



**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ  
ՀՐԱՄԱՆ**

№՝ 870-Ա/2

«04» 08 2017թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4**

**«ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4**

**«ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ  
ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ**

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

**Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ ԵՄ**

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2018թ. սեպտեմբերի 1-ից:
3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2017 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մանուկ Մկրտչյանին:

*Վ. Վ. Վ.*

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

Aug 4 2017 3:38 AM

/ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉՅԱՆ

Հավելված  
ՀՀ կրթության և գիտության  
նախարարի «04» օգոստոսի 2017թ.  
N 870-Ա/2 հրամանի

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԿԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ  
0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4  
«ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ  
ԳԼՈՒԽ 1**

**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2016 թվականի հուլիսի 7-ի N 714-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
  - 1) առկա,
  - 2) դրսեկության(էքստեռնատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
  - 1) կրթության առկա ձևով՝
    - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի
    - բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում՝ 3 տարի
  - 2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով.

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

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1332 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2160 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

## **ԳԼՈՒԽ 2**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
  - 1) պատրաստող՝ մսային խճողակի,
  - 2) օպերատոր՝ արտադրական մսաղացի:
7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
  - 1) կատարել վերադաս անձնակազմի հրահանգները,
  - 2) կատարել անհրաժեշտ և օժանդակ հումքերի, հավելումների ու համեմունքների ընդունում և որակի գնահատում,
  - 3) կատարել մսային հումքի /տավար, խոզ, թռչնամիս/ տարբերակում,
  - 4) կատարել աշխատավայրի և սարքավորումների նախապատրաստում,
  - 5) պահպանել անձնական և ընդհանուր հիգիենայի նորմերը և կանոնները,
  - 6) կատարել հումքի նախնական մշակում,

- 7) կատարել խճողակի որակական հատկանիշների ապահովում,
- 8) կատարել խճողակների բաղադրագրերի տարբերակում,
- 9) կշռել խճողակի բաղադրիչները,
- 10) պատրաստել խճողակ ` ըստ հաստատված բաղադրագրի և սահմանված տեխնոլոգիական գործընթացի,
- 11) ստանալ վերջնական խճողակ ` տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան,
- 12) կատարել պատրաստի խճողակի կշռում, զանգվածի ստուգում` ըստ բաղադրագրի,
- 13) տեխնոլոգիական գործընթացի ժամանակ առաջացած խնդիրների մասին անհապաղ զեկուցել համապատասխան ղեկավարին կամ արտադրության տեխնոլոգին,
- 14) լրացնել համապատասխան ուղեկցող փաստաթղթերը,
- 15) կատարել խճողակի հանձնում` ըստ հաստատված կարգի,
- 16) կատարել սարքավորումների անվտանգ շահագործում,
- 17) ներկայացնել վերադասին կատարված աշխատանքների և խոչընդոտների վերաբերյալ տեղեկություններ:

### **ԳԼՈՒԽ 3**

#### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ` ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող` մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող` մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.
  - 1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
  - 2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,
  - 3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,

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

#### **ԳԼՈՒԽ 4**

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

##### **«ՄԱՍՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝**

##### **ՄԱՍՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ**

##### **ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝
  - 1) ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,
  - 2) տիրապետի հայոց լեզվին,
  - 3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,
  - 4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,

- 5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,
  - 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
  - 7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,
  - 8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,
  - 9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:
22. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի»\_ որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
23. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

## **ԳԼՈՒԽ 5**

### **ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) 0721.05.4 «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝ ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

24. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) Ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական

դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

2) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:

3) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

25. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) հաստատությունը պետք է ունենա մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների ծրագրային բովանդակությանը համապատասխանող ուսումնական, մեթոդական և տեղեկատվական նյութեր (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա և այլն), գնահատման և ատեստավորման նպատակով օգտագործվող նյութեր, ուսումնական գործընթացի արդյունավետ իրականացմանը նպաստող այլ նյութեր, ուղեցույցներ:

26. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հայոց լեզվի,

բ. օտար լեզվի,

գ. ընդհանուր հումանիտար առարկաների,

դ. անվտանգության և առաջին օգնության,

ե. անհատական համակարգիչների,

է. մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիայի:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հումքի և պատրաստի մթերքի հետազոտման:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ:

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



27. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ դրսեկության (էքստեռնատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
  - 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
  - 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանձանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
  - 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
  - 5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
  - 6) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:
28. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ.
  - 2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
  - 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.
  - 4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում.
  - 5) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:
29. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
- 2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
- 3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,
- 4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

## **ԳԼՈՒԽ 6**

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4  
«ՄԱՍՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.05.02.4 «ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ՝  
ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ,  
ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

30. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
31. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝
  - 1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,

2) պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,

3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,

4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,

5) պետք է որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,

6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,

7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,

8) պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական)  
կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն»  
մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝  
մսային խճողակի» որակավորման պետական  
կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության  
0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների  
մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-4-17-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>4.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>5.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների

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

		7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:
12.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
13.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ,</p> <p>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</p> <p>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</p> <p>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</p> <p>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</p>
14.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</p> <p>2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,</p> <p>3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</p> <p>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
16.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-4-17-001
17.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում

		անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
<b>18.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>19.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>20.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>21.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
<b>22.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>
<b>23.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
<b>24.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</li> <li>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն)</li> <li>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</li> <li>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,</li> </ol>

25.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</li> <li>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</li> <li>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</li> <li>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</li> </ol>
27.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</li> <li>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</li> <li>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</li> <li>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</li> <li>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</li> <li>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
29.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-4-17-001
30.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները



<b>31.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>32.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>33.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>34.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
<b>35.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</li> <li>2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</li> <li>3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</li> <li>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</li> <li>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</li> <li>6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</li> <li>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</li> <li>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,</li> <li>9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):</li> </ol>
<b>36.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
<b>37.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</li> <li>3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,</li> <li>4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</li> <li>5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</li> </ol>
<b>38.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում

39.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,</li> <li>2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,</li> <li>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և այլն),</li> <li>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</li> <li>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</li> </ol>
40.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
41.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</li> <li>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</li> <li>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</li> <li>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</li> <li>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</li> <li>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</li> <li>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</li> </ol>
42.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
43.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</li> <li>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</li> <li>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</li> <li>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</li> </ol>
44.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Աշխատել համացանցում
45.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը,</li> <li>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</li> <li>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</li> <li>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց</li> </ol>

	<p>ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>
--	---

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4 «Մսամթերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝ մսային խճողակի» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ, ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ&gt;&gt;</b>		
<b>1.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ- 4-17-001
<b>2.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կստանա համապատասխան գիտելիքներ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջների վերաբերյալ, կհետևի հումքի պահման սանիտարական պահանջներին, ինչպես նաև արտադրական միկրոկլիմայի, աղմուկին ներկայացվող պահանջներին, ճշգրտորեն կօգտագործի պաշտպանիչ պարագաները, կկատարի համապատասխան նյութերով սարքավորումների լվացում, ախտահանում՝ պահպանելով անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
<b>3.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>4.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>5.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>6.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Արտադրական սարքավորումների լվացում, ախտահանում
<b>7.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ախտահանող և մաքրող նյութերը,</p> <p>2) ճիշտ է օգտագործում մաքրող և ախտահանող նյութերը՝ ըստ նշանակության,</p> <p>3) ճիշտ է լվանում արտադրական սարքավորումները,</p>

		4) ճիշտ է փստահանում արտադրական սարքավորումները:
8.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել հումքի պահման սանիտարական պահանջները
9.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահման սանիտարական պայմանները, 2) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահման սանիտարական նորմերը:
10.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը
11.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները, 3) ճիշտ է օգտվում պաշտպանիչ պարագաներից:
12.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել անձնական հիգիենայի նորմերը
13.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի կանոնները, 2) ճիշտ է օգտվում հիգիենայի պարագաներից, 3) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի նորմերը:
14.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ներկայացնել սննդի անվտանգության կառավարման արդի ծրագրերը
15.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում սննդի անվտանգության հիմնական սկզբունքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում սննդի անվտանգության կառավարման արդի ծրագրերը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ&gt;&gt;</b>		
16.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ- 4-17-002
17.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրական սարքավորումների նախապատրաստման և անվտանգ շահագործման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի արտադրական սարքավորումների տերմինաբանությանը, կիմանա արտադրական սարքավորումների ու մեքենաների կառուցվածքը, նշանակությունը: Կկարողանա արտադրական սարքավորումները ճշգրիտ և անվտանգ շահագործել համաձայն նորմերի:

18.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
19.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է անցած լինի ՄԱ-ՄԻՊ-4-17-001 «Արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում, սննդի անվտանգության ապահովում» մոդուլը:
20.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել արտադրական սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքները
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է տարբերակում արտադրական սարքավորումները՝ ըստ նշանակության,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սարքավորումների կառուցվածքը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում սարքավորումների դետալները՝ ըստ նշանակության,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում սարքավորման կառավարման վահանակի կառուցվածքը,</li> <li>5) ճիշտ է բացատրում արտադրական սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքները:</li> </ol>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Նախապատրաստել սարքավորումները աշխատանքներին
24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է տեղադրում սարքավորումների դետալները,</li> <li>2) ճիշտ է ստուգում դանակների տեղադրվածությունը,</li> <li>3) ճիշտ է ստուգում դանակների սրվածության աստիճանը,</li> <li>4) ճիշտ է ստուգում սարքավորումների սանիտարական վիճակը,</li> <li>5) ճիշտ է նախապատրաստում սարքավորումները աշխատանքին:</li> </ol>
25.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Շահագործել արտադրական սարքավորումները՝ ըստ անվտանգության նորմերի
26.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է օգտագործում սարքավորման կառավարման վահանակը,</li> <li>2) ճիշտ է կատարում ռեժիմների ընտրությունը,</li> <li>3) ճիշտ է որոշում սարքավորումների բեռնվածության աստիճանը,</li> <li>4) ճիշտ է շահագործում սարքավորումները՝ ըստ անվտանգության նորմերի:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ՄԱԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԸ&gt;&gt;</b>		

27.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ - 4-17-003
28.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ մասմթերքների մշակման տեխնոլոգիայի հիմնական սկզբունքների վերաբերյալ գիտելիքներ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը ձեռք կբերի մսի քիմիական կազմի, կառուցվածքի, ջերմային վիճակների, հանքային նյութերի, վիտամինների, սննդային և էներգետիկ արժեքների, մսի զգայաբանական ցուցանիշների, տարբեր մսային հումքերի օգտագործման վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ: Կկարողանա ճշգրիտ ներկայացնել և գծել տարբեր մասմթերքների տեխնոլոգիական սխեմաներ:</p>
29.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
30.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
31.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
32.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել մսի քիմիական կազմը և հյուսվածքային կառուցվածքը
33.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մսի քիմիական կազմը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մսի մեջ պարունակվող սպիտակուցները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում մսի հանքային նյութերը,</li> <li>4) ճիշտ է նշում մսի մեջ պարունակվող վիտամինները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում մսի հյուսվածքային կառուցվածքը,</li> <li>6) ճիշտ է տարբերում հյուսվածքները և նշում դրանց առանձնահատկությունները:</li> </ol>
34.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել միսը՝ ըստ ջերմային վիճակի
35.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է տարբերում մսի ջերմային վիճակները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում մսի ջերմային վիճակների առանձնահատկությունները:</li> </ol>
36.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել մսի տեսակները
37.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է տարբերակում տավարի միսը՝ ըստ կարգերի,</li> <li>2) ճիշտ է տարբերակում խոզի միսը՝ ըստ յուղայնության,</li> </ol>

		3) ճիշտ է ներկայացնում թռչնամսի տարբեր հատվածները, 4) ճիշտ է տարբերակում հալվող ճարպը չհալվողից:
38.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել մսի սննդային և էներգետիկ արժեքները
39.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում մսի սննդային արժեքը, 2) ճիշտ է ներկայացնում մսի էներգետիկ արժեքը:
40.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Գնահատել միսը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների
41.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում մսի զգայաբանական ցուցանիշները, 2) ճիշտ է գնահատում միսը՝ ըստ զգայական ցուցանիշների:
42.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Օգտագործել մսային հումքերը՝ ըստ նշանակության
43.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում մսային հումքի դերը խճողակի պատրաստման ժամանակ, 2) ճիշտ է նշում մսային հումքերի առանձնահատկությունները, 3) ճիշտ է նշում ճարպի դերը խճողակի պատրաստման ժամանակ, 4) ճիշտ է մշակում մսային հումքերը խճողակների պատրաստման համար, 5) ճիշտ է օգտագործում տարբեր մսային հումքերն՝ ըստ նշանակության:
44.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Գծել մսամթերքների տեխնոլոգիական սխեմաներ
45.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում մսամթերքի տեխնոլոգիայի հիմնական սկզբունքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական գործընթացի հերթական քայլերը, 3) ճիշտ է գծում տարբեր մսամթերքների տեխնոլոգիական սխեմաները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՃՈՂԱԿՆԵՐԻ ՀՈՒՄՔԻ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՄ ԵՎ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>		
46.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ-4-17-004
47.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել խճողակների հումքի նախնական մշակման և կիսապատրաստուկների նախապատրաստման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կատարել համապատասխան հումքի մանրեցում՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների, կատարել ճիշտ աղադրում, պատրաստել տեխնոլոգիական պահանջներին



		համապատասխան էմուլսիաներ:
48.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
49.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՄԱՄԽՊ-4-17-001 «Արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում, սննդի անվտանգության ապահովում», ՄԱՄԽՊ-4-17-002 «Արտադրական սարքավորումների նախապատրաստում և անվտանգ շահագործում» և ՄԱՄԽՊ-4-17-003 «Մսամթերքների տեխնոլոգիայի հիմնական սկզբունքները» մոդուլները:
50.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
51.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Մսային հումքի մանրեցում՝ ըստ տեխնոլոգիայի
52.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ընտրում մանրեցման համար անհրաժեշտ դանակները, 2) ճիշտ է տարբերակում տարբեր աստիճանի մանրեցված մսային հումքերը, 3) ճիշտ է կատարում պահանջվող մանրեցումը:
53.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մսային հումքի աղադրում՝ ըստ անհրաժեշտության
54.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է նշում մսի աղադրման ժամանակ աղի քանակությունը, 2) ճիշտ է գնահատում աղադրվող մսային հումքի ջերմային վիճակը, 3) ճիշտ է տարբերակում աղադրված հումքը չաղադրվածից, 4) ճիշտ է աղադրում միսը:
55.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատրաստել համապատասխան էմուլսիա՝ ըստ տեխնոլոգիայի
56.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ընտրում մուլսիայի բաղադրիչները, 2) ճիշտ հերթականությամբ է խառնում բաղադրիչները, 3) ճիշտ է պատրաստում տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան էմուլսիա:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ՍՏՈՒԳԵԼ ԵՎ ԸՆԴՈՒՆԵԼ ՄՍԱՅԻՆ ԽՃՈՂԱԿԻ ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐԸ՝ ԸՍՏ ԲԱՂԱԴՐԱԳՐԻ&gt;&gt;</b>		
57.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ-4-17-005

58.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսային խճողակների պատրաստման համար անհրաժեշտ բաղադրիչների ստուգման և ընդունման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կատարել պատվերի ընդունում, հրահանգավորում, ստուգում: Կկարողանա ստուգել, ընդունել, տեսակավորել խճողակի համար նախատեսված բոլոր անհրաժեշտ բաղադրիչները, այդ թվում՝ կգնահատի տարբեր հումքերը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
59.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	30 ժամ
60.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՄԱՄԽՊ-4-17-004 «Խճողակների հումքի նախնական մշակում և կիսապատրաստուկների նախապատրաստում» մոդուլը:
61.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
62.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ընդունել պատվերը
63.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում պատվերի ձևաթերթը, 2) ճիշտ է կարողանում խմբավորել պատվերը, 3) ճիշտ է սահմանում պատվերի կատարման հերթականությունը, 4) ճիշտ է ընդունում պատվերը:
64.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հրահանգավորում ստորաբաժանումներին
65.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է լրացնում այլ ստորաբաժանումներին ուղարկվող պատվերի քանակի և հերթական կատարման փաստաթղթերը, 2) ճիշտ է ստուգում այլ ստորաբաժանումներից ստացվող հումքի և հավելումների ուղեկցող թերթիկները և դրանց համապատասխանությունը:
66.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ստուգել տավարի միսը՝ ըստ բաղադրագրի
67.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ստուգում և գնահատում տավարի միսը՝ ըստ կարգերի, 2) ճիշտ է գնահատում տավարի միսը՝ ըստ զգայաբանակ ցուցանիշների՝ (հոտ, գույն, արտաքին տեսք),

		3) ճիշտ է որոշում մսի ջերմային վիճակը:
68.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ստուգել խոզի միսը՝ ըստ բաղադրագրի
69.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է առանձնացնում խոզի միսը՝ ըստ յուղայնության, 2) ճիշտ է գնահատում խոզի միսը ըստ զգայաբանական ցուցանիշների՝(հոտ,գույն,արտաքին տեսք), 3) ճիշտ է տարբերակում հալվող ճարպը մեջքամսի չհալվող ճարպից, 4) ճիշտ է որոշում մսի ջերմային վիճակը:
70.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ստուգել թռչնամիսը՝ ըստ բաղադրագրի
71.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է տարբերակում թռչնամսի տարբեր հատվածները, 2) ճիշտ է տարբերակում մեխանիկական ոսկրազատված միսը աղացած մսից, 3) գնահատում է թռչնամիսը ըստ՝ զգայաբանական ցուցանիշների (հոտ,գույն,արտաքին տեսք):
72.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Ստուգել հավելումները՝ ըստ բաղադրագրի
73.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հավելումները և դրանց դերը արտադրության մեջ, 2) ճիշտ է առանձնացնում հավելումները՝ ըստ նշանակության, 3) գնահատում է հավելումները ըստ՝ զգայաբանական ցուցանիշների:
74.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Ստուգել օժանդակ նյութերը՝ ըստ բաղադրագրի
75.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ նյութերը և դրանց դերը արտադրության մեջ, 2) ճիշտ է առանձնացնում օժանդակ նյութերը՝ ըստ նշանակության, 3) գնահատում է օժանդակ նյութերը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
76.	<b>Ուսումնառության արդյունք 8</b>	Ստուգել համեմունքները՝ ըստ բաղադրագրի
77.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում համեմունքները և դրանց դերը արտադրության մեջ, 2) ճիշտ է առանձնացնում համեմունքները՝ ըստ նշանակության, 3) գնահատում է համեմունքները՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:
78.	<b>Ուսումնառության արդյունք 9</b>	Գնահատել մսային հումքի զգայաբանական ցուցանիշները

79.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է թվում մսային հումքի զգայաբանական ցուցանիշները,</p> <p>2) ճիշտ է գնահատում հումքերը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ԿՈՒՏՏԵՐՈՒՄ ԽՃՈՂԱԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ&gt;&gt;</b>		
80.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ-4-17-006
81.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսային խճողակների պատրաստման, մսային հումքի նուրբ մշակման, կուտտերացման վերաբերյալ կարողություններ և հմտություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը, պահպանելով տարբեր հումքերի խառնման հերթականությունը կկարողանա իրականացնել խճողակի պատրաստման գործընթացը, հսկել պրոցեսի տևողությունը և ջերմաստիճանը, ստանալ ճիշտ համասեռության խճողակ և կտրվածքի նկար, կկարողանա ժամանակին և ճիշտ չափաքանակներով ավելացնել համեմունքները և հավելումները՝ գնահատելով մսային խճողակի զգայաբանական ցուցանիշները: Կկարողանա ճիշտ լրացնել ուղեթերթիկները:</p>
82.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
83.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՄԱՄԽՊ-4-17-005 «Ստուգել և ընդունել մսային խճողակի բաղադրիչները՝ ըստ բաղադրագրի» մոդուլը:
84.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
85.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել մսային հումքի նուրբ մշակման գործընթացը
86.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում տարբեր հումքերի խառնման հերթականությունը,</p> <p>2) ճիշտ է բացատրում խառնման և մանրեցման տարբեր փուլերում մսային խճողակի հնարավոր փոփոխությունները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում մանրեցման գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում խճողակի ստացման վերջնական արդյունքը:</p>
87.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել մսային հումքի նուրբ մշակման գործընթացը սարքավորումներում

88.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է իրականացնում հումքերի խառնումը սարքավորումներում,</li> <li>2) ճիշտ է պատրաստում խառնուրդը,</li> <li>3) ճիշտ է որոշում պատրաստման տևողությունը,</li> <li>4) ճիշտ է նշում խճողակի վերջնական ջերմաստիճանը՝ ըստ տեսակների:</li> </ol>
89.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Օգտագործել համեմունքները խճողակների պատրաստման գործընթացում
90.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում համեմունքների առանձնահատկությունները,</li> <li>2) ճիշտ է օգտագործում համեմունքները:</li> </ol>
91.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Օգտագործել հավելումները խճողակների պատրաստման գործընթացում
92.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է թվարկում հավելումները և նշում դրանց դերը,</li> <li>2) ճիշտ է նշում հավելումների չափաբաժինները և առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է ընտրում և օգտագործում հավելումը:</li> </ol>
93.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Օգտագործել օժանդակ հումքերը խճողակի պատրաստման գործընթացում
94.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում օժանդակ հումքը՝ ըստ բաղադրագրի,</li> <li>2) ճիշտ է օգտագործում օժանդակ հումքերը:</li> </ol>
95.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Գնահատել մսային խճողակը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների
96.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մսային խճողակի զգայաբանական ցուցանիշները,</li> <li>2) ճիշտ է գնահատում պատրաստի խճողակը՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:</li> </ol>
97.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Լրացնել ուղեթերթիկները
98.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղեթերթիկների նշանակությունը,</li> <li>2) ճիշտ է լրացնում ուղեթերթիկները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ԵՓԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԵՎ ՆՐԲԵՐՇԻԿՆԵՐԻ, ՍԱՐԴԵԼԿԱՆԵՐԻ ԽՃՈՂԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ&gt;&gt;</b>		
99.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԻՊ-4-17-007

100.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եփած երշիկների և նրբերշիկների, սարդելկանների խճողակների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններ և կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի եփած երշիկների և նրբերշիկների, սարդելկանների խճողակների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններին, ըստ հերթականության կկարողանա բեռնել խճողակի բաղադրիչները սարքավորման մեջ, ստանալ համասեռ զանգված՝ կարգավորելով մանրեցման ռեժիմները:
101.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
102.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՄԱՄԽՊ-4-17-006 «Կուտտերում խճողակի պատրաստման հմտություններ» մոդուլը:
103.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
104.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Խճողակի բաղադրիչների ներբեռնումը համապատասխան սարքավորման մեջ
105.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բեռնում խճողակի բաղադրիչները՝ ըստ հերթականության, 2) ճիշտ է կատարում մանրեցումը և խառնումը, 3) ճիշտ է օգտագործում նատրիումի նիտրիտի լուծույթը:
106.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել սարքավորման մանրեցման և խառնման ռեժիմները
107.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում խառնման ռեժիմները և բացատրում դրանց նշանակությունը, 2) ճիշտ է բացատրում մանրեցման ռեժիմների նշանակությունը խճողակի պատրաստման ընթացքում, 3) ճիշտ է ներկայացնում մանրեցման ռեժիմները:
108.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ստանալ տարբեր համասեռության խճողակներ
109.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ստանում համասեռության աստիճանը, 2) ճիշտ է գնահատում վերջնական խճողակի պատրաստվածության աստիճանը, 3) ճիշտ է նշում խճողակի վերջնական ջերմաստիճանը, 4) ճիշտ է ստանում «պատկերը» յուղոտ երշիկների համար:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ԿԻՍԱԱՊԻՏԱԾ, ԵՓԱԾ-ԱՊԻՏԱԾ, ՀՈՒՄ-ԱՊԻՏԱԾ ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԽՃՈՂԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ>>**

<b>110.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՄԱՄԽՊ-4-17-008
<b>111.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կիսաապխտած, եփած-ապխտած և հում-ապխտած երշիկների խճողակների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններ և կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի կիսաապխտած և եփած-ապխտած, ապխտած երշիկների խճողակների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններին, ճշգրտորեն կկարողանա բեռնել խճողակի բաղադրիչները սարքավորման մեջ, կարգավորելով մանրեցման ռեժիմները՝ կստանա խճողակի կտրվածքի պատկերը:</p>
<b>112.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>113.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՄԱՄԽՊ-4-17-005 «Ստուգել և ընդունել մսային խճողակի բաղադրիչները՝ ըստ բաղադրագրի» մոդուլը:
<b>114.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>115.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կատարել խճողակի բաղադրիչների խառնում և մանրեցում
<b>116.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ հերթականությամբ բեռնում է խճողակի բաղադրիչները,</li> <li>2) ճիշտ է կատարում մանրեցումը և խառնումը,</li> <li>3) ճիշտ է օգտագործում նատրիումի նիտրիտի լուծույթը:</li> </ol>
<b>117.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ստանալ խճողակը բնորոշ <<պատկերով>>
<b>118.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ստանում խճողակի հատիկայնության աստիճանը,</li> <li>2) ճիշտ է գնահատում վերջնական խճողակի պատրաստիության աստիճանը,</li> <li>3) ճիշտ է նշում խճողակի վերջնական ջերմաստիճանը,</li> <li>4) ճիշտ է ստանում խճողակի կտրվածքի պատկերը:</li> </ol>

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ &lt;&lt;ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ&gt;&gt;</b>		
<b>119.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Ձ-4-17-001
<b>120.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները:
<b>121.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>122.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
<b>123.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>124.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
<b>125.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,</li> <li>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</li> <li>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</li> <li>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</li> </ol>



126.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
127.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</li> <li>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</li> <li>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</li> <li>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,</li> <li>10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,</li> <li>11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,</li> <li>12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,</li> <li>13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</li> </ol>
128.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
129.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում &lt;&lt;շուկա&gt;&gt; հասկացությունը,</li> <li>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</li> <li>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</li> <li>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</li> <li>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</li> <li>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</li> </ol>

		<p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
<b>130.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
<b>131.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</p> <p>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
<b>132.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
<b>133.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) &lt;&lt;ծախս&gt;&gt; հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</li> <li>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</li> <li>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</li> <li>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</li> <li>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</li> <li>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</li> <li>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</li> </ul>
<b>134.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
<b>135.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,</li> <li>3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,</li> <li>5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,</li> <li>6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,</li> <li>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</li> <li>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</li> <li>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</li> </ul>
<b>136.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
<b>137.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> </ul>

	<ol style="list-style-type: none"><li>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</li><li>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</li><li>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</li><li>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</li><li>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</li><li>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</li><li>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</li><li>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</li></ol>
--	--

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.05.4  
«Մասնաբերքի արտադրություն» մասնագիտության 0721.05.02.4 «Պատրաստող՝  
մսային խճողակի» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		84	56	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>513</b>	<b>342</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն եվ առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում, սննդի անվտանգության ապահովում		81	54	1
2.	Արտադրական սարքավորումների նախապատրաստում և անվտանգ շահագործում		81	54	1
3.	Մասնաբերքների տեխնոլոգիայի հիմնական սկզբունքները		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>270</b>	<b>180</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Խճողակների հումքի նախնական մշակում եվ կիսապատրաստուկների նախապատրաստում		81	54	1

2.	Ստուգել և ընդունել մսային խճողակի բաղադրիչները՝ ըստ բաղադրագրի		45	30	1
3.	Կուտտերում խճողակի պատրաստման հմտություններ		108	72	1
4.	Եփած երշիկների և նրբերշիկների, սարդեղիկների խճողակների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններ		81	54	1
5.	Կիսաապխտած, եփած-ապխտած, հում-ապխտած երշիկների խճողակների պատրաստման տեխնոլոգիական հմտություններ		81	54	1
6.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>504</b>	<b>336</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>54</b>	<b>36</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		<b>9</b>	<b>6</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>28</b>	<b>1512</b>	<b>1008</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		100		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>9</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>1</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>40</b>			