Հավելված

 ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի

նախարարի 18 սեպտեմբերի 2019 թ.

 N 06-Ն հրամանի

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.06.5 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** **ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.06.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ»** **ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

#

# ԳԼՈՒԽ 1.

# ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5«Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության` ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքների արտադրության» որակավորմանը (հետևյալ որակավորումներին) ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5«Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով`
3. առկա,
4. հեռակա,
5. դրսեկության (էքստեռնատ):

## Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

1. կրթության առկա ձևով.

 ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 2,5 տարի,

 բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3,5 տարի,

1. կրթության հեռակա ձևով.

 ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 3,5 տարի,

1. 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։

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 3528 ժամ է, առավելագույն ծավալը` 5670 ժամ։ Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով։

## ԳԼՈՒԽ 2.

## ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.06.5 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.06.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝
3. տեխնոլոգ` կենդանիների ընդունման, սպանդի կազմակերպման (ուշաթափում, արյունազրկում, կաշվեհանում, ներքին օրգանների հեռացում, մաքրում, դրոշմավորում),
4. տեխնոլոգ` սառնարանային խցերի (սառեցում, պաղեցում, պահպանում) սպասարկման,
5. տեխնոլոգ` հումքի որակի հսկման, տեխնոլոգիական բոլոր գործընթացների հսկման և կատարման,
6. սպասարկող` հումքի, սարքավորումների, տարայի, տեխնիկական միջոցների նախապատրաստման և սանիտարահիգիենիկ վիճակի հսկման,
7. համակարգող` օժանդակ բանվորների աշխատանքների:
8. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.
9. օգտվել իրավաբանական և նորմատիվ փաստաթղթերից, ստանդարտներից և տեխնիկական կանոնակարգերից,
10. նախապատրաստել աշխատատեղը նախքան արտադրության սկիզբը,
11. կազմակերպել կենդանիների ընդունումը,
12. մասնակցել սպանդի բոլոր արտադրական գործընթացներին,
13. հսկել սառնարանային խցերի տեխնոլոգիական պարամետրերը և սանիտարահիգիենիկ պայմանները,
14. իրականացնել գյուղատնտեսական կենդանիների սպանդից ստացված հիմնական և երկրորդական հումքի մշակման գործընթացները,
15. կատարել մսամթերքի արտադրության արտադրամասում հիմնական և օժանդակ հումքի ընդունում և որակի գնահատում,
16. իրականացնել հումքի նախնական մշակում,
17. իրականացնել լցոնի պատրաստում՝ օգտվելով բաղադրագրերից,
18. իրականացնել և հսկել մսամթերքի ջերմային մշակումը,
19. իրականացնել և հսկել աղադրման և հասունացման գործընթացները,
20. հսկել հասունացման, չորացման խցերի ռեժիմները,
21. իրականացնել պատրաստի մթերքի փաթեթավորումն ու պիտակավորումը,
22. իրականացնել ավանդական մսամթերքի (բաստուրմա) արտադրության գործընթացները,
23. կազմել մատակարարներին մթերք հանձնելու գործընթացը,
24. հսկել պատրաստի մթերքի որակական ցուցանիշները,
25. վերացնել արտադրամասում սարքավորումների թեթև անսարքությունները, հակառակ դեպքում դիմել վերադասին` օգնության համար
26. հրահանգավորել օժանդակ անձնակազմին աշխատանքները ժամանակին և ճիշտ կատարելու համար,
27. ներկայացնել վերադասին կատարված աշխատանքների և խոչընդոտների վերաբերյալ տեղեկություններ,
28. ժամանակին ձեռք բերել անհրաժեշտ հիմնական և օժանդակ հումքը,
29. կազմել աշխատանքային փաստաթղթեր,
30. ընկալել և իրականացնել վերադասի կողմից առաջադրված խնդիրները, մոտեցումները և նորարարությունները` աշխատանքի արտադրողականությունը և մթերքի որակը բարձրացնելու նպատակով:

**ԳԼՈՒԽ 3.**

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.06.5 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** **ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.06.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ»** **ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է`
3. ունենա մասնագիտական գործունեության տվյալ բնագավառում իր մասնագիտական դերին անհրաժեշտ կարողությունները ձևավորելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքներ,
4. դրսևորի աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողություն,
5. ունենա որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողություն,
6. դրսևորի մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողություն,
7. ունենա մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտություններ,
8. ցուցաբերի իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողություն,
9. ունենա մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,
10. ցուցաբերի մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողություն,
11. ունենա աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտություններ,
12. ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ցուցաբերի ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողություն։

# ԳԼՈՒԽ 4.

# 0721.06.5 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.06.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է`
3. իմանա ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,
4. տիրապետի հայոց լեզվին,
5. հաղորդակցվի առնվազն երկու օտար լեզուներով,
6. տիրապետի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին,
7. գիտելիքներ ունենա ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի վերաբերյալ,
8. ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
9. ցուցաբերի կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների, մակրոտնտեսության և միկրոտնտես­ության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների իմացություն։
10. իմանա էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությունը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթները,
11. պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ։
12. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին։
13. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

# ԳԼՈՒԽ 5.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.06.5 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.06.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
2. ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ` եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն Հայաստանի Հանրապետությունում չի իրականացվում։ Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է,
3. ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն։
4. արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը։
5. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
6. 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:
7. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»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,

զ. մսամթերքի համտեսի,

է. մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիայի:

###  2) ՈՒսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

###  ա. կենսաքիմիայի,

###  բ. մանրէաբանության,

###  գ. մսի և մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական հետազոտության,

###  դ. հումքի և պատրաստի մթերքի զգայորոշման ցուցանիշների հետազոտման:

3) ՈՒսումնական արհեստանոցներ՝

###  ա. մսի և մսամթերքի փորձաարտադրական,

 բ. մսի և մսամթերքի սարքավորումների ոչ խոշոր անսարքությունների վերանորոգման:

 4) Սպորտային համալիր՝

 ա. մարզադահլիճ,

 բ. մարզահրապարակ:

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

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
2. առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստեռնատ) ձևի համար սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
3. ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
4. ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերազանցի 54 ժամը` ներառյալ լսարանային և արտալսա­րա­նա­յին ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
5. ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պար­տա­­դիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսա­րա­­նային պա­­րապմունքների բեռնվածության,
6. հեռակա ուսուցման ձևի դեպքում ուսանողների հետ պարտադիր պարապմունքների տարեկան ծավալը առնվազն 160 ժամ է,
7. ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
8. նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացու­ցա­­կով) և ուսուց­ման ժամ­­կետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը։
9. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
10. մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ,
11. պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
12. պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում է ուսումնական հաստատությունը.
13. ուսումնական պրակտիկաներն անցկացվում են պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում,
14. արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում։
15. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
16. ուսումնառության ընթացքում բոլոր ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
17. ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
18. 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,
19. պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի մասնագիտական կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորմամբ մասնագետի համար սահմանված պահանջներին։

# ԳԼՈՒԽ 6.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.06.5 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.06.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»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:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ`
3. կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,
4. 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,
5. պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
6. պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,
7. պետք է մասնագիտության նկարագրին համապատասխան տվյալ որակավորման ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով` կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
8. օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից` պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,
9. պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
10. պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփո­փիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը։

Հավելված 1

Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության»որակավորման պետական կրթական չափորոշչի

Աղյուսակ 1

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-Հ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** |  54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **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** | 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,
2. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,
3. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,
4. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,
5. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,
6. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,
7. կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),
2. հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,
3. հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,
4. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,
5. հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,
6. ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ԱԱՕ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի 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: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **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** | 1. ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,
2. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,
3. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,
4. ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,
5. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,
6. ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխա­նատվությունները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),
2. ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն)
3. ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,
4. ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,
2. ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,
3. ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,
4. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ցուցաբերել առաջին օգնություն  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,
2. առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,
3. կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,
4. կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,
5. կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,
6. կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,

ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:  |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ԱԳՀ-5-19-001 |
|  | **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 |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **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** | 1. ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները,
2. կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական, աշխատատեղը(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,
3. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),
4. ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,
5. ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները,
2. հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,
3. ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,
4. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,
5. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ։
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,
2. ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,
3. դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,
4. առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,
5. կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից։
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,
2. բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,
3. բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,
4. ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ՀՕ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի 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  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,
2. տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,
3. տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scaner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),
4. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,
5. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),
6. կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,
7. օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,
8. ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,
9. կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2**  | Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,
2. մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,
3. կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,
4. կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,
5. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,
2. կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,
3. կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),
4. փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,
5. ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,
2. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ` օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,
3. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,
4. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները` տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,
5. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,
6. գծագրում է տեքստային բլոկներ,
7. կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,
2. մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,
3. ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,
4. կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,
5. ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Աշխատել համացանցում  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,
2. օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,
3. ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,
4. փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),
5. կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,
6. գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,
7. օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):
 |

Աղյուսակ 2

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

|  |
| --- |
|  **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆԱԼԻՏԻԿ ԵՎ ՖԻԶԿՈԼՈԻԴ ՔԻՄԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել անալիտիկ, ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ գիտելիքներ, քիմիական նյութերի հետ աշխատելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ  |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները և քիմիական անալիզի եղանակները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում անալիտիկ քիմիայի դերը և նշանակությունը,
2. ճիշտ է դասակարգում քիմիական անալիզի եղանակները,
3. ճիշտ է բնութագրում որակական անալիզը,
4. ճիշտ է ներկայացնում հիդրոլիզի տեսությունը,
5. ճիշտ է բնութագրում և կիրառում տարբեր քիմիական ռեակցիաները և տեղի ունեցող պրոցեսները,
6. ճիշտ է նկարագրում աղային էֆեկտը և նստվածքների գոյացումը (լուծումը):
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել լուծույթների բնութագիրը, էլեկտրոլիտների և ոչ էլեկտրոլիտների հատկությունները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է նկարագրում լուծույթների ընդհանուր հատկությունները,
2. ճիշտ է բնութագրում բուֆերային լուծույթները, ջրի իոնական արտադրյալի կանոնը,
3. ճիշտ է իրականացնում նյութերի թորումը,
4. ճիշտ է բնութագրում թույլ և ուժեղ էլեկտրոլիտները, ջրածնային ցուցիչի նշանակությունը,
5. ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում ոչ էլեկտրոլիտների նոսր լուծույթների հատկությունները,
6. ճիշտ է պատկերացնում էլեկտրոլիտիկ դիսոցումը և իոնների հիդրատացումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել ֆիզիկական քիմիայի հիմնական հասկացությունները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում ֆիզիկական քիմիայի դերը և նշանակությունը,
2. ճիշտ է բնութագրում քիմիական թերմոդինամիկան և դրանում կիրառվող հասկացությունները,
3. ճիշտ է ներկայացնում քիմիական թերմոդինամիկայի առաջին և երկրորդ օրենքները,
4. ճիշտ է ներկայացնում ջերմաքիմիայում կիրառվող հիմնական հասկացությունները,
5. ճիշտ է տարբերակում էկզոթերմիկ և էնդոթերմիկ հասկացությունները քիմիական ռեակցիաների ժամանակ,
6. ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և ֆազային պրոցեսների հավասարակշռությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել կոլոիդ քիմիայի հիմնական հասկացությունները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում կոլորիդ քիմիայի դերը և նշանակությունը,
2. ճիշտ է բնութագրում դիսպերս համակարգերը,
3. ճիշտ է ներկայացնում միցելների կառուցվածքը,
4. ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ համակարգերի ստացումը և դրանց հատկությունները,
5. ճիշտ է բնութագրում մակերևութային և մազանոթային երևույթները,
6. ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ համակարգերի կայունությունը և կոագուլյացիան, դրանց տեսությունները,
7. ճիշտ է ներկայացնում կոլոիդ համակարգերի կառուցվածքամեխանիկական հատկությունները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԿԵՆՍԱՔԻՄԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-002 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կենդանի օրգանիզմների քիմիական կազմի, ֆիզիկաքիմիական հատկությունների, մսի պահպանման, վերամշակման և հիմնական մսամթերքների արտադրության հիմքում ընկած հիմնական կենսաքիմիական փոխակերպումների վերաբերյալ գիտելիքներ և հմտություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել կենսաքիմիայի, մսի և մսամթերքի կենսաքիմիայի դերը մարդու կյանքում, բջջի մասին տեղեկություններ  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի կենսաքիմիայի դերը մսամթերքի արդյունաբերությունում,
2. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի դերը սննդի մեջ,
3. ճիշտ է ներկայացնում բջջի կառուցվածքը և բջջում ընթացող քիմիական գործընթացների սինխրոնիզացումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել մսի կազմի մեջ մտնող հանքային նյութերը, վիտամինները, սպիտակուցները  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում հանքային նյութերի դերը, մակրո- և միկրո տարրերի բնութագրերը,
2. ճիշտ է ներկայացնում վիտամինների դերը, ճարպալույծ և ջրալույծ վիտամինների բնութագրերը,
3. ճիշտ է ներկայացնում սպիտակուցների սահմանումը, դրանց կենսաբանական դերը, սպիտակուցների դենատուրացիան և ամինաթթուների սինթեզը,
4. ճիշտ է ներկայացնում մսի սպիտակուցային և ոչ սպիտակուցային միացությունների բնութագրերը,
5. ճիշտ է ներկայացնում մսամթերքներում սպիտակուցներից և ամինաթթուներից համային նյութերի առաջացումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել մսի կազմի մեջ մտնող ֆերմենտները, ածխաջրերը և լիպիդները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսի կազմի մեջ մտնող ֆերմենտները և դրանց տեսակները,
2. ներկայացնում է ածխաջրերի կենսաբանական դերը, կենսասինթեզը և տեսակները,
3. ճիշտ է մեկնաբանում լիպիդների տեսակները, ճարպաթթուների կենսասինթեզը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել մսի կենսաքիմիական և ֆիզիկաքիմիական հատկությունների փոփոխությունները մսի պաղեցման և ջերմային մշակման ժամանակ  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսի պաղեցման և սառեցման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոփոխությունները,
2. ճիշտ է ներկայացնում մսի ջերմային մշակման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոփոխությունները,
3. ճիշտ է ներկայացնում նիտրիտի, ֆոսֆատների և գունանյութերի ազդեցությունը մսի և մսամթերքի գույնի կայունացման և կառուցվածքամեխանիկական հատկությունները ապահովման համար:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ներկայացնել ջրի կապերի տեսակները մսի և մսամթերքի մեջ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում ջրի դերը մսամթերքների արտադրությունում,
2. ճիշտ է ներկայացնում ջրակլանման հատկությունները և դրա ազդեցությունը մսամթերքի որակի վրա,
3. ճիշտ է ներկայացնում մսամթերքի արտադրության հիմքում ընկած կենսաքիմիական գործընթացները,որոնք կապված են ջրի ակտիվության հետ:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՄԱՆՐԷԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-003 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության և հայտնաբերման մեթոդների վերաբերյալ: Ինչպես նաև ձևավորել մսի և մսամթերքի հումքերի, պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքներից օգտվելու և հարկ եղած դեպքում կանխարգելման աշխատանքներ կատարելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը և տարածվածությունը շրջակա միջավայրում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը,
2. ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը (արտաքին տեսքը) և չափման միավորները,
3. ճիշտ է տարբերում օգտակար և վնասակար մանրէները,
4. ներկայացնում է մսի արտադրամասում տարածված աղակայուն ախտածին մանրէները,
5. ճիշտ է ներկայացնում մանրէների տարածվածությունը շրջակա միջավայրում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել մանրէների կենսագործունեության վրա ազդող գործոնները, ինչպես նաև պահպանման ժամանակ մանրէների կենսագործունեության կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բացատրում է արտադրանքի ներքին գործոնների ազդեցությունը մանրէների կենսագործունեության վրա,
2. բացատրում է շրջակա միջավայրի տարբեր գործոնների ազդեցությունը մանրէների կենսագործունեության վրա,
3. ճիշտ է ներկայացնում ֆիզիկական գործոնների ազդեցությունը մանրէների վրա,
4. ճիշտ է ներկայացնում քիմիական գործոնների ազդեցությունը մանրէների վրա,
5. ճիշտ է ներկայացնում կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը մանրէների վրա,
6. ճիշտ է մեկնաբանում անտոգոնիզմի և սիմբիոզի դերը տարբեր մանրէների կենսագործունեության վրա:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի մանրէաբանությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսամթերքների արտադրությունում օգտագործվող մանրէների տեսակները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները,
2. նկարագրում է կաթնաթթվային խմորումները մսի հասունացման և աղադրման ընթացքում, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները,
3. ճիշտ է ներկայացնում մսային հումքի միկրոֆլորան, դրա աղտոտման աղբյուրները և մսի պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող մանրէաբանական փոփոխությունները,
4. ճիշտ է ներկայացնում հումքից մինչև պատրաստի արտադրանք մանրէաբանական աղտոտման աղբյուրները և դրանց կանխարգելման մեթոդները,
5. ճիշտ է ներկայացնում երշիկեղենի և ապուխտների մանրէաբանությունը,
6. ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների և ավանդական մսամթերքի մանրէաբանությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել մանրէների պատճառով առաջացած վարակները, թունավորումները և արատները մսարդյունաբերությունում, մսի և մսամթերքի մանրէաբանական փչացումից պաշտպանման եղանակները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները, կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները,
2. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության սանիտարական կանոնների, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները,
3. թվարկում է հիմնական գործոնները, որոնք նպաստում են մսամթերքների վարակվածությանը,
4. ներկայացնում է մսի և մսամթերքի վարակների փոխանցումը մարդու օրգանիզմ,
5. ճիշտ է ներկայացնում մանրէների կենսագործունեության հետևանքով առաջացած մսի և մսամթերքի արատները,
6. ճիշտ է ներկայացնում մսի արտադրական մակերեսներին մանրէների աճի և կենսագործունեության հետևանքով առաջացած կայուն կենսաթաղանթների ձևավորման վտանգները և դրանց կանխարգելման միջոցները,
7. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի մանրէաբանական վարակվածության կանխարգելման միջոցառումները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-004 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Պահպանել սանիտարիայի նորմերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը և դրանց դերը,
2. ճիշտ է դասակարգում արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը,
3. ճիշտ է ներկայացնում լվացման և ախտահանման հիմնական սկզբունքները,
4. ճիշտ է կատարում ավտոմատ և ոչ ավտոմատ լվացման և ախտահանման աշխատանքները,
5. վերահսկում է մաքրում-լվացում-ախտահանում շղթայի ճիշտ հաջորդականության պահպանումը և նշված փուլերի պատշաճ կատարումը,
6. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացներին ներկայացվող սանիտարական պահանջները,
7. տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Պահպանել հիգիենայի նորմերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը,
2. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը,
3. պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱ, ԷԼԵԿՏՐՈՆԻԿԱ ԵՎ ԱՎՏՈՄԱՏԻԿԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-005 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել էլեկտրատեխնիկայի, էլեկտրոնիկայի և ավտոմատացման սարքերի շահագործման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Կարդալ և կազմել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, կատարել դրանց հաշվարկը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է կարդալ պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ,
2. ճիշտ է կազմում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ,
3. ճիշտ է կատարում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների հաշվարկներ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կազմել պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռաֆազ/, կատարել դրանց հաշվարկը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կազմում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռաֆազ/,
2. ճիշտ է կատարում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի /միաֆազ և եռաֆազ/ հաշվարկը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կիրառել հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդալ և կազմել դրանց միացման սխեմաները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է շահագործում հիմնական էլեկտրոնային սարքերը,
2. ճիշտ է կարդում և կազմում էլեկտրոնային սարքերի միացման սխեմաները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Շահագործել ավտոմատ կարգավորիչները  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը,
2. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊՐՈՑԵՍՆԵՐ ԵՎ ԱՊԱՐԱՏՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-006 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ մսի և մսամթերքի արտադրության տարբեր պրոցեսների և ապարատների մասին: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բնութագրում է նյութերի մանրացման ձևերը,
2. ներկայացնում է մանրացնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքը,
3. բնութագրում է նյութերի տեսակավորման ձևերը` մեխանիկական, պնևմատիկ, հիդրավլիկ, մագնիսական,
4. ներկայացնում է տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքը,
5. բնութագրում է նյութերի մշակումը ճնշումով (մամլում):
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Բնութագրել հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բնութագրում է համասեռ և տարասեռ համակարգերը,
2. բնութագրում է տարասեռ համակարգերի տարանջատման պրոցեսները` պարզեցումը, ֆիլտրումը,
3. բնութագրում է տարասեռ համակարգերի միացման պրոցեսները` խառնումը, մշակումը ուլտրաձայնով,
4. ներկայացնում է խառնիչների, հարիչների աշխատանքի սկզբունքը,
5. բնութագրում է օդի և արտադրական գազերի մաքրման ձևերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Բնութագրել ջերմային պրոցեսները և ապարատները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բնութագրում է տաքացման և սառեցման եղանակները,
2. ներկայացնում է ջերմափոխանակիչների աշխատանքի սկզբունքը,
3. բնութագրում է կոնդենսացման և գոլորշիացման եղանակները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Բնութագրել զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բնութագրում է դիֆուզիայի պրոցեսը,
2. բնութագրում է ադսորբցիայի և աբսորբցիայի պրոցեսները,
3. բնութագրում է բյուրեղացման պրոցեսը,
4. բնութագրում է ջրազրկման` չորացման պրոցեսը, նրա տեսակները,
5. ներկայացնում է զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:
 |

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-007 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ։ Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կիմանա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղղությամբ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները,
2. ներկայացնում է կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները,
3. ներկայացնում է կառավարման գործառույթները,
4. ներկայացնում է կառավարման ձևերը,
5. ներկայացնում է կառավարման ռեսուրսները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է կառավարիչի դերը,
2. բնութագրում է կառավարման մակարդակները,
3. բնութագրում է կառավարիչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ,
4. կազմում է աշխատանքային պլան, սահմանում և իրականացնում նպատակը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կառավարել աշխատակիցների գործունեությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները,
2. կատարում է աշխատանքի բաժանում,
3. ներկայացնում է մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը,
4. ներկայացնում է մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգռման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները,
5. կատարում է արդյունքների չափում և գնահատում,
6. ներկայացնում է աշխատակիցների զարգացմանն ուղղված վերապատրաստման ձևերը,
7. կազմում է աշխատանքի նկարագրությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Տիրապետել ինքնակառավարման սկզբունքներին |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է «ինքնակառավարում» հասկացողությունը, ինքնակառավարման համակարգի ուղղությունները.
2. կիրառում է անձնական աշխատանքի տեխնիկայի հմտությունները,
3. կիրառում է ղեկավարի աշխատանքի նորմավորման մեթոդները,
4. պլանավորում և վերահսկում է ժամանակային ռեսուրսների օգտագործումը,
5. վերլուծում է իր աշխատանքային ժամերի ծախսերը, կարողանում է կրճատել ժամանակի կորուստները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է արտադրության քաղաքականությունը,
2. ներկայացնում է արտադրական գործընթացը,
3. մեկնաբանում է արտադրության պլանը,
4. ներկայացնում է արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-008 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | 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:  |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
2. բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,
3. բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,
4. բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,
5. բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
6. բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,
7. ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,
8. բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,
2. կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,
3. կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
4. կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,
5. կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,
6. աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,
7. աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,
8. կազմակերպության կառավարմանն առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,
9. կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,
10. կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում «շուկա» հասկացությունը,
2. շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,
3. շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,
4. շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,
5. ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,
6. շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,
7. շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,
8. շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,
9. շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,
10. մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,
11. մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,
2. կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,
3. նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,
4. աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առնչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,
5. աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,
6. ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,
7. ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,
8. ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,
9. հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,
10. շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,
11. աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,
12. ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. «ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
2. տարբերակում է ծախսերի խմբերը,
3. ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,
4. ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,
5. ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,
6. ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,
7. ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,
8. հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,
9. ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,
10. ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,
11. անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,
2. բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,
3. բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,
4. ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,
5. SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,
6. բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,
7. բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,
8. բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,
9. բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 7** | Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,
2. հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,
3. հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,
4. հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,
5. հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,
6. ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,
7. անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,
8. ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,
9. ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՈՒՄ, ՀԱՎԱՍՏԱԳՐՈՒՄ ԵՎ ՉԱՓԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-009 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ստանդարտացման, հավաստագրման և չափագիտության վերաբերյալ գիտելիքներ,ստանդարտներից և տեխնիկական կանոնակարգերից օգտվելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել մսի և մսամթերքների վերաբերյալ գործող ստանդարտները և տեխնիկական կանոնակարգերը  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է ստանդարտների տեսակները (միջազգային, տարածաշրջանային, ազգային և կազմակերպության) և նշանակությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքների վերաբերյալ գործող ստանդարտները,
3. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքների վերաբերյալ գործող տեխնիկական կանոնակարգերը,
4. կարողանում է օգտվել ստանդարտներից և տեխնիկական կանոնակարգերից,
5. ճիշտ է ներկայացնում հումքի և նյութերի ծախսի նորմաները,
6. ճիշտ է ներկայացնում մթերքի պատրաստման ընթացքում թույլատրելի կորուստների չափերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել արտադրանքի հավաստագրման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է հավաստագրման էությունը և ձևերը,
2. թվարկում է հավաստագրման մասնակիցներին և նրանց գործառույթները,
3. ներկայացնում է հավաստագրման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի լրացման կարգը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում չափագիտության էությունը և խնդիրները,
2. ներկայացնում է չափագիտության համար պատասխանատու մարմինների լիազորությունները,
3. ներկայացնում է չափումների տեսակները և միջոցները,
4. ներկայացնում է չափումների ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐՈՒՅԹՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-010 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների վերաբերյալ և ձևավորել դրանք ճիշտ կիրառելու կարողություններ։ |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 18 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները և դրանց նշանակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթներն ու դրանց նշանակությունը,
2. ճիշտ է թվարկում և արտասանում մսի և մսամթերքի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները։
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Դասակարգել մսամթերքն՝ ըստ տեսակների |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է տարբերակում մսամթերքի տեսակները,
2. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տեսակի մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է դասակարգում մսամթերքը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի քիմիական կազմը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է տարբերակում տարբեր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների միջին քիմիական կազմը,
2. ճիշտ է տարբերակում տարբեր տեսակի մսամթերքների քիմիական կազմը,
3. ճիշտ է բնութագրում քիմիական կազմի ազդեցությունը մսի և մսամթերքի որակի վրա:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՓԱՍՏԱԹՂԹԵՐԻ ԿԱԶՄՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-011 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրության համար անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ հաշվետվությունների և պահանջագրերի կազմելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կատարում ուսումնասիրություն կազմակերպությունում առկա ռեսուրսների վերաբերյալ,
2. ճիշտ է կազմում հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ,
3. ճիշտ է կատարում ներկայացված հաշվետվությունների արխիվացումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է որոշարկում անհրաժեշտ ռեսուրսները արտադրության կազմակերպման համար,
2. ճիշտ է կազմում պահանջագիր` ըստ ռեսուրսների անհրաժեշտ չափաքանակի:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կազմել ընդունման-հանձնման ակտեր |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է ընդունման-հանձնման ակտերի նշանակությունը,
2. ներկայացնում է ընդունման-հանձնման ակտերի կազմման սկզբունքները,
3. կազմում է ընդունման-հանձնման ակտեր:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՍԱՌՆԱՐԱՆԱՅԻՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-012 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքի պաղեցման, սառեցման, սառնարանային մշակման և պահպանման, ապասառեցման տեխնոլոգիաների վերաբերյալ գիտելիքներ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-002 «Մսի և մսամթերքի կենսաքիմիա», ՄՄԱՏ-5-19-003 «Մսի և մսամթերքի մանրէաբանություն» և ՄՄԱՏ-5-19-010 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել սառնարանային տեխնոլոգիայի կիրառության եղանակները և դերը մսարդյունաբերությունում  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում սառնության նշանակությունը մսարդյունաբերությունում,
2. ճիշտ է ներկայացնում սառնության օգնությամբ մսի և մսամթերքի պահպանման առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է բնութագրում մսի և մսամթերքի սառնարանային պահպանման ժամկետների ավելացման եղանակները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի պաղեցման և սառեցման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում պաղեցման ու սառեցման գործընթացների բնութագրերը, դրանց եղանակները և միմյանց միջև եղած տարբերությունը,
2. ճիշտ է բնութագրում սառնության դերը մսի բակտերիոցիդ հատկությունների պահպանման վրա` նախնական մշակման ժամանակ,
3. ճիշտ է ներկայացնում արագ պաղեցման կամ սառեցման դերը մսի և մսամթերքի արտադրության ժամանակ,
4. ճիշտ է ներկայացնում սուբլիմացիոն չորացման տեխնոլոգիան:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի ապասառեցման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի ապասառեցման եղանակները և կիրառման ոլորտը,
2. ճիշտ է բնութագրում ապասառեցված հումքին ներկայացվող պահանջները,
3. ճիշտ է ներկայացնում ապասառեցման տեխնոլոգիական պարամետրերը,
4. ճիշտ է հաշվարկում ապասառեցումից հետո ջրի զանգվածային կորուստները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄՏ-5-19-013 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքի արտադրությունում գործող տեխնիկական մեքենաների, սարքավորումների, գործիքների և այլ պարագաների դասակարգման, սպասարկման և շահագործման, դրանց սանիտարահիգիենիկ վիճակի պահպանման հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի` ԱԱՕ-5-19-001 «Աշխատանքային անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄԱՏ-5-19-004 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» և ՄՄԱՏ-5-19-010 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Կատարել գործիքների և տարաների նախապատրաստում և շահագործում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. դասակարգում է գործիքները՝ կախված արտադրական առանձնահատկություններից,
2. նախապատրաստում է գործիքները և տարաները արտադրական գործընթացը անխափան կազմակերպելու համար,
3. ճիշտ է շահագործում գործիքները տեխնոլոգիական տարբեր փուլերում,
4. պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կատարել մեքենաների և սարքավորումների շահագործում և տեխնիկական սպասարկում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. դասակարգում է մեքենաների և սարքավորումների պատկանելիությունը՝ կախված արտադրության առանձնահատկություններից,
2. ճիշտ է շահագործում մեքենաները և սարքավորումները արտադրական տարբեր փուլերում,
3. ճիշտ է վերացնում սարքավորումների թեթև անսարքությունները,
4. բարդությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար,
5. պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՈՒՄ, ՊԻՏԱԿԱՎՈՐՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄՏ-5-19-014 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքի փաթեթավորման, տարայավորման և պիտակավորման կարողություններ և հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՄՄՏ-5-19-012 «Մսամթերքի սառնարանային տեխնոլոգիա» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Դասակարգել տարաները, թվարկել տարաներին ներկայացվող պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է թվարկում տարաների տեսակները՝ կախված մսամթերքի առանձնահատկությունից,
2. ճիշտ է մեկնաբանում տարաներին ներկայացվող պահանջները,
3. ճիշտ է կիրառում տարաներն՝ ըստ նշանակության:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել փաթեթավորող նյութերի տեսակները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բնութագրում պոլիէթիլենային, պոլիմերային, պլաստմասե, ստվարաթղթե փաթեթանյութերը,
2. ճիշտ է կիրառում ձգվող փաթեթավորող նյութերը,
3. ճիշտ է կիրառում կծկվող փաթեթավորող նյութերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Փաթեթավորել տարաները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է իրականացնում մսամթերքին համապատասխան մեխանիկական փաթեթավորման գործընթացը,
2. ճիշտ է իրականացնում մսամթերքին համապատասխան վակուումային փաթեթավորման գործընթացը,
3. ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մսամթերքի ստվարաթղթով փաթեթավորման գործընթացը,
4. ճիշտ է ընտրում և կիրառում համապատասխան գործիքներն ու սարքերը,
5. պահպանում է անվտանգության և սանիտարիայի կանոնները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Պիտակավորել պատրաստի մթերքը, տարայավորել |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսամթերքի պիտակի բնութագիրը,
2. ճիշտ է իրականացնում մսամթերքի պիտակավորումը,
3. ճիշտ է կատարում մսամթերքի հատային սպառողական տարայավորումը,
4. ճիշտ է կատարում մսամթերքի խմբաքանակային սպառողական տարայավորումը,
5. ճիշտ է ընտրում և կիրառում համապատասխան գործիքներն ու սարքերը,
6. պահպանում է անվտանգության և սանիտարիայի կանոնները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՊԱՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-015 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կենդանիների ուշաթափման, արյունազրկման, կաշվեհանման, մսեղիքի մասնատման, ներքին օրգանների հեռացման, մսեղիքների մաքրման, դրոշմավորման կազմակերպման և իրականացման հմտությունները: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Տիրապետել ուշաթափման ռեժիմների և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է սահմանում ուշաթափման սարքի ռեժիմները` կախված կենդանու առանձնահատկություններից,
2. ճիշտ է կատարում կենդանիների ուշաթափման գործընթացը,
3. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին ուշաթափված կենդանիներին հոսքագիծ տեղափոխելու համար:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել արյունազրկման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կատարում արյունազրկումը,
2. ճիշտ և ժամանակին է նախապատրաստում արյունահավաքման գործիքները,
3. ճիշտ է ապահովում արյունահավաքման գործընթացի սանիտարահիգիենիկ պայմանները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել կաշվեհանման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կատարում կենդանիների մասնակի կաշվեհանումը դանակներով,
2. ճիշտ է նախապատրաստում հատուկ կաշվեհանման սարքավորումները և գործիքները,
3. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին,
4. ճիշտ է վերահսկում ջերմամշակման ռեժիմները խոզերի սպանդի ժամանակ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Կատարել մսեղիքի մասնատում, ներքին օրգանների հեռացում, լվացում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կիրառում էլեկտրական և այլ սարքավորումները,
2. ճիշտ է կատարում ներքին օրգանների հեռացման հաջորդականությունը,
3. հսկում է լվացման և չորացման գործընթացները,
4. ճիշտ է վերացնում սպանդի ժամանակ առաջացած խոտանները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Կատարել մսեղիքի զգայորոշում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսեղիքի ձևաբանական պատկանելիությունը,
2. ճիշտ է դասակարգում և որակավորում մսեղիքները,
3. ճիշտ է ներկայացնում մսեղիքների զգայորոշման ցուցանիշները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Դրոշմավորել մսեղիքը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տարբերում է դրոշմավորման նշանները,
2. ճիշտ է դասակարգում և որակում մսեղիքը:
 |

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՌՉՈՒՆՆԵՐԻ ՍՊԱՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-016 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թռչունների ընդունման, ուշաթափման, արյունազրկման, փետրահանման, ներքին օրգանների հեռացման, լվացման, դրոշմավորման կազմակերպման հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել թռչունների ընդունում և ուշաթափում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում ուշաթափման ռեժիմները` կախված թռչունների տեսակից,
2. ճիշտ է նախապատրաստում անհրաժեշտ սարքավորումները և գործիքները,
3. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ աշխատողներին ուշաթափված թռչուններին հոսքագիծ տեղափոխելու համար:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել փետրահանման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ապահովում ջերմային մշակման ռեժիմները,
2. ճիշտ է կատարում տեխնիկական սպասարկման պահանջները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կազմակերպել մսեղիքների վերջնական մշակումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է պահպանում ներքին օրգանների հեռացման հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է հսկում մսեղիքների մաքրման գործընթացը,
3. դասակարգում է ենթամթերքները և կազմակերպում դրանց տեղափոխումը հատուկ արտադրամաս,
4. ճիշտ է կատարում մսեղիքների դրոշմավորումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Կազմակերպել փետրահումքի մշակումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. հսկում է էլեկտրական փետրահումքի լվացման և չորացման գործընթացը,
2. դասակարգում է փետրահումքը,
3. ապահովում է փետրահումքի պահպանման գործընթացը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՆԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-017 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ենթամթերքների դասակարգման, վերամշակման, առանձնահատկությունների վերաբերյալ գիտելիքներ և հմտություններ:: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Դասակարգել ներքին օրգանները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է տարբերում ներքին օրգանները,
2. ճիշտ է դասակարգում կենդանիների և թռչունների սպանդից ստացված ենթամթերքները,
3. ճիշտ է բաշխում ենթամթերքները նպատակային հետագա օգտագործման:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կատարել ենթամթերքների զգայորոշում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում ենթամթերքների ձևաբանական պատկանելիությունը,
2. ճիշտ է դասակարգում և որակավորում ենթամթերքները,
3. ճիշտ է ներկայացնում ենթամթերքների զգայորոշման ցուցանիշները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Վերամշակել ներքին օրգանները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է տեսակավորում ներքին օրգանները` կախված կենդանու տեսակից և վերամշակման պահանջներից,
2. ճիշտ է կիրառում վերամշակման համար նախատեսված տեխնիկական սարքերը և սարքավորումները,
3. ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի ենթամթերքների վերամշակման գործընթացը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՁԵՌՔԲԵՐՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-018 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման հմտություններ՝ ըստ արտադրատեսակների առանձնահատկությունների: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի` ՄՄԱՏ-5-19-011 «Աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Կազմել ելակետային տվյալներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ժամանակին է դիմում վերադասին` արտադրվող տեսականու բաղադրիչները սահմանելու համար,
2. ժամանակին է ճշտում արտադրության համար անհրաժեշտ նյութերի պահանջարկը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Մատակարարել հումքը և օժանդակ նյութերը արտադրամաս |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է իրականացնում հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման գործընթացը,
2. ժամանակին է մատակարարում դրանք արտադրամաս,
3. ճիշտ է կազմակերպում մատակարար կազմակերպությունների հետ համագործակցությունը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՄԱՍՆԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-019 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսեղիքի կառուցվածքի և մասնատման սխեմաների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Կատարել մսեղիքի մասնատում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքների մասնատման սխեմաները,
2. ճիշտ է աշխատում էլեկտրական և այլ սարքավորումներով ու գործիքներով,
3. կատարում է մսեղիքի մասնատումը՝ ըստ արտադրատեսակի:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Դասակարգել մասնատված մսակտորները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է դասակարգում մասնատված կտորները,
2. ճիշտ է բաշխում մասնատված մսակտորները՝ ըստ մսամթերքի արտադրության,
3. ճիշտ է պահպանում մսակտորների տեղափոխման տեխնիկական միջոցների սանիտարահիգիենիկ վիճակը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՈՍԿՐԱԶԱՏՄԱՆ ԵՎ ՋԼԱԶԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-020 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսեղիքից ոսկորների, շարակցական հյուսվածքների, արյունատար և լիմֆատիկ խոշոր հանգույցների անջատման հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-019 «Մսեղիքի մասնատման հմտություններ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել սարքավորումների և գործիքների սպասարկում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին գործիքները և այլ պարագաները աշխատանքային բավարար վիճակում պահելու համար,
2. ճիշտ է կիրառում էլեկտրական սղոցները,
3. ճիշտ է հետևում էլեկտրական սղոցների և սեղանների անխափան աշխատանքին,
4. պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կատարել ոսկրազատում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է ներկայացնում մսեղիքի մասնատված կտորների ձևաբանական կառուցվածքը,
2. իրականացնում է մսի ոսկրազատում՝ ճիշտ աշխատելով գործիքներով,
3. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին,
4. պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կատարել ջլազատում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է ներկայացնում փափկամսի ձևաբանական պատկանելիությունը,
2. ճիշտ է կատարում փափկամսից ջլերի, կռճիկների հեռացումը՝ ճիշտ աշխատելով գործիքներով,
3. ճիշտ է դասակարգում ջլազատված փափկամիսը hետագա մշակման համար,
4. պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՂԱԴՐՄԱՆ ԽԱՌՆՈՒՐԴՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ՀՈՒՄՔԻ ՀԱՍՈՒՆԱՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-021 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աղադրման խառնուրդների առանձնահատկությունների և հումքի հասունացման գործընթացի իրականացման հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-002 «Մսի և մսամթերքի կենսաքիմիա», ՄՄԱՏ-5-19-003 «Մսի և մսամթերքի մանրէաբանություն» և ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Պատրաստել աղադրման խառնուրդները՝ ըստ բաղադրագրի |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ապահովում է անհրաժեշտ բաղադրիչների առկայությունը՝ ըստ բաղադրագրի,
2. բաղադրագրով պատրաստում է աղադրման խառնուրդ՝ պահպանելով արտադրվող մթերքների առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է ստուգում աղաջրի խտությունը ապուխտների արտադրության ժամանակ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Հսկել աղադրված մսահումքի հասունացման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. նախապատրաստում է խցի տեխնիկական միջոցները,
2. հսկում է խցերի տեխնոլոգիական ռեժիմները,
3. ճիշտ է պահպանում տեխնիկական միջոցների /աղադրման տարողություններ/ սանիտարահիգիենիկ վիճակը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՂԱՑԻՑ ՕԳՏՎԵԼՈՒ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-022 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսաղացը նախապատրաստելու, համապատասխան ռեժիմում գործարկելու, միսը համապատասխան չափերով մանրացնելու և տարայավորելու հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Նախապատրաստել և իրականացնել մսի աղման գործընթաց  |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է նախապատրաստում մսաղացը և մանրացնող մեքենան,
2. ճիշտ է հսկում մսաղացի և մանրացնող մեքենայի աշխատանքային ռեժիմը և մսի մանրացման աստիճանները,
3. ճիշտ է շահագործում մսաղացը,
4. ճիշտ է կատարում մսաղացի լվացում, մաքրում, ախտահանում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել աղացած մսի պահպանումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է կարգավորում աղացած մսի պահպանման ջերմաստիճանը,
2. ճիշտ է ապահովում սառեցնող խցի ջերմաստիճանը և օդի հարաբերական խոնավությունը,
3. ճիշտ է տեղաբաշխում աղացած միսը համապատասխան խցերում,
4. ապահովվում է աղացած մսի նմուշառումը՝ լաբորատոր փորձաքննության համար:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՑՈՆԱԽԱՌՆԻՉԻ ԵՎ ԿՈՒՏՏԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-023 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել լցոնախառնիչի և կուտտերի գործարկման անվտանգության կանոնները պահպանելու և լցոնի պատրաստման հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Շահագործել լցոնախառնիչը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է հավաքում լցոնախառնիչի մասերը,
2. ճիշտ է ներկայացնում լցոնախառնիչի աշխատանքային սկզբունքը,
3. ճիշտ է պահպանում լցոնախառնիչի սանիտարահիգիենիկ վիճակը և հսկում մեքենայի աշխատանքային ռեժիմը,
4. ճիշտ է հետևում լցոնախառնիչի աշխատանքային փուլերին:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2**  | Իրականացնել կուտտերի դանակների ճիշտ ընտրություն և տեղակայում  |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է ընտրում դանակները և կատարում դրանց տեղակայումը,
2. ճիշտ է պահպանում կուտտերի սանիտարահիգիենիկ վիճակը,
3. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին՝ դանակներն աշխատանքային վիճակում պահպանելու գործում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Պատրաստել լցոնը կուտտերում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. հսկում է բաղադրիչների լցման հաջորդականությունը կուտտերի մեջ,
2. հսկում է խառնուրդի պատրաստման գործընթացը` մինչև միատարր զանգվածի ձևավորվելը,
3. ճիշտ է հսկում լցոնի պատրաստման տևողությունը և ջերմային ռեժիմները,
4. անհրաժեշտության դեպքում ճիշտ է որոշում սառցաթեփուկների ավելացման չափաքանակը:
 |

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՑՈՆԻ ՆԵՐԱՐԿՄԱՆ, ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ԵՎ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-024 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել լցոնը ներարկելու, թելակապելու, ըստ տեսակի երշիկը ձևավորելու և առաջնային մշակման ենթարկելու հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Թաղանթապատել և ձևավորել լցոնը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. տարբերակում է բնական և արհեստական թաղանթները՝ կախված արտադրատեսակից,
2. ճիշտ է նախապատրաստում ներարկիչը` աշխատանքային գործընթացը սկսելու համար,
3. ճիշտ է կատարում լցոնի ներարկումը արհեստական թաղանթների և մշակված աղիների մեջ,
4. ճիշտ է կատարում ներարկված երշիկների թելակապումը և ձևավորումը` երշիկի տեսակին համապատասխան:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Դասավորել բատոնները շրջանակների վրա |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է կատարում բատոնների դասավորվածությունը շրջանակների վրա,
2. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին շրջանակները իրեն ժամանակին մատակարարելու գործում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել բատոնների նստեցման գործընթաց |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է հսկում շրջանակներով բատոնների տեղափոխումը նստեցման խուց,
2. ճիշտ է հսկում նստեցման խցի ջերմային ռեժիմները,
3. ժամանակին է իրազեկում վերադասին առաջացած խոչընդոտների վերաբերյալ,
4. վերահսկում է նստեցման խցերի սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՄՇԱԿՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-025 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքի ջերմամշակման եղանակների, դրանց առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացի և ռեժիմների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-002 «Մսի և մսամթերքի կենսաքիմիա», ՄՄԱՏ-5-19-003 «Մսի և մսամթերքի մանրէաբանություն» և ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Կազմակերպել մսամթերքի ջերմամշակման գործընթացը  |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է տարբերակում ջերմային ռեժիմները` կախված արտադրվող տեսականուց,
2. ճիշտ է կազմակերպում մսամթերքի ջերմամշակման նախապատրաստման աշխատանքները,
3. ճիշտ է սահմանում խցերի ջերմային ռեժիմները,
4. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին կարմրեցման գործընթացում առաջացած որևէ խոչընդոտ կանխելու վերաբերյալ,
5. վերահսկում է ջերմամշակման խցերի սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Գնահատել ջերմամշակված մսամթերքի զգայորոշման ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է հսկում մսամթերքի կենտրոնի ջերմաստիճանը,
2. ճիշտ հսկողություն է սահմանում ջերմամշակված մսամթերքի արտաքին տեսքի փոփոխության վրա,
3. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայորոշման ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ,
4. իրականացնում է փորձնական արտադրական փուլերի հսկողությունը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՀՈՎԱՑՄԱՆ ԵՎ ՉՈՐԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-026 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքի հովացման և չորացման հմտություններ՝ կախված արտադրատեսակի առանձնահատկություններից:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Իրականացնել մսամթերքի հովացման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. տարբերակում է հովացվող մսամթերքի տեսակները և առանձնահատկությունները,
2. ճիշտ է հսկում մսամթերքի հովացման ջերմային ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների,
3. ճիշտ է հսկում հովացրած մսամթերքի կենտրոնի ջերմաստիճանը,
4. վերահսկում է հովացման խցերի սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել մսամթերքի չորացման գործընթաց |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. դասավորում է չորացման ենթակա մսամթերքը խցում` ըստ չափերի,
2. հսկում է չորացման խցերի ջերմային ռեժիմները՝ ըստ արտադրատեսակների,
3. հսկում է օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը,
4. ժամանակին է վերացնում օդային և ջերմային ռեժիմներից առաջացած արատները,
5. վերահսկում է չորացման խցերի սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել հովացված և չորացված մսամթերքի զգայորոշում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. կատարում է մսամթերքի զգայորոշում,
2. հսկում է մսամթերքի արտաքին տեսքի փոփոխությունները,
3. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայորոշման ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-027 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել մսամթերքի պահպանման առանձնահատկություններին և նրա մոտ ձևավորել պահպանման ընթացքում առաջացած խնդիրների լուծման հմտություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-002 «Մսի և մսամթերքի կենսաքիմիա», ՄՄԱՏ-5-19-003 «Մսի և մսամթերքի մանրէաբանություն» և ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Իրականացնել մսամթերքի պահպանում ու պահեստավորում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է ապահովում պահպանման համար նախատեսված խցերի ջերմաստիճանային ռեժիմը,
2. ճիշտ հսկողություն է սահմանում պահպանման խցերի սանիտարահիգիենիկ վիճակին,
3. ճիշտ է կատարում խցերի օդափոխությունը,
4. ճիշտ է ապահովում խցերի օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Հսկել պատրաստի մսամթերքի վիճակը պահպանման ժամանակ |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է դասակարգում մսամթերքը,
2. ճիշտ է հսկում մսամթերքի զգայորոշման ցուցանիշների փոփոխությունները պահպանման ժամանակ,
3. ժամանակին է դիմում վերադասին՝ պահպանման ընթացքում առաջացած խոտանները վերացնելու նպատակով:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ /ԲԱՍՏՈՒՐՄԱ/ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-028 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ավանդական մսամթերքի արտադրության կազմակերպման կարողություններ և հմտություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-19-013 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄԱՏ-5-19-021 «Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման և հումքի հասունացման հմտություններ» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Կատարել բաստուրմայի հումքի ընտրություն |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է որակավորում մսեղիքը,
2. ճիշտ է գնահատում հումքի զգայորոշման ցուցանիշները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կատարել բաստուրմայի հումքի նախնական մշակում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է պատկերացնում հումքի հյուսվածքաբանական կառուցվածքը,
2. ճիշտ է կատարում ոսկրազատման գործընթացը,
3. ճիշտ է կատարում ջլազատման գործընթացը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կատարել բաստուրմայի հումքի ձևավորում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է կարողանում կիրառել տեխնիկական միջոցները,
2. ճիշտ է կատարում արտադրվող մթերքի համար անհրաժեշտ մսակտորների ձևավորումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Իրականացնել բաստուրմայի արտադրության վերջնական մշակում |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է կատարում հումքի աղադրում՝ պահպանելով հասունացման համար անհրաժեշտ տևողությունը և ջերմային ռեժիմները,
2. ճիշտ է կատարում հասունացած հումքի լվացումը,
3. ճիշտ է կատարում հումքի մամլումը և հսկում ջերմային ռեժիմները,
4. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չորացումը և հսկում ռեժիմները,
5. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չամանապատումը և հսկում ռեժիմները,
6. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին խցերը սպասարկելու գործընթացում,
7. ճիշտ է վերահսկում խցերի սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՅԻՆ ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՄՄԱՏ-5-19-029 |
|  | **Մոդուլի նպատակը**  | Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսային կիսապատրաստուկների արտադրության կազմակերպման հմտություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը**  | 48 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները**  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է յուրացրած լինի ՄՄԱՏ-5-16-024 «Լցոնախառնիչի և կուտտերի շահագործման հմտություններ» և ՄՄԱՏ-5-16-014 «Մսի և մսամթերքի տարայավորում, փաթեթավորում, պիտակավորում» մոդուլները |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը**  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Ներկայացնել կիսաֆաբրիկատների դասակարգումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է դասակարգում կիսապատրաստուկները,
2. ճիշտ է տարբերակում բնական և աղացած կիսապատրաստուկները,
3. ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկները `ըստ օգտագործվող հումքի:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կազմակերպել բնական և աղացած կիսապատրաստվածքի արտադրությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է իրականացնում բնական խոշոր կտորներով կիսապատրաստվածքի արտադրությունը` կախված հումքի առանձնահատկություններից,
2. ճիշտ է իրականացնում աղացած պաքսիմապատված կիսապատրաստվածքի արտադրությունը` կախված հումքի առանձնահատկություններից,
3. ճիշտ է իրականացնում բնական և աղացած կիսապատրաստուկների տարայավորումը, պիտակավորումը և սառնարանային պահպանումը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կազմակերպել խմորապատ կիսապատրաստուկների արտադրությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ**  | 1. ճիշտ է իրականացնում հիմնական և օժանդակ հումքի ընտրությունը,
2. ճիշտ է իրականացնում խմորի պատրաստումը,
3. ճիշտ է իրականացնում լցոնների պատրաստումը ` կախված բաղադրագրերից,
4. ճիշտ է իրականացնում խմորապատ կիսապատրաստուկների արտադրությունն՝ ըստ տեսակի,
5. ճիշտ է շահագործում տեխնոլոգիական սարքավորումները` կախված արտադրվող կիսապատրաստուկի տեսակից
6. ճիշտ է իրականացնում խմորապատ կիսապատրաստուկների տարայավորումը, պիտակավորումը և սառնարանային պահպանումը:
 |

# Աղյուսակ 3

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.06.5 «Մսի և մսամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.06.01.5 «Տեխնոլոգ՝ մսի և մսամթերքի արտադրության» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ | Շաբաթ­ների թիվը | Ուսանողի առավելագույնբեռնվածությունը, ժամ | Պարտադիր լսարանային պարապ­մունքներ, ժամ | ՈՒսուցման երաշխա­վորվող տարին |
|  | **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Տնտեսագիտության հիմունքներ |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Իրավունքի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Պատմություն |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Ռուսաց լեզու |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Օտար լեզու |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Ֆիզկուլտուրա |  | 225 | 150 | 1-3 |
|  | Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր |  | 42 | 28 | 1 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **942** | **628** |  |
|  | **ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ** |  |  |  |  |
|  | Հաղորդակցություն |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Անվտանգություն և առաջին օգնություն |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Համակարգչային օպերատորություն |  | 54 | 36 | 2 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **297** | **198** |  |
|  | **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Մսի և մսամթերքի կենսաքիմիա |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Մսի և մսամթերքի մանրէաբանություն |  | 135 | 90 | 1 |
|  | Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատիկա |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Պրոցեսներ և ապարատներ |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Կառավարում |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Ձեռներեցություն |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Ստանդարտացում, հավաստագրում և չափագիտություն |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Մասնագիտական եզրույթներ |  | 27 | 18 | 1 |
|  | Աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Մսամթերքի սառնարանային տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Մսի և մսամթերքի փաթեթավորում, տարայավորում, պիտակավորում |  | 54 | 36 | 2 |
|  |  **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **1404** | **936** |  |
|  | **ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Սպանդի կազմակերպման հմտություններ |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Թռչունների սպանդի կազմակերպման հմտություններ |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Ենթամթերքների վերամշակման հմտություններ |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման հմտություններ |  | 54 | 36 | 2 |
|  | Մսեղիքի մասնատման հմտություններ |  | 54 | 36 | 2 |
|  | Մսեղիքի ոսկրազատման և ջլազատման հմտություններ |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման և հումքի հասունացման հմտություններ |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Մսաղացից օգտվելու հմտություններ |  | 54 | 36 | 2 |
|  | Լցոնախառնիչի և կուտտերի շահագործման հմտություններ |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Լցոնի ներարկման, ձևավորման և նախնական մշակման հմտություններ |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Մսամթերքի ջերմամշակման կազմակերպման հմտություններ |  | 81 | 54 | 3 |
|  | Մսամթերքի հովացման և չորացման գործընթացի կազմակերպման հմտություններ |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Մսամթերքի պահպանման գործընթացի կազմակերպման հմտություններ |  | 54 | 36 | 3 |
|  | Ավանդական մսամթերքի /բաստուրմա/ արտադրության կազմակերպման հմտություններ |  | 54 | 36 | 3 |
|  | Մսային կիսապատրաստուկների արտադրության կազմակերպման հմտություններ |  | 72 | 48 | 3 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **1260** | **840** |  |
|  | **ԸՆՏՐՈՎԻ** |  | **108** | **72** | 3 |
|  | **ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ** |  | **39** | **26** | 1-3 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | **75** | **4050** | **2700** |  |
|  | **ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ** |  | **250** |  |  |
|  | **ՊՐԱԿՏԻԿԱ** | **23** |  |  |  |
|  | **ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | **5** |  |  |  |
|  | **ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | **2** |  |  |  |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | **105** |  |  |  |