքները ընդհանրացնում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողների խմբին հանձնարարվելու է կատարել

	<p>ընտրանքային դիտարկում և գնահատել արդյունքները:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքը կատարվում է մեթոդապես ճիշտ, իրականացված քայլերը հիմնավորվում են:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մեթոդական գրականություն, գործնական հանձնարարականների փաթեթներ, իրավիճակային տվյալներ, միկրոհաշվիչներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՀԵՏԱԶՈՏՄԱՆ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ ԵՎ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՌՓ-5-12-009
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդների ընտրության և կիրառման վերաբերյալ գործնական հմտություններ, ինչպես նաև որակի հետազոտման գործընթացների կազմակերպման ունակություն:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում 20 ժամ գործնական աշխատանք 34 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՌՓ-5-12-004 <Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները>, ՍԱՌՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը> և ՍԱՌՓ-5-12-008 <Տեղեկատվական տվյալների մշակման վիճակագրական մեթոդները> մոդուլները
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդների ընդհանուր բնութագիրը
Կատարման չափանիշներ	ա. որակի հետազոտման նպատակները ճիշտ է բացատրում, բ. որակի հետազոտման մեթոդների խումբը ճիշտ է ներկայացնում, գ. որակի հետազոտման մեթոդները ճիշտ դասակարգում է,

	<p>դ. որակի հետազոտման տարբեր մեթոդների անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>ե. որակի հետազոտման մեթոդների տարբերիչ առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>զ. որակի հետազոտման մեջ կիրառվող հիմնական սանդղակները մեկնաբանում է,</p> <p>է. որակի հետազոտման մեթոդի ընտրության չափանիշները ներկայացնում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և խմբային առաջադրանքների հիման վրա: Գնահատման հանձնարարությունը պետք է ապահովի ապրանքների որակի հետազոտման տարբեր մեթոդների յուրահատուկ կողմերի բացահայտումը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - որակի հետազոտման բնորոշումը, նպատակները և խնդիրները, - որակի հետազոտման մեթոդների դասակարգումը, - որակի հետազոտման մեթոդների հիմնական տարբերիչ առանձնահատկությունները, - որակի հետազոտման մեջ կիրառվող հիմնական սանդղակները, - որակի հետազոտման մեթոդի ընտրության չափանիշները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքներն ընդհանուր առմամբ կատարվում են ճիշտ և հիմնավոր:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մասնագիտական գրականություն:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման աշխատանքները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. որակի հետազոտման աշխատանքների հաջորդականությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. որակի հետազոտման գործընթացի հետ կապված փաստաթղթերի կազմը ճիշտ սահմանում է,</p> <p>գ. որակի հետազոտման աշխատանքները ըստ կատարողների ճիշտ է կազմակերպում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է թեսթային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջադրվող թեսթում ներառվում է որակի հետազոտման աշխատանքների հաջորդականության, կազմվող փաստաթղթերի խմբի և կատարողների միջև աշխատանքների բաշխման առաջադրանքներ: Ուսանողը պետք է առաջադրված տարբերակներից ընտրի ճիշտը:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - որակի հետազոտման գործընթացի հիմնական փուլերի բովանդակությունը, - որակի հետազոտման աշխատանքերի առանցքային կետերը, - որակի հետազոտման աշխատանքերում կիրառվող հիմնական փաստաթղթերը, - որակի հետազոտման մասնակիցների հիմնական գործառույթները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հանձնարարությունը կատարվում է առանց էական և լուրջ թերությունների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, փաստաթղթերի նմուշներ, աշխատանքների մանրամասների նկարագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական ուսուցում 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Բացատրել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառման առանձնահատկությունների մանրամասները ճիշտ է բացատրում, բ. որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդները ճիշտ է դասակարգում, գ. որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների տարատեսակները ճիշտ է ներկայացնում, դ. որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառման դեպքերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվելու է որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների վերաբերյալ ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները, իսկ թեստային առաջադրանքով դրանց տեսակների և կիրառման դեպքերի հարցերում նրա կողմնորոշվելու ունակությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների առավելությունները և թերությունները, - որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների դասակարգումը, - որակի հետազոտման չափողական մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման գրանցման մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման հաշվարկման մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառման դեպքերը:

	Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքերը կատարվում է հիմնականում ճիշտ, թույլատրելի է որոշ ոչ էական թերություններ և անճշտություններ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու մեթոդական նյութեր, տարբեր մեթոդների կիրառման վերաբերյալ հանձնարարականներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Բացատրել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառումը
Կատարման չափանիշներ	ա. որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառման առանձնահատկությունների մանրամասները ճիշտ է բացատրում, բ. որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդները ճիշտ է դասակարգում, գ. որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների տարատեսակները ճիշտ է ներկայացնում, դ. որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառման դեպքերը ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և թեսային առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվելու է որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների վերաբերյալ ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները, իսկ թեստային առաջադրանքով դրանց տեսակների և կիրառման դեպքերի հարցերում նրա կողմնորոշվելու ունակությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների առավելությունները և թերությունները, - որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների դասակարգումը, - որակի հետազոտման զգայորոշման մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման փորձագիտական մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման սոցիոլոգիական մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառման դեպքերը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքերը կատարվում է հիմնականում ճիշտ, թույլատրելի է որոշ ոչ էական թերություններ և անճշտություններ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու մեթոդական նյութեր, տարբեր մեթոդների կիրառման վերաբերյալ հանձնարարականներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Բացատրել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդները
Կատարման չափանիշներ	ա. որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների առանձնահատկությունները ճիշտ է բացատրում, բ. որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդները ներկայացնում և դասակարգում է, գ. որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների կիրառման դեպքերը ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվելու է որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների վերաբերյալ ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները, իսկ թեստային առաջադրանքով դրանց տեսակների և կիրառման դեպքերի հարցերում նրա կողմնորոշվելու ունակությունը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների առավելությունները և թերությունները, - որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների դասակարգումը, - որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների բնութագիրը, - որակի հետազոտման արդյունքների մաթեմատիկա-վիճակագրական մշակման կարգը, - որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների կիրառման դեպքերը: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքերը կատարվում է հիմնականում ճիշտ, թույլատրելի է որոշ ոչ էական թերություններ և անճշտություններ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու մեթոդական նյութեր, տարբեր մեթոդների կիրառման վերաբերյալ հանձնարարականներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Բացատրել ապրանքների որակի գնահատման գործընթացները
Կատարման չափանիշներ	ա. ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդի և միջոցի ընտրման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդի և միջոցի ընտրությունը պայմանավորող հանգամանքները բացատրում է, գ. բացատրում է որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների նշանակությունը,

	<p>դ. որակի ցուցանիշի գնահատման մեխանիզմը ներկայացնում է,</p> <p>ե. որակի ցուցանիշի գնահատման արդյունքների վերաբերյալ լրացվող փաստաթղթերի կազմը ներկայացնում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի միջոցով ստուգվում է ապրանքի որակի գնահատման գործընթացի վերաբերյալ ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարություն կատարելով նա ցուցադրելու է համապատասխան իրավիճակներում ճիշտ քայլեր կատարելու իր ունակությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - որակի ցուցանիշի որոշման նպատակի սահմանումը, - որակի ցուցանիշի գնահատման ընթացակարգը, - որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդի ընտրությունը պայմանավորող գործոնները, - որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի ընտրությունը պայմանավորող գործոնները, - որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - որակի ցուցանիշի բազային արժեքների /շարքերի/ ընտրությունը պայմանավորող գործոնները, - որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - որակի ցուցանիշի գնահատման արդյունքների ձևակերպումը, - որակի ցուցանիշի գնահատման վերաբերյալ ուղեցույցային փաստաթղթերը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե հարցերին ընդհանուր առմամբ տրվում է ճիշտ պատասխաններ, իսկ գործնական հանձնարարությունը կատարվում է ճիշտ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական և մեթոդական նյութեր, գործընթացի մանրամասների վերաբերյալ հանձնարարականներ, ուսանողներին տրվող առաջադրանքների նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք 8 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅԱՆ ԷԿՈՆՈՄԻԿԱ ԵՎ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ></p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՍԱՈՓ-5-12-010</p>

Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կարողություններ կազմակերպության և նրա առանձին ստորաբաժանումների աշխատանքի կազմակերպման և տնտեսության վարման առանձին հարցերի բնագավառում:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 36 ժամ գործնական աշխատանք 36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-008 <Տեղեկատվական տվյալների մշակման վիճակագրական մեթոդները> մոդուլը:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և դրանց օգտագործման մակարդակի գնահատման ցուցանիշները, 2. մեկնաբանի գնագոյացման հասկացությունները և մեխանիզմները, 3. կատարի կազմակերպության գործունեության վերլուծական աշխատանքներ, 4. բիզնես պլանի կազմման համար պատրաստի նախնական տվյալներ, 5. բացատրի հարկային և մաքսային օրենքների և հարկերի հաշվարկման հիմունքները, 6. ներկայացնի կառավարման մեթոդները և կազմակերպության կառավարման ապարատի կառուցվածքը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և դրանց օգտագործման մակարդակի գնահատման ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կազմակերպության ռեսուրսների կազմը ճիշտ է ներկայացնում և բնութագրում,</p> <p>բ. նյութական ռեսուրսների ճիշտ են բնութագրվում, օգտագործման մակարդակի գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>գ. աշխատանքային ռեսուրսների ճիշտ են բնութագրվում, օգտագործման մակարդակի գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>դ. ֆինանսական ռեսուրսների ճիշտ են բնութագրվում, օգտագործման մակարդակի գնահատումը ճիշտ է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարցազրույցներ, թեսթերի, գործնական աշխատանքների միջոցով: Ստորև բերվում են այս արդյունքի հետ կապված հիմնական հարցերը.</p> <ol style="list-style-type: none"> ա. արտադրական հիմնական միջոցներ, բ. արտադրական հիմնական միջոցների վերաբերյալ հիմնական հասկացությունները <ul style="list-style-type: none"> - գնահատում, - ամորտիզացիա

	<p>գ. հիմնական միջոցների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - էքստենսիվ ցուցանիշներ - ինտենսիվ ցուցանիշներ - ինտեգրալ ցուցանիշներ <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար կհամարվի, եթե ուսանողը առաջադրված թեսթերին պատասխանի ընդհանուր առմամբ ճիշտ, բանավոր հարցազրույցների ժամանակ ցուցաբերի նյութի էական կարևորություն ներկայացնող մասերի իմացություն, իսկ ցուցանիշների հաշվարկները կատարի ճիշտ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական գրականություն, մեթոդական ցուցումներ, ուսումնական աշխատանքների օրինակներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ Գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Մեկնաբանել գնագոյացման հասկացությունները և մեխանիզմները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է բացատրում գների կազմը և կապը,</p> <p>բ. արտադրանքի ինքնարժեքի ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>գ. անհատական գինը շուկայական գնի վերաձվելու մեխանիզմը ճիշտ է մեկնաբանում:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական հանձնարարություն կատարելու միջոցով: Գործնական առաջադրանքը վերաբերվելու է որևէ արտադրանքի պայմանական ինքնարժեքը և գինը հաշվարկելուն, շահույթի մեծությունը որոշելուն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե բանավոր հարցադրումներին պատասխանելիս ուսանողը հանդես է բերում մտքերը գրագետ և հիմնավոր ներկայացնելու ընդունակություն, իսկ հաշվարկները կատարում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական գրականություն, մեթոդական նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	Տեսական ուսուցում 6 ժամ Գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել կազմակերպության գործունեության վերլուծական աշխատանքներ
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տնտեսական որոշումներ ընդունելու և գնահատական տալու համար վերլուծական աշխատանքների անհրաժեշտությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. ցուցանիշների փոփոխության չափի և պատճառների բացահայտումը ճիշտ է կատարում,</p>

	գ. կազմակերպության ռեզերվների բացահայտման եզրակացությունները ճիշտ է կատարում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական աշխատանքների հիման վրա, ըստ որոնց նա պետք է բացահայտի որոշակի ցուցանիշների փոփոխության չափերը և նշի պատճառները: Ստորև բերվում են վերլուծության ենթակա ցուցանիշների խմբերը <ul style="list-style-type: none"> - արտադրանքի միավորի համար ծախսումներ, - աշխատաժամանակի օգտագործումը, - արտադրական առաջադրանքի կատարումը, - մեքենասարքավորումների հնարավորությունների օգտագործումը և այլն: Կատարած հաշվարկներից հետո ուսանողը պետք է ցույց տա, թե տվյալ պայմաններում ինչ հնարավոր ռեզերվներ են առկա և որքանով են դրանք օգտագործվող: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում են ճիշտև եզրահանգումները գրագետ են:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական գրականություն և նյութեր, գործնական հանձնարարությունների տարբերակներ, հաշվարկման մեթոդիկայի թերթիկներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Բիզնես պլանի կազմման համար պատրաստել նախնական տվյալներ
Կատարման չափանիշներ	ա. բիզնես պլանի դերը և նշանակությունը ճիշտ է բացատրում, բ. բիզնես պլանի բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում, գ. շուկայի վերլուծության քայլերը և հաջորդականությունը ճիշտ է կատարում, դ. ապրանքաշարժման նպատակահարմար տարբերակների ընտրությունը հիմնավորում է, ե. արտադրանքի թողարկման պլանի կազմման մոտեցումները ճիշտ է ներկայացնում, զ. ռիսկերի կանխատեսման մոտեցումները և հաղթահարման քայլերը ճիշտ է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է անհատական հանձնարարությունների հիման վրա: Յուրաքանչյուր ուսանող պետք է 8-10 էջի սահմաններում ներկայացնի իր հանձնարարականը, պաշտպանի այն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե հանձնարարականը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարված և ներկայացվող մոտեցումները հիմնավորվում են:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և ուսումնական գրականություն, ուսումնական նյութեր, գործնական աշխատանքների նյութեր, մեթոդական ցուցումներ:
Ուսուցման երաշխավորված	Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Ժամաքանակը	Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Բացատրել հարկային և մաքսային օրենքների և հարկերի հաշվարկման հիմունքները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում << հարկային և մաքսային օրենսդրական ակտերը, բ. ճիշտ է բացատրում հարկերի առանձին տեսակների հաշվարկման կարգը և առանձնահատկությունները: գ. ճիշտ է հաշվարկում հարկերի գումարները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի, և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողը պետք է ընդհանուր առմամբ ցուցաբերի հարկային և մաքսային հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ բավարար գրագիտություն և տիպային օրինակներում ճիշտ հաշվարկներ կատարի:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան հարկային օրենքների և դրանց կիրառման վերաբերյալ հրահանգներ, նախապատրաստված ուսուցողական նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Ներկայացնել կառավարման մեթոդները և կազմակերպության կառավարման ապարատի կառուցվածքը
Կատարման չափանիշներ	ա. մենեջմենթի էությունը և խնդիրները ճիշտ է ներկայացնում, բ. կառավարման մեթոդների բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում, գ. կազմակերպության կառավարման ապարատի կառուցվածքը և առանձին բաժինների ֆունկցիաները ճիշտ է ներկայացնում, դ. կառավարման գործընթացի արդյունավետության գնահատման մոտեցումները ճիշտ է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի, խմբային քննարկումների հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում, եթե հարց ու պատասխանի և խմբային քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է բավարար գիտելիքներ, կարողանում է հիմնավորել իր եզրահանգումները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և ուսումնական գրականություն, սխեմաներ, ցուցադրական նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ԱՏԻԿԱ-ԱԼՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ>	

Մոդուլի դասիչը	ՍԱՌՓ-5-12-011
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՌՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՌՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,

	<p>դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,</p> <p>զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել հատիկա-ալրային առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության փուլերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,</p> <p>բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,</p> <p>գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
Ուսուցման երաշխավորված	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p> <p>բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p> <p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - հատիկա-ալրային վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող

	<p>անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների ապրանքների հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները,

	<ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային արտադրանքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների ապրանքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, հատիկա-ալրային ապրանքների էլանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական պարապմունք 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է, է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման,</p>

	<p>տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշման հիմնական տվյալները, - հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - հատիկա-ալրային ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ < ՊՏՈՒՂ-ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ, ՍՆԿԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ ></p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՍԱՈՓ-5-12-012</p>
<p>Մոդուլի նպատակը</p>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:</p>
<p>Մոդուլի տևողությունը</p>	<p>54 ժամ</p>

	տեսական ուսուցում 18 ժամ գործնական աշխատանք 36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՌՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՌՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ռիսկային գնահատման արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է
Ռիսկային գնահատման արդյունք 1	Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում, դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է, ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը, զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում, է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում, ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի

	<p>ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության էական առանձնահատկությունները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության փուլերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է, բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է, գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p>

	<p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում, բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p>

	<p>գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p> <p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական</p>

	սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը
Կատարման չափանիշներ	ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի նմուշների համեմատական բնութագրերը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրանքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված

	պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Կատարման չափանիշներ	ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է, է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշման հիմնական տվյալները, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները

	<ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՕՍԼԱ, ՄԱԹ, ՇԱՔԱՐ, ՄԵՂՐ, ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵՆՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-013
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՈՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՈՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,</p> <p>զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության փուլերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է, բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է, գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է, զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-</p>

	<p>4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում, բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,</p>

	<p>դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p> <p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ապրանքների հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման

	<p>կանոնների առանձնահատկությունները,</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն արտադրանքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ապրանքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :</p>
<p>Ռեսուրսների քանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական պարապմունք 16 ժամ</p>
<p>Ռեսուրսների արդյունք 5</p>	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է, է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշման,</p>

	<p>փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշման հիմնական տվյալները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԸ></p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՍԱՈՓ-5-12-014</p>
<p>Մոդուլի նպատակը</p>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի</p>

	առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՌՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՌՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի մսի և մսամթերքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի մսի և մսամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի մսի և մսամթերքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում, դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է, ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,

	<p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել մսի և մսամթերքների խմբի առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - մսի և մսամթերքների արտադրության փուլերը, - մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - մսի և մսամթերքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - մսի և մսամթերքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, մսի և մսամթերքի արտադրանքի նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել մսի և մսամթերքների արտադրության արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,</p>

	<p>բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,</p> <p>գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է մսի և մսամթերքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների արտադրության արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - մսի և մսամթերքների արտադրության արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - մսի և մսամթերքների արտադրության աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - մսի և մսամթերքների արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - մսի և մսամթերքների արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>

Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p> <p>բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p> <p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված մսի և մսամթերքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - մսի և մսամթերքների վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ

ռեսուրսները	մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել մսի և մսամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,</p> <p>բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p> <p>գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը մսի և մսամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված մսի և մսամթերքների ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - մսի և մսամթերքների հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - մսի և մսամթերքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - մսի և մսամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - մսի և մսամթերքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքի ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական պարապմունք 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել մսի և մսամթերքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Կատարման չափանիշներ	ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է, է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը մսի և մսամթերքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել մսի և մսամթերքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - մսի և մսամթերքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - մսի և մսամթերքների մակնշման հիմնական տվյալները, - մսի և մսամթերքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - մսի և մսամթերքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - մսի և մսամթերքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - մսի և մսամթերքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքի արտադրանքի նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-015
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՈՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՈՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է

	<ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,</p> <p>զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության փուլերը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, կաթի և կաթնամթերքի արտադրանքի նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների արտադրության արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է, բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է, գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է, զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կաթի և կաթնամթերքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները,

	<ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում, բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է, դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը սպրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա, ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-</p>

	<p>սարքավորումներով արտադրված կաթի և կաթնամթերքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - կաթի և կաթնամթերքների վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p>

	<p>գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված կաթի և կաթնամթերքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - կաթի և կաթնամթերքների ապրանքների հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - կաթի և կաթնամթերքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - կաթի և կաթնամթերքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p>

	<p>բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,</p> <p>դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը կաթի և կաթնամթերքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել կաթի և կաթնամթերքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - կաթի և կաթնամթերքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - կաթի և կաթնամթերքների մակնշման հիմնական տվյալները, - կաթի և կաթնամթերքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - կաթի և կաթնամթերքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - կաթի և կաթնամթերքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - կաթի և կաթնամթերքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - կաթի և կաթնամթերքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ</p>

ՈՒՍՈՒՑՆԵՐԸ	մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՁՈՒԿ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-016
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 38 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՈՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՈՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար

	մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,</p> <p>զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության փուլերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,</p> <p>բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,</p> <p>գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին</p>

	ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում, բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է, դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա, ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - ձուկ և ձկնամթերքներ վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության

	<p>առանձնահատկությունները,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ապրանքների հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - ձուկ և ձկնամթերքներ արտադրանքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ապրանքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական պարապմունք 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p>

	<p>գ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշման հիմնական տվյալները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 8 ժամ
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՁՎԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾՆԵՐՔԱՅԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-017
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 12 ժամ գործնական աշխատանք 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՈՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՈՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,

	<p>բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,</p> <p>զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության փուլերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ձվի և ձվամթերքների նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
<p>Ռեսուրսների երաշխավորված</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ</p>

ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,</p> <p>բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,</p> <p>գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է ձվի և ձվամթերքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների արտադրության արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - ձվի և ձվամթերքների արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի

	տեղադրության նշումներով :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում, բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է, դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա, ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված ձվի և ձվամթերքների ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - ձվի և ձվամթերքների վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը:

	Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը
Կատարման չափանիշներ	ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված ձվի և ձվամթերքների ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության ժամանակ կիրառվող հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - ձվի և ձվամթերքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - ձվի և ձվամթերքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է, է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձվի և ձվամթերքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել ձվի և ձվամթերքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - ձվի և ձվամթերքների մակնշման հիմնական տվյալները, - ձվի և ձվամթերքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - ձվի և ձվամթերքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - ձվի և ձվամթերքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - ձվի և ձվամթերքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - ձվի և ձվամթերքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐԴԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-018
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	48 ժամ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության

	գնահատման համակարգը>, ՍԱՌՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՌՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի սննդային ճարպերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի սննդային ճարպերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի սննդային ճարպերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում, դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է, ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը, զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում, է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում, ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել սննդային ճարպերի առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

	<ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի արտադրության էական առանձնահատկությունները, - սննդային ճարպերի արտադրության փուլերը, - սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - սննդային ճարպերի արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - սննդային ճարպերի արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, սննդային ճարպերի նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է, բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է, գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է, ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է, զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է սննդային ճարպերի արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի</p>

	<p>գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի արտադրության արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - սննդային ճարպերի արտադրության արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - սննդային ճարպերի արտադրության աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - սննդային ճարպերի արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - սննդային ճարպերի արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p> <p>բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p> <p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-</p>

	<p>սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված սննդային ճարպերի նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - սննդային ճարպերի վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p>

	<p>դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային ճարպերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված սննդային ճարպերի նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - սննդային ճարպերի արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - սննդային ճարպերի արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - սննդային ճարպերի հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - սննդային ճարպերի բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - սննդային ճարպերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - սննդային ճարպերի արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային ճարպերի ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 10 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Ներկայացնել սննդային ճարպերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,</p>

	<p>դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային ճարպերի մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել սննդային ճարպերի մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - սննդային ճարպերի մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - սննդային ճարպերի մակնշման հիմնական տվյալները, - սննդային ճարպերի մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - սննդային ճարպերի փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - սննդային ճարպերի փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - սննդային ճարպերի փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - սննդային ճարպերի մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային ճարպերի նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :</p>

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԱՄՄԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-019
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՈՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՈՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի համային ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի համային ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի համային ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում, դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է, ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը, զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում, է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում, ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել համային առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների արտադրության էական առանձնահատկությունները, - համային ապրանքների արտադրության փուլերը, - համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - համային ապրանքների արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - համային ապրանքների արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, համային ապրանքների նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ պահանջները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,</p> <p>բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,</p> <p>գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է համային ապրանքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - համային ապրանքների արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - համային ապրանքների աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - համային ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - համային ապրանքների արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական

	սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p> <p>բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p> <p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված համային ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - համային ապրանքների վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները,

	<p>- համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է, բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում, գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը համային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված համային ապրանքների նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - համային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - համային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - համային ապրանքների հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները,

	<ul style="list-style-type: none"> - համային արտադրանքների բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - համային ապրանքների արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - համային ապրանքների արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական պարապմունք 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել համային ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է, դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է, է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում, ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը համային ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել համային ապրանքների մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - համային ապրանքների մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - համային ապրանքների մակնշման հիմնական տվյալները, - համային ապրանքների մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - համային ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - համային ապրանքների փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - համային ապրանքների փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - համային ապրանքների մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-020
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և իրականացման վերաբերյալ տեսական ու գործնական գիտելիքներ, ինչն անհրաժեշտ է դրանց սպառողական հատկությունների ձևավորման ընթացքում համապատասխան նպատակային քայլեր և գործընթացի հսկման աշխատանքներ կատարելու համար:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 12 ժամ գործնական աշխատանք 24 ժամ

Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-003 <Ապրանքների համապատասխանության գնահատման համակարգը>, ՍԱՌՓ-5-12-006 <Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը>, ՍԱՌՓ-5-12-007 <Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները> մոդուլները
Ռեսուրսային արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը, 2. ներկայացնի սննդային խտանյութերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները, 3. ներկայացնի սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը, 4. ներկայացնի սննդային խտանյութերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը, 5. ներկայացնի սննդային խտանյութերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ռեսուրսային արդյունք 1	Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,</p> <p>դ. ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունները բացատրում է,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,</p> <p>զ. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,</p> <p>է. ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,</p> <p>ը. կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջադրվում է ներկայացնել սննդային

	<p>խտանյութերի առնվազն 3 տարբեր ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային տարրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի արտադրության էական առանձնահատկությունները, - սննդային խտանյութերի արտադրության փուլերը, - սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական քարտի բովանդակությունը, - սննդային խտանյութերի արտադրության մեթոդները, արդյունաբերական եղանակները, տիպերը, - սննդային խտանյութերի արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործընթացների վերաբերյալ ստանդարտները, այլ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, սննդային խտանյութերի նմուշներ, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, նյութեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրության պայմանների վերաբերյալ պահանջները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,</p> <p>բ. արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,</p> <p>գ. աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>դ. արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,</p> <p>ե. արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,</p> <p>զ. արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-</p>

	<p>4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է սննդային խտանյութերի արտադրության պայմանների վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց գնահատականը դրանց վերաբերյալ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի արտադրության արտադրական տարածքին ներկայացվող պահանջները, - սննդային խտանյութերի արտադրության արտադրական միջավայրին ներկայացվող պահանջները, - սննդային խտանյութերի արտադրության աշխատատեղին և արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, - սննդային խտանյութերի արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները - սննդային խտանյութերի արտադրության արտադրական պայմաններին ներկայացվող սանիտարա-հիգիենիկ և մանրէա-կենսաբանական անվտանգության պահանջների առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, արտադրական տարածքի հատակագիծ՝ արտադրա-տեխնոլոգիական և ինժեներա-տեխնիկական համակարգերի տեղադրության նշումներով :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում, բ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է, դ. բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,</p>

	<p>ե. մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր մեքենա-սարքավորումներով արտադրված սննդային խտանյութերի նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների դասակարգումը, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական կառուցվածքային տարրերը, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, - սննդային խտանյութերի վերջնական արտադրանքի վրա մեքենա-սարքավորումների ազդեցության առանձնահատկությունները, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների աշխատանքը սպասարկող անձնակազմի հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումների տեխնիկական անձնագիր, շահագործման ուղեցույցներ, պատրաստի արտադրանքի նմուշներ :</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,</p> <p>բ. կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,</p> <p>գ. կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային խտանյութերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է տալ տարբեր հումքից և նյութերից պատրաստված սննդային խտանյութերի նմուշների համեմատական բնութագրերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի դասակարգումը, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում օգտագործվող հիմնական հումքատեսակների դերը և բնութագրերը, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում օգտագործվող օժանդակ նյութերի դերը և բնութագրերը, - սննդային խտանյութերի հումքի և նյութերի անվտանգ օգտագործման կանոնների առանձնահատկությունները, - սննդային խտանյութերի բաղադրակազմի հսկողության անհրաժեշտությունը, - սննդային խտանյութերի արտադրությունում օգտագործվող հումքի և նյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - սննդային խտանյութերի արտադրության աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի ելանյութերի հավաքածուներ, բաղադրատոմսեր, ապրանքային նմուշներ :
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել սննդային խտանյութերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>բ. մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,</p> <p>դ. ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>ե. փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,</p> <p>է. տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ը. կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային խտանյութերի մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ապրանքային նմուշների օրինակով մեկնաբանել սննդային խտանյութերի մակնշման տվյալները, ճանաչել մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման եղանակները, ստուգել դրանց կատարման ճշտությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի մակնշման բնորոշումը, դերն ու նշանակությունը, - սննդային խտանյութերի մակնշմանը ներկայացվող հիմնական պահանջները - սննդային խտանյութերի մակնշման հիմնական տվյալները, - սննդային խտանյութերի մակնշման տեսակները, հիմնական եղանակները - սննդային խտանյութերի փաթեթավորման և տարայավորման դերն ու նշանակությունը, - սննդային խտանյութերի փաթեթանյութերի և տարաների դասակարգումը, - սննդային խտանյութերի փաթեթանյութերին և տարաներին ներկայացվող հիմնական պահանջները - սննդային խտանյութերի մակնշման, փաթեթավորման, տարայավորման վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը:

	Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի նմուշներ, տեղեկատվական նշաններ :
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԱՏԻԿԱ-ԱԼՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-021
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հատիկա-ալրային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 32 ժամ գործնական աշխատանք 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-011 <Հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշները,

	6. գնահատի հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	ա. հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է, բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. հատիկա-ալրային ապրանքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. հատիկա-ալրային կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների ընդհանուր բնութագիրը, - հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգման նշանակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգման հատկանիշները, - հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգողական խմբերի համեմատական բնութագիրը, - հատիկա-ալրային ապրանքների տեսականու կառուցվածքը, - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	ա. հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. հատիկա-ալրային ապրանքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են հատիկա-ալրային ապրանքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքներին ներկայացվող հիմնական պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - հատիկա-ալրային ապրանքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,</p> <p>բ. հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. ներկայացնում է հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,</p> <p>զ. ըստ հանձնարարականի հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ,

	հատիկա-ալրային ապրանքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները
Կատարման չափանիշներ	ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը հատիկա-ալրային ապրանքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում, բ. հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է, գ. հատիկա-ալրային ապրանքների իրացման պայմանները ներկայացնում է, դ. հատիկա-ալրային ապրանքների պահման պայմանները ներկայացնում է, ե. հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - հատիկա-ալրային ապրանքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - հատիկա-ալրային ապրանքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում հատիկա-ալրային ապրանքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - հատիկա-ալրային ապրանքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - հատիկա-ալրային ապրանքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - հատիկա-ալրային ապրանքների ապրանքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները,

	<ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է, բ. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, գ. հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, դ. հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, ե. հատիկա-ալրային ապրանքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, զ. հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, է. հատիկա-ալրային ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները,

	<ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - հատիկա-ալրային ապրանքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 6	<p>Գնահատել հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ</p>

	<p>պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - հատիկա-ալրային ապրանքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 8 ժամ</p>
<p>Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը < Պ Տ ՈՒՂ-Բ Ա Ն Ջ Ա Ր Ե Ղ Ե Ն Ի, Մ Ն Կ Ե Ր Ի Ա Պ Ր Ա Ն Ք Ա Գ Ի Տ Ա Կ Ա Ն Բ Ն ՈՒ Թ Ա Գ Ի Ր Ը ></p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՍԱՈՓ-5-12-022</p>
<p>Մոդուլի նպատակը</p>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման</p>

	ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՌՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՌՓ-5-12-012 <Պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	ա. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է, բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի կոնկրետ տեսակների տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է

	<p>որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի ընդհանուր բնութագիրը , - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի դասակարգման նշանակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի դասակարգման հատկանիշները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի տեսականու կառուցվածքը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի տեսականու բնութագիրը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արծագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված</p>

	<p>հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենին և սնկերին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի սպառողական հատկությունների բնութագիրը - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /գգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - ապրանքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ</p>

	<p>փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի փոխադրման հիմնական գործողությունները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի ապրանքային նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>

Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,</p> <p>բ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>է. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը,

	<ul style="list-style-type: none"> - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՕՍԼԱ, ՄԱԹ, ՇԱՔԱՐ, ՄԵՂՐ, ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-023
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 32 ժամ գործնական աշխատանք 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-013 <Օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է 1. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգումը և տեսականին,

	<p>2. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը,</p> <p>3. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը,</p> <p>4. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները,</p> <p>5. ներկայացնի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշները,</p> <p>6. գնահատի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշները:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգումը և տեսականին</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,</p> <p>բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ընդհանուր բնութագիրը - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգման նշանակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգման հատկանիշները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների տեսականու կառուցվածքը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների տեսականու բնութագիրը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու

	<p>կարգը</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. ըստ դասակարգման խմբերի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ներկայացվող հիմնական պահանջները , օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների - տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/,

	<p>- օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը,

	<ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p>

ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,</p> <p>բ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>է. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն ապրանքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական պարապմունք 22 ժամ
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-024
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 32 ժամ

	գործնական աշխատանք 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՌՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՌՓ-5-12-014 <Մսի և մսամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ռիսունառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի մսի և մսամթերքների դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի մսի և մսամթերքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի մսի և մսամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի մսի և մսամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ռիսունառության արդյունք 1	Ներկայացնել մսի և մսամթերքների դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. մսի և մսամթերքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,</p> <p>բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. մսի և մսամթերքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կոնկրետ մսատեսակի և մսամթերքների տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը մսի և մսամթերքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների ընդհանուր բնութագիրը , - մսի և մսամթերքների դասակարգման նշանակությունը, - մսի և մսամթերքների դասակարգման հատկանիշները, - մսի և մսամթերքների դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - մսի և մսամթերքների տեսականու կառուցվածքը, - մսի և մսամթերքների տեսականու բնութագիրը, - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, մսի և մսամթերքների նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել մսի և մսամթերքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. մսի և մսամթերքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի մսի և մսամթերքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. մսի և մսամթերքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են մսի և մսամթերքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսին և մսամթերքներին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - մսի և մսամթերքների տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները,

	<ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - մսի և մսամթերքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - մսի և մսամթերքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքների նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել մսի և մսամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. մսի և մսամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. մսի և մսամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. մսի և մսամթերքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. մսի և մսամթերքների անքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է մսի և մսամթերքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի մսի և մսամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները մսի և մսամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը,

	<ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - մսի և մսամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքների նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել մսի և մսամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը մսի և մսամթերքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. մսի և մսամթերքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. մսի և մսամթերքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. մսի և մսամթերքների պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. մսի և մսամթերքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը մսի և մսամթերքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել մսի և մսամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - մսի և մսամթերքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - մսի և մսամթերքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - մսի և մսամթերքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - մսի և մսամթերքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում մսի և մսամթերքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - մսի և մսամթերքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - մսի և մսամթերքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - մսի և մսամթերքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - մսի և մսամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքների ապրանքային նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Ներկայացնել մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է, բ. մսի և մսամթերքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, գ. մսի և մսամթերքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, դ. մսի և մսամթերքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p>

	<p>ե. մսի և մսամթերքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. մսի և մսամթերքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>է. մսի և մսամթերքի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - մսի և մսամթերքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - մսի և մսամթերքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը կկտրվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, մսի և մսամթերքների ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p>

	<p>դ. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - մսի և մսամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - մսի և մսամթերքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - մսի և մսամթերքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ</p>

Ռեսուրսները	մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական պարապմունք 22 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-025
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնամթերքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 32 ժամ գործնական աշխատանք 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-015 <Կաթի և կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ռիսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար

	մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կաթի և կաթնամթերքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,</p> <p>բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. կաթի և կաթնամթերքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կաթ և կաթնամթերքներ խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը կաթի և կաթնամթերքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների ընդհանուր բնութագիրը , - կաթի և կաթնամթերքների դասակարգման նշանակությունը, - կաթի և կաթնամթերքների դասակարգման հատկանիշները, - կաթի և կաթնամթերքների դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - կաթի և կաթնամթերքների տեսականու կառուցվածքը, - կաթի և կաթնամթերքների տեսականու բնութագիրը, - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, կաթի և կաթնամթերքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	ա. կաթի և կաթնամթերքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի կաթի և կաթնամթերքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. կաթի և կաթնամթերքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են կաթի և կաթնամթերքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արծագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - կաթին և կաթնամթերքներին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - կաթի և կաթնամթերքների տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - կաթի և կաթնամթերքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - կաթի և կաթնամթերքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - կաթի և կաթնամթերքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,</p> <p>բ. կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. ներկայացնում է կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,</p> <p>զ. ըստ հանձնարարականի կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - կաթի և կաթնամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների նմուշներ:</p>

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները
Կատարման չափանիշներ	ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը կաթի և կաթնամթերքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում, բ. կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է, գ. կաթի և կաթնամթերքների իրացման պայմանները ներկայացնում է, դ. կաթի և կաթնամթերքների պահման պայմանները ներկայացնում է, ե. կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին: <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - կաթի և կաթնամթերքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - կաթի և կաթնամթերքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - կաթի և կաթնամթերքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում կաթի և կաթնամթերքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - կաթի և կաթնամթերքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - կաթի և կաթնամթերքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - կաթի և կաթնամթերքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - կաթի և կաթնամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և

	<p>սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները,</p> <ul style="list-style-type: none"> - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների ապրանքային նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,</p> <p>բ. կաթի և կաթնամթերքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. կաթի և կաթնամթերքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. կաթի և կաթնամթերքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. կաթի և կաթնամթերքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. կաթի և կաթնամթերքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>է. կաթի և կաթնամթերքի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - կաթի և կաթնամթերքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական

	<p>ցուցանիշների բնութագիրը,</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, կաթի և կաթնամթերքների ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

	<ul style="list-style-type: none"> - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - կաթի և կաթնամթերքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական պարապմունք 22 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՁՈՒԿ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-026
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ճույն և ձկնամթերքներ ապրանքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:</p>
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ

	տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՌՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՌՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՌՓ-5-12-016 <Ձուկ և ձկնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ռիսունառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է
Ռիսունառության արդյունք 1	Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	ա. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է, բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. ձուկ և ձկնամթերքներ խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ընդհանուր բնութագիրը , - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգման նշանակությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգման հատկանիշները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների տեսականու կառուցվածքը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների տեսականու բնութագիրը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքներին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p>

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ծուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ապրանքային նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>

Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,</p> <p>բ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>է. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. ձուկ և ձկնամթերքներ ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - ձուկ և ձկնամթերքներ ապրանքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտար-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՁՎԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-027
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձվի և ձվամթերքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 18 ժամ գործնական աշխատանք 18 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-017 <Ձվի և ձվամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների դասակարգումը և տեսականին</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ձվի և ձվամթերքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է, բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձվի և ձվամթերքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. ձու և ձվամթերքներ խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձվի և ձվամթերքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների ընդհանուր բնութագիրը , - ձվի և ձվամթերքների դասակարգման նշանակությունը, - ձվի և ձվամթերքների դասակարգման հատկանիշները, - ձվի և ձվամթերքների դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - ձվի և ձվամթերքների տեսականու կառուցվածքը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների տեսականու բնութագիրը, - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, ձվի և ձվամթերքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ձվի և ձվամթերքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի ձվի և ձվամթերքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձվի և ձվամթերքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են ձվի և ձվամթերքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվին և ձվամթերքներին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - ձվի և ձվամթերքների տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - ձվի և ձվամթերքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - ձվի և ձվամթերքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - ձվի և ձվամթերքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին</p>

	ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը,

	<p>- ձվի և ձվամթերքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը ձվի և ձվամթերքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. ձվի և ձվամթերքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. ձվի և ձվամթերքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. ձվի և ձվամթերքների պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. ձվի և ձվամթերքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը ձվի և ձվամթերքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել ձվի և ձվամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - ձվի և ձվամթերքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - ձվի և ձվամթերքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - ձվի և ձվամթերքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները,

	<ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում ձվի և ձվամթերքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - ձվի և ձվամթերքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - ձվի և ձվամթերքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - ձվի և ձվամթերքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - ձվի և ձվամթերքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների ապրանքային նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է, բ. ձվի և ձվամթերքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, գ. ձվի և ձվամթերքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, դ. ձվի և ձվամթերքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ձվի և ձվամթերքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, զ. ձվի և ձվամթերքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, է. ձվի և ձվամթերքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների</p>

	<p>խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - ձվի և ձվամթերքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - ձվի և ձվամթերքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ձվի և ձվամթերքների ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 6</p>	<p>Գնահատել ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է, բ. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել, գ. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել, դ. ձվի և ձվամթերքների ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել, ե. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել, զ. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել, է. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p>

	<p>ը. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - ձվի և ձվամթերքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - ձվի և ձվամթերքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - ձվի և ձվամթերքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ < ՄՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐՊԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ >

Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-028
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային ճարպերի ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 20 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-018 <Սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի սննդային ճարպերի դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի սննդային ճարպերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սննդային ճարպերի դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային ճարպերի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,</p> <p>բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. սննդային ճարպերի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p>

	դ. սննդային ճարպեր խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային ճարպերի դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի ընդհանուր բնութագիրը , - սննդային ճարպերի դասակարգման նշանակությունը, - սննդային ճարպերի դասակարգման հատկանիշները, - սննդային ճարպերի դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - սննդային ճարպերի տեսականու կառուցվածքը, - սննդային ճարպերի տեսականու բնութագիրը, - սննդային ճարպերի վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, սննդային ճարպերի նմուշներ:
ՌԻ-սուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ
ՌԻ-սումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել սննդային ճարպերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային ճարպերի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. ըստ դասակարգման խմբերի սննդային ճարպերի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. սննդային ճարպերի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են պտուղ-բանջարեղենի և սնկերի սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արծագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - սննդային ճարպերի տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - սննդային ճարպերի սպառողական հատկությունների բնութագիրը - սննդային ճարպերի հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - սննդային ճարպերի սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային ճարպերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. սննդային ճարպերի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է սննդային ճարպերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,</p>

	զ. ըստ հանձնարարականի սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - սննդային ճարպերի վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - սննդային ճարպերի վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - սննդային ճարպերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային ճարպերի նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը սննդային ճարպերի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. սննդային ճարպերի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p>

	<p>գ. սննդային ճարպերի իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. սննդային ճարպերի պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի փոխադրման հիմնական գործողությունները, - սննդային ճարպերի փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - սննդային ճարպերի փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - սննդային ճարպերի պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - սննդային ճարպերի պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում սննդային ճարպերի տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - սննդային ճարպերի պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - սննդային ճարպերի իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - սննդային ճարպերի վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական</p>

	սխեմաներ սննդային ճարպերի ապրանքային նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	ա. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է, բ. սննդային ճարպերի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, գ. սննդային ճարպերի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, դ. սննդային ճարպերի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, ե. սննդային ճարպերի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, զ. սննդային ճարպերի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, է. սննդային ճարպերի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - սննդային ճարպերի ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - սննդային ճարպերի առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:
Մեթոդաբանությունը և	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ

ռեսուրսները	մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային ճարպերի ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել սննդային ճարպերի ապրանքների որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը,

	<ul style="list-style-type: none"> - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - սննդային ճարպերի որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - սննդային ճարպերի որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ < ՀԱՄԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ >	
Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-029
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում 30 ժամ գործնական աշխատանք 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-019 <<Համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի համային ապրանքների դասակարգումը և տեսականին, 2. ներկայացնի համային ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3. ներկայացնի համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4. ներկայացնի համային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5. ներկայացնի համային ապրանքների որակի ցուցանիշները, 6. գնահատի համային ապրանքների որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել համային ապրանքների դասակարգումը և տեսականին</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. համային ապրանքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է, բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. համային ապրանքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում, դ. կոնկրետ համային ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը համային ապրանքների դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների ընդհանուր բնութագիրը , - համային ապրանքների դասակարգման նշանակությունը, - համային ապրանքների դասակարգման հատկանիշները, - համային ապրանքների դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - համային ապրանքների տեսականու կառուցվածքը,

	<ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների տեսականու բնութագիրը, - համային ապրանքների վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, համային ապրանքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել համային ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	ա. համային ապրանքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում, բ. ըստ դասակարգման խմբերի համային ապրանքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. համային ապրանքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են համային ապրանքների սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքներին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - համային ապրանքների տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - համային ապրանքների սպառողական հատկությունների բնութագիրը - համային ապրանքների հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - համային ապրանքների սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին</p>

	ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը
Կատարման չափանիշներ	ա. համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. համային ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է համային ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - համային ապրանքների վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - համային ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - համային ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը,

	<p>- համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել համային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը համային ապրանքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. համային ապրանքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. համային ապրանքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>դ. համային ապրանքների պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. համային ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը համային ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել համային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների փոխադրման հիմնական գործողությունները, - համային ապրանքների փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - համային ապրանքների փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - համային ապրանքների պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները,

	<ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում համային ապրանքների տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - համային ապրանքների պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - համային ապրանքների իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - համային ապրանքների վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - համային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների ապրանքային նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել համային ապրանքների որակի ցուցանիշները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է, բ. համային ապրանքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, գ. համային ապրանքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, դ. համային ապրանքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, ե. համային ապրանքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, զ. համային ապրանքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում, է. համային ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների</p>

	<p>խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - համային ապրանքների ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - համային ապրանքների առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, համային ապրանքների նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 6</p>	<p>Գնահատել համային ապրանքների որակի ցուցանիշները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է, բ. համային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել, գ. համային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել, դ. համային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել, ե. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել, զ. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել, է. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p>

	<p>ը. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. համային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - համային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը, - համային ապրանքների որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - համային ապրանքների որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք 16 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ>

Մոդուլի դասիչը	ՍԱՈՓ-5-12-030
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային խտանյութերի ապրանքագիտական բնութագրերի բնագավառում գործնական գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման ունակություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 20 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-12-005 <Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ>, ՍԱՈՓ-5-12-009 <Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները և կազմակերպումը>, ՍԱՈՓ-5-12-020 <Սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը> մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ներկայացնի սննդային խտանյութերի դասակարգումը և տեսականին, 2 ներկայացնի սննդային խտանյութերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը, 3 ներկայացնի սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը, 4 ներկայացնի սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, 5 ներկայացնի սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշները, 6 գնահատի սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սննդային խտանյութերի դասակարգումը և տեսականին
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային խտանյութերի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,</p> <p>բ. դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. սննդային խտանյութերի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p>

	դ. կոնկրետ սննդային խտանյութերի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային խտանյութերի դասակարգման և տեսականու կառուցվածքի առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է որոշել ապրանքային նմուշների պատկանելիությունը դասակարգման և տեսակաշարային կոնկրետ խմբերին, գտնել դրանց տեղը համապատասխան դասակարգիչներում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի ընդհանուր բնութագիրը , - սննդային խտանյութերի դասակարգման նշանակությունը, - սննդային խտանյութերի դասակարգման հատկանիշները, - սննդային խտանյութերի դասակարգված խմբերի համեմատական բնութագիրը, - սննդային խտանյութերի տեսականու կառուցվածքը, - սննդային խտանյութերի տեսականու բնութագիրը, - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ դասակարգիչների կառուցվածքը, դրանցից օգտվելու կարգը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, դասակարգիչներ, սննդային խտանյութերի նմուշներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել սննդային խտանյութերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային խտանյութերի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>բ. ըստ դասակարգման խմբերի սննդային խտանյութերի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. սննդային խտանյութերի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում:</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում են սննդային խտանյութերի սպառողական հատկությունների, դրանց կարևորության վերաբերյալ կոնկրետ տեղեկություններ: Խմբի անդամները ներկայացնում են իրենց կարծիքը դրանց վերաբերյալ, տալիս գնահատականներ, հիմնավորումներ, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերին ներկայացվող հիմնական պահանջները , - սննդային խտանյութերի տարբեր խմբերին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջները, - սննդային խտանյութերի սպառողական հատկությունների բնութագիրը - սննդային խտանյութերի հատկությունների տարբերակումը ըստ գնահատման եղանակի /զգայորոշման, լաբորատոր-գործիքային և այլն/, - սննդային խտանյութերի սպառողական հատկությունների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում, բ. սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում, գ. սննդային խտանյութերի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, դ. սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում, ե. ներկայացնում է սննդային խտանյութերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, զ. ըստ հանձնարարականի սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում:</p>

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր գիտելիքները սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի մասին: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին առաջարկվում է ընտրել և հիմնավորել կոնկրետ փորձաքննության անցկացման համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի դասակարգումը, - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ գործող հիմնական ազգային և միջազգային նորմատիվ փաստաթղթերը, - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերի դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ ստանդարտների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանների դերը, կառուցվածքը, բովանդակությունը, - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը, դրանց նշանակությունը, - սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերի կիրառման գերակայությունները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը սննդային խտանյութերի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,</p> <p>բ. սննդային խտանյութերի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>գ. սննդային խտանյութերի իրացման պայմանները ներկայացնում է,</p>

	<p>դ. սննդային խտանյութերի պահման պայմանները ներկայացնում է,</p> <p>ե. սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Հարց ու պատասխանի ընթացքում ստուգվում է ուսանողի ընդհանուր իմացությունը սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ընթացքում ուսանողին հանձնարարվում է առաջադրված կոնկրետ իրավիճակներում նմուշների օրինակով մեկնաբանել սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները, գնահատել դրանց համապատասխանությունը ներկայացվող պահանջներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի փոխադրման հիմնական գործողությունները, - սննդային խտանյութերի փոխադրամիջոցներին ներկայացվող պահանջները, - սննդային խտանյութերի փոխադրման կանոնների խախտման հետևանքները, - սննդային խտանյութերի պահման անրաժեշտությունը, հիմնական գործոնները, - սննդային խտանյութերի պահեստային տարածքներին ներկայացվող պահանջները, - պահեստային տարածքներում սննդային խտանյութերի տեղաբաշխմանը ներկայացվող պահանջները, - սննդային խտանյութերի պահման կանոնների խախտման հետևանքները, - սննդային խտանյութերի իրացման առևտրա-տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական տարրերը, - սննդային խտանյութերի վաճառքի կանոնները և դրանց խախտման հետևանքները, - սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման և իրացման գործընթացներին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները, - աշխատողների հրահանգավորման կարևորությունը և բովանդակությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի ապրանքային նմուշներ:</p>

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,</p> <p>բ. սննդային խտանյութերի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. սննդային խտանյութերի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>դ. սննդային խտանյութերի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>ե. սննդային խտանյութերի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>զ. սննդային խտանյութերի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է խմբի ներսում կազմակերպվող ներխմբային քննարկման միջոցով: Խումբը բաժանվում է 3-4 ենթախմբերի, որոնց տրվում է կոնկրետ ապրանքատեսակի որակի սպառողական /որակական/ և քանակական ցուցանիշների խառը անվանացանկ: Խմբի անդամները առանձնացնում և մեկնաբանում են համասեռ ցուցանիշները, հիմնավորում դրանց տարբերությունները, համեմատական կարևորությունը, արձագանքում են մյուս խմբերի գնահատականներին, պատասխանում դրված հարցադրումներին:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների դասակարգման հատկանիշները, - սննդային խտանյութերի ֆիզիկական, ֆիզիկա-մեխանիկական, քիմիական, ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական ցուցանիշների բնութագիրը, - սննդային խտանյութերի առանձին խմբերին բնորոշ ցուցանիշները, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների կարևորության գնահատումը <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը ակտիվորեն մասնակցում է քննարկումներին, տրված հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ պատասխան:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, սննդային խտանյութերի ապրանքային նմուշներ, որակի ցուցանիշների անվանացանկեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական պարապմունք 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Գնահատել սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները ճիշտ կատարել է,</p> <p>բ. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>գ. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>դ. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը ճիշտ է որոշել,</p> <p>ե. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը ճիշտ է ընտրել,</p> <p>զ. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները ճիշտ է համադրել,</p> <p>է. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները ճիշտ մեկնաբանում է,</p> <p>ը. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները ճիշտ գրանցել է,</p> <p>թ. սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները ճիշտ ձևակերպված է,</p> <p>ժ. որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվում է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին առաջարկվելու է գնահատել ոչ պակաս 3 ապրանքային նմուշի որակի ցուցանիշները և արդյունքները ներկայացնել համապատասխան փաստաթղթերի տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի գնահատման նպատակը, անցկացման կարգը, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի գնահատման նախապատրաստական աշխատանքների առանձնահատկությունները, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի գնահատման բազային արժեքի ընտրությունը, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի գնահատման մեթոդի բնութագիրը, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցի բնութագիրը, աշխատանքի սկզբունքը, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքի որոշումը, - սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների համադրումը,

	<ul style="list-style-type: none"> - սննդային խտանյութերի որակի հետազոտման արդյունքների և եզրակացության փաստաթղթային ձևակերպումը, - սննդային խտանյութերի որակի հետազոտման պայմաններին ներկայացվող անվտանգության և սանիտարա-հիգիենիկ պահանջները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը հարցերին ընդհանուր առմամբ տալիս է ճիշտ և հիմնավորված պատասխաններ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է առանց էական սխալների:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ստանդարտներ, նորմատիվ փաստաթղթեր, տեսաֆիլմեր, ցուցադրական սխեմաներ, ապրանքային /հարկ եղած դեպքում՝ նաև բազային/ նմուշներ, համապատասխան միջոցներով կահավորված լաբորատորիա:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական պարապմունք 6 ժամ</p>

