Հավելված

ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի

նախարարի 18 սեպտեմբերի 2019 թ.

N 07-Ն հրամանի

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**

**0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1** **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության` ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով`
3. առկա,
4. դրսեկություն (էքստեռնատ):
5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ»որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
6. կրթության առկա ձևով`

ա. միջնակարգ կրթության հիմքով` 1 տարի,

բ. հիմնական կրթության հիմքով` 3 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է, առավելագույն ծավալը` 2214 ժամ։ Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով` միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով։

 **ԳԼՈՒԽ 2
ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
3. նախապատրաստվածքներ պատրաստող,
4. կիսապատրաստվածքներ (կիսաֆաբրիկատներ) պատրաստող,
5. տարբեր տեսակի թխվածքաբլիթներ և քաղցրաբլիթներ պատրաստող,
6. տարբեր տեսակի վաֆլիներ պատրաստող,
7. տարբեր տեսակի կրեմներ և միջուկներ պատրաստող,
8. խմորների տարբեր տեսակներ պատրաստող,
9. տորթեր և այլ խմորեղեններ պատրաստող:
10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
11. հրուշակագործական նախապատրաստվածքներ եփելը,
12. հրուշակագործական կիսապատրաստվածքներ թխելը,
13. հրուշակեղեն ձևավորելը,
14. պատրաստի արտադրանքը խոտանելը և վերամշակելը,
15. տարբեր տեսակի թխվածքաբլիթներ պատրաստելն` ըստ բաղադրագրերի,
16. տարբեր տեսակի վաֆլիներ պատրաստելն` ըստ բաղադրագրերի,
17. տարբեր տեսակի կրեմների և միջուկների պատրաստելն՝ ըստ բաղադրագրի,
18. տարբեր տեսակի խմորների պատրաստելն՝ ըստ բաղադրագրի,
19. տարբեր տեսակի տորթեր և այլ խմորեղեններ պատրաստելն` ըստ բաղադրագրերի,
20. կարամել պատրաստելը` կարամելի զանգվածի մեջ ներկանյութեր և բնահյութեր ներածելով,
21. շոկոլադային զանգված և շոկոլադե արտադրատեսակներ պատրաստելը,
22. մերենգոների պատրաստելը,
23. արտադրական սարքավորումների աշխատանքային խափանումները բացահայտելը և դրանց մասին տեխնիկական ծառայության ստորաբաժանմանը ժամանակին իրազեկելը,
24. բովանդակությամբ կից պարտականություններ կատարելը:

**ԳԼՈՒԽ 3**

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.
3. ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
4. ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,
5. մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,
6. ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,
7. ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,
8. ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,
9. ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,
10. ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,
11. ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն։

**ԳԼՈՒԽ 4
ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է`
3. ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,
4. տիրապետի հայոց լեզվին,
5. հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,
6. ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,
7. ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,
8. ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
9. տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,
10. ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,
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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

**ԳԼՈՒԽ 5
ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» 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 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» 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:
8. ՈՒսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հայոց լեզվի,

բ. օտար լեզուների,

գ. լինգաֆոնային,

դ. ընդհանուր հումանիտար առարկաների,

ե. կենսագործունեության անվտանգության և առաջին օգնության,

զ. համակարգչային,

է. հրուշակագործական սարքերի և գործիքների:

1. ՈՒսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հրուշակեղենի պատրաստման տեխնոլոգիայի,

բ. ուսումնական խոհանոց,

գ. համտեսի սրահ:

3) Սպորտային համալիր՝

 ա. մարզադահլիճ,

 բ. մարզահրապարակ։

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

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» 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 դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով ուսուցման դեպքում 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. ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
7. նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացու­ցա­­կով) և ուսուց­ման ժամ­­կետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը։
8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
9. մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ.
10. պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
11. պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.
12. ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում.
13. արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում։
14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
15. ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
16. ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
17. 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,
18. պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին։

**ԳԼՈՒԽ 6
ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» 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 որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա 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

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման պետական կրթական չափորոշչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-Հ-4-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** |  36 ժամ |
|  | **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-4-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ: |
|  | **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** | 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,
7. ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ՀՕ-4-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) 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

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈւԹՅԱՆ ՀԱՄԱՌՈՏ ՏԵՍՈւԹՅՈւՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ պարենային ապրանքների` մասնավորապես հրուշակեղենին և հրուշակ արտադրատեսակներին վերաբերող հարցերի շրջանակի մասին, ինչպես նաև զարգացնել մասնագիտական կարողություններ վերջիններիս դասակարգմանը, կոդավորմանն ու որակին ներկայացվող սկզբունքների և պահանջների վերաբերյալ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 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 ապրանքագիտության ոլորտի հիմնական խնդիրները |

 |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բացատրում ապրանքագիտության հիմնական խնդիրները,
2. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքագիտական ուսումնասիրությունների ժամանակակից մեթոդները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Մեկնաբանել ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների որակը ձևավորող գործոնները,
2. ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) ֆիզիկական հատկությունները,
3. ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) քիմիական հատկությունները,
4. ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) կենսաբանական հատկությունները,
5. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) որակի վրա բացասաբար անդրադարձող գործոնները,
6. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) որակի ապահովմանն ու բարելավմանը նպաստող գործոնները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՀՐՈւՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐԴՅՈւՆԱԲԵՐՈւԹՅՈւՆ ԵՎ ՀՐՈւՇԱԿԱԳՈՐԾՈւԹՅՈւՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-002 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղի, դերի և նշանակության մասին, ինչպես նաև զարգացնել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենն ու հրուշակ արտադրատեսակները բնութագրելու վերաբերյալ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 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 հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղը, դերը և նշանակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բացատրում հրուշակագործության տեղը և դերը սննդի արդյունաբերության կառուցվածքում,
2. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի համաշխարհային արդյունաբերության զարգացման պատմական ընթացքը,
3. ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի արդյունաբերության, որպես առանձնահատուկ արտադրության տեղաբաշխման ժամանակակից օրինաչափությունները և դրանք պայմանավորող գործոնները,
4. ճիշտ է առանձնացնում արդի հրուշակեղենի արդյունաբերությամբ առավել մասնագիտացած տարածաշրջանները և պետությունները,
5. ճիշտ է առանձնացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների արտահանման գլխավոր բեռնահոսքերը,
6. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի, որպես բարձր կալորիականությամբ լայն սպառման պարենամթերքների արդյունաբերության նշանակությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել հրուշակեղենի արդյունաբերության հումքային բազան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է թվարկում հրուշակագործական հիմնական հումքի` շաքարի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակները,
2. ճիշտ է թվարկում օսլայի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակները,
3. ճիշտ է բնութագրում մեղրի սննդային հատկանիշները և հրուշակեղենի արդյունաբերության մեջ դրա կիրառման ոլորտները,
4. ճիշտ է բնութագրում հրուշակագործության մեջ կիրառվող մրգային և հատապտղային կիսապատրաստվածքները,
5. ճիշտ է ներկայացնում և բնութագրում հրուշակագործության մեջ կիրառվող կորիզավոր ու ընդավոր մրգատեսակները և ձիթատու մշակաբույսերը,
6. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ կիրառվող կաթ - կաթնամթերքների ապրանքատեսակները,
7. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ կիրառվող ալյուրի և ալրային կիսապատրաստվածքների տեսակները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Դասակարգել հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է թվարկում և բնութագրում հրուշակագործական նախապատրաստվածքները,
2. ճիշտ է թվարկում և բնութագրում հրուշակագործական կիսապատրաստվածքները,
3. ճիշտ է թվարկում և բնութագրում թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների տեսակները,
4. ճիշտ է ներկայացնում կարամելի տեսակները` առանձնացնելով կարամելի զանգվածի մեջ ներածվող ներկանյութերը, թթուները և բնահյութերը,
5. ճիշտ է մեկնաբանում տարբեր տեսակի տորթերի բաղադրագրերի և դրանց սկզբունքային տարբերությունները,
6. ճիշտ է բնութագրում տարբեր յուղայնության շոկոլադային զանգվածները և դրանց կիրառական նշանակությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ապրանքագիտական տեսանկյունից գնահատել հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների արտադրության հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացները և դրանց տեխնիկական անվտանգության կանոնները,
2. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների սպառողական հատկությունները,
3. ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների փաթեթավորման և պահեստավորման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները,
4. ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների տեղափոխման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՀՐՈւՇԱԿԵՂԵՆԻ ԴԵՐՆ ԱՌՈՂՋ ՍՆՆԴԱԿԱՐԳՈւՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-003 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել նախնական գիտելիքներ մարդու սննդակարգում հրուշակեղենի դերի մասին: Ուսանողը ձեռք կբերի մասնագիտական կարողություններ` հրուշակագործական ապրանքները, որպես մարդու օրգանիզմի համար էներգետիկ յուրատեսակ աղբյուր գնահատելու վերաբերյալ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-001 «Ապրանքագիտության համառոտ տեսություն» և ՀՇՏ–4-19-002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի համար յուրատեսակ էներգետիկ աղբյուր |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի ընդհանուր կենսագործունեության հարցում,
2. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների քիմիական բաղադրությունը,
3. ճիշտ է տարանջատում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների օրգանական ու անօրգանական
4. ծագման բաղադրիչները և դրանց չափաբաժիններն` ըստ տարբեր բաղադրագրերի,
5. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները, որպես մեծ պահանջարկ վայելող բարձր կալորիականությամբ պարենամթերքներ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Բնութագրել հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի կենսագործունեությանն անհրաժեշտ ածխաջրերի աղբյուր |
|  | **Կատարման չափանիշներ** |

|  |
| --- |
| 1. ճիշտ է բացատրում ածխաջրերի դերը մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության հարցում,
2. ճիշտ է ներկայացնում ածխաջրերով առավել հարուստ պարենամթերքներն ու հրուշակագործական ապրանքները,
3. ճիշտ է ներկայացնում մարդու օրգանիզմի համար ածխաջրերի առավել օպտիմալ չափաբաժինները,
4. ճիշտ է տարանջատում ածխաջրերի հիմնական խմբերը. մոնոսախարիդներ (պարզ շաքարներ), օլիգոսախարիդներ (բարդ շաքարներ), պոլիսախարիդներ (ոչ շաքարանման):
 |

 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Գնահատել հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների առույգացնող դերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրությունում առավել հաճախակի օգտագործվող սննդային և հանքային հավելումները, դրանցում հանդիպող վիտամիններն ու ֆերմենտները,
2. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական ապրանքներում առավել մեծ տարածում գտած վիտամինները,
3. պարզաբանում է մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության համար դրանցից յուրաքանչյուրի ունեցած դերակատարումը, իսկ բացակայության դեպքում` օրգանիզմում ձևավորվող հնարավոր հիվանդությունները,
4. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի իմունային դիմադրողականության հարցում:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՆ ՀՐՈւՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐԴՅՈւՆԱԲԵՐՈւԹՅՈւՆՈւՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-004 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** |  Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հրուշակեղենի արտադրական ձեռնարկություններում և արտադրամասերում սանիտարական ու հիգիենիկ նորմերի պահպանման մասնագիտական կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ  |
|  | **Մուտքային պահանջները** |  Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հրուշակեղենի արտադրություններում (արտադրամասերում) սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում «արտադրական սանիտարիա» և «արտադրական հիգիենա» հասկացությունները,
2. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,
3. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական լուսավորվածության նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,
4. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական աղմուկից, ցնցումներից և փոշուց պաշտպանվելու միջոցները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Պահպանել արտադրական հումքի և կիսապատրաստվածքների տեղափոխման, պահման ու նախապատրաստման սանիտարական նորմերը և պայմանները  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի տեղափոխման սանիտարական նորմերը և պահանջները համաձայն ընդունված չափանիշների,
2. ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի պահման սանիտարական նորմերը և պահանջները` համաձայն ընդունված չափանիշների,
3. ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի նախապատրաստման սանիտարական նորմերը և պահանջները` համաձայն ընդունված չափանիշների,
4. ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի տեղափոխման, պահման և համար նախատեսված ջերմաստիճանային պայմանները, հարաբերական խոնավության թույլատրելի միջակայքերն ու ժամանակային առավելագույն և նվազագույն տևողությունները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների պահպանման կանոններն ու նորմերը,
2. ճիշտ է պահպանում սննդային ներկերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը` համաձայն ընդունված չափանիշների,
3. ճիշտ է պահպանում քիմիական սննդային նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը` համաձայն ընդունված չափանիշների,
4. ճիշտ է շահագործում տեխնոլոգիական սարքավորումներն ու աշխատանքային գործիքները` պահպանելով դրանց սանիտարական անվտանգության նորմերը,
5. ճիշտ է կազմակերպում աշխատատեղի, սարքավորումների, գործիքների և աշխատանքային պարագաների ախտահանման գործընթացը,
6. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի օգտագործումից հնարավոր ինֆեկցիաների և վարակների առաջացման պատճառները,
7. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի օգտագործումից հնարավոր թունավորումների առաջացման պատճառները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Կազմակերպել սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան աշխատանքային գործընթացը  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մարդու առողջության և աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),
2. ճիշտ է ներկայացնում աշխատավայրի (աշխատատեղի) սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),
3. ճիշտ է իրականացնում մասնագիտական աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերի և պարագաների անվնաս օգտագործումը,
4. ճիշտ է իրականացնում սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ հիմնական միջոցառումները:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՐԱՄԵԼԻ, ՋՆԱՐԱԿԻ ԵՎ ՄԵՐԵՆԳՈՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-005 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ կարամելի, ջնարակի և մերենգոների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների իրականացման վերաբերյալ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել կարամելի, անուշահյութի (օշարակի) համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բնութագրում կարամելային անուշահյութի հումքային բաղադրիչները և դրանց համար սահմանված չափաքանակները,
2. ճիշտ է ներկայացնում կարամելային անուշահյութի պատրաստման (եփման) եղանակները,
3. ճիշտ է օգտագործում կարամելի օգտագործումը տորթերի և այլ հրուշակեղենի արտադրության մեջ,
4. ճիշտ է պահպանում անուշահյութի պատրաստման ընթացքում աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել շոկոլադի և ջնարակի արտադրության համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բնութագրում շոկոլադի և ջնարակի հումքային բաղադրիչները և դրանց համար սահմանված չափաքանակները,
2. ճիշտ է ներկայացնում և իրականացնում շոկոլադային և ջնարակային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,
3. ճիշտ է ներկայացնում շոկոլադային և ջնարակային զանգվածի որակական բնութագիրը,
4. ճիշտ է պահպանում շոկոլադի և ջնարակի պատրաստման ընթացքում աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել մերենգոների համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բնութագրում մերենգոյի համար հումքային բաղադրիչները և դրանց համար սահմանված չափաքանակները,
2. ճիշտ է ներկայացնում և իրականացնում մերենգոյի պատրաստման (եփման) եղանակները,
3. ճիշտ է պահպանում մերենգոյի պատրաստման ընթացքում աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԻ ԵՎ ՎԱՖԼԻՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-006 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** |  Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ մարմելադի և վաֆլիների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում» և ՀՇՏ–4-19-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել մարմելադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում մարմելադային զանգվածի արտադրությանն անհրաժեշտ հումքատեսակները և դրանց չափաբաժիններն` ըստ բաղադրագրի պահանջների,
2. ճիշտ է բնութագրում մարմելադային զանգվածի տեսակները և դրանց որակական հատկությունների տարբերությունները,
3. ճիշտ է պահպանում մարմելադային զանգվածի դոնդողացման ջերմային ռեժիմները և տևողությունը,
4. ճիշտ է պահպանում մարմելադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնիկական անվտանգության կանոնները և սանիտարական նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել մրգային մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է իրականացնում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի չորացման տեխնոլոգիական գործընթացը,
2. ճիշտ է իրականացնում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի հովացման տեխնոլոգիական գործընթացը,
3. ճիշտ է կատարում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի մշակման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,
4. ճիշտ է կատարում մրգային մարմելադային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,
5. ճիշտ է մեկնաբանում մրգային մարմելադային պատրաստվածքի տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական պահանջները,
6. ճիշտ է պահպանում մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարական նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել վաֆլու խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու խմորի բաղադրությունը և պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,
2. ճիշտ է իրականացնում վաֆլու շերտաթերթիկների թխման տեխնոլոգիական գործընթացը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Իրականացնել վաֆլու արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու արտադրության համար նախատեսված սննդային միջուկի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,
2. ճիշտ է իրականացնում վաֆլու զանգվածի և սննդային միջուկի միացման տեխնոլոգիական գործընթացը,
3. ճիշտ է իրականացնում վաֆլու պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,
4. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու պատրաստվածքի պահպանման տևողությունը, ջերմային և խոնավության պայմանները,
5. ճիշտ է պահպանում վաֆլու արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՐԵՄՆԵՐԻ ԵՎ ՄԻՋՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-007 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենում օգտագործվող կրեմների և միջուկների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի կրեմների և միջուկների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների և աշխատանքային գործիքների մասին: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** |  36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել կրեմների և միջուկների արտադրության համար նախատեսված բաղադրիչների (հումքատեսակների) պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված կրեմների և միջուկների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
3. ճիշտ է բնութագրում կրեմի և միջուկի պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,
4. ճիշտ է ընտրում տրված բաղադրագրով կրեմի և միջուկի պատրաստման եղանակը և դրան համապատասխան սարքավորումները,
5. ճիշտ է պահպանում տարբեր կրեմների և միջուկների նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,
6. ճիշտ է տարանջատում կրեմների և միջուկների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,
7. ճիշտ է պահպանում կրեմի և միջուկի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը,
2. ճիշտ է բնութագրում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների տեսակները և դրանց աշխատանքային առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է ներկայացնում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների պահպանման կանոնները, ժամկետը,
4. ճիշտ է պահպանում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների պատրաստման և պահպանման սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կատարում կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,
2. ճիշտ է բնութագրում կրեմների և միջուկների տեսակները և դրան առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված կրեմների և միջուկների հումքատեսակները,
4. ճիշտ է կատարում կրեմների և միջուկների պահպանման գործընթացը,
5. ճիշտ է պահպանում կրեմների և միջուկների տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՄՈՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-008 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենում օգտագործվող խմորների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի խմորներ արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների, սարքերի և պարագաների մասին: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** |  72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Պատրաստել շաքարային և եփովի (մեղրային և էկլերային) խմորներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված շաքարային և եփովի խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
3. ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման եղանակը և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները,
4. ճիշտ է պահպանում շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,
5. ճիշտ է տարանջատում շաքարային խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,
6. ճիշտ է պահպանում շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Պատրաստել շերտավոր և արևելյան խմորներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
3. ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման եղանակները և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները և պարագաները,
4. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
5. ճիշտ է բնութագրում շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,
6. ճիշտ է պահպանում շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,
7. ճիշտ է տարանջատում շերտավոր և արևելյան խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,
8. ճիշտ է պահպանում շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Պատրաստել բիսկվիտային խմորներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով բիսկվիտային խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված բիսկվիտային խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
3. ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով բիսկվիտային խմորների պատրաստման եղանակները և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները և պարագաները,
4. ճիշտ է բնութագրում բիսկվիտային խմորների պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,
5. ճիշտ է պահպանում բիսկվիտային խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,
6. ճիշտ է տարանջատում բիսկվիտային խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,
7. ճիշտ է պահպանում բիսկվիտային խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Պատրաստել խմորիչով խմորներ և խմորիչով շերտավոր խմորներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
3. ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման եղանակները և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները և պարագաները,
4. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
5. ճիշտ է բնութագրում խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,
6. ճիշտ է պահպանում խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,
7. ճիշտ է տարանջատում բիսկվիտային խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,
8. ճիշտ է պահպանում բիսկվիտային խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԽՎԱԾՔԱԲԼԻԹՆԵՐԻ ԵՎ ՔԱՂՑՐԱԲԼԻԹՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-009 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ թխվածքաբլիթների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի թխվածքաբլիթների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների մասին: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» և ՀՇՏ–4-19-007 «Կրեմների և միջուկների պատրաստում» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել թխվածքաբլիթների արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային խմորի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները,
2. ճիշտ է պահպանում թխվածքաբլիթային խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանային և խոնավության տեխնոլոգիական պայմանները,
3. ճիշտ է բնութագրում թխվածքաբլիթի տրված տեսականի համար նախատեսված խմորի հունցման մեքենայի աշխատանքային սկզբունքները,
4. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային խմորի շաղախման տևողությունը և ջերմաստիճանային պայմանները,
5. ճիշտ է իրականացնում խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,
6. ճիշտ է պահպանում թխվածքաբլիթային խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ստանալ թխվածքաբլիթային խմորի նախապատրաստվածքից արտադրական կիսապատրաստվածք |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքի կառուցվածքը և որակական հատկությունները,
2. ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքի նախնական գրտնակման եղանակները և դրանցից յուրաքանչյուրի դեպքում պահանջվող համապատասխան սարքերն ու գործիքները,
3. ճիշտ է բնութագրում խմորային նախապատրաստվածքի հանգստացման տարբեր եղանակները, դրանց առանձնահատկությունները և տևողությունը,
4. ճիշտ է իրականացնում խմորային նախապատրաստվածքների համար ձևամթերային կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը,
5. ճիշտ է իրականացնում խմորային նախապատրաստվածքի քսուքապատման և հարդարման տեխնոլոգիական գործընթացները,
6. ճիշտ է պահպանում խմորի կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Պատրաստել թխվածքաբլիթներ  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում թխվածքաբլիթի տրված տեսակի խմորային կիսապատրաստվածքի թխմանը համապատասխան վառարանը և ներկայացնում դրա աշխատանքային սկզբունքները,
2. ճիշտ է պահպանում խմորային կիսապատրաստվածքի թխման ընդհանուր ընթացքի և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային պայմանները, խոնավապահովվածության ռեժիմներն ու տևողությունը,
3. ճիշտ է կատարում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի տեսակավորումը և խոտանումը,
4. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային թափոնների օգտագործման և վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները,
5. ճիշտ է մեկնաբանում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի հովացման եղանակները և դրանց համար անհրաժեշտ համապատասխան սարքերը,
6. ճիշտ է կատարում նախապես հովացված թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի երկրորդական հարդարումը և ձևավորումը,
7. ճիշտ է կատարում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,
8. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի պահպանման և տեղափոխման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Պատրաստել քաղցրաբլիթներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված քաղցրաբլիթների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
3. ճիշտ է կիրառում համապատասխան սարքավորումները,
4. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված քաղցրաբլիթների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,
5. ճիշտ է իրականացնում քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները,
6. ճիշտ է բնութագրում քաղցրաբլիթների պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,
7. ճիշտ է պահպանում քաղցրաբլիթների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,
8. ճիշտ է պահպանում քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏՈՐԹԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-010 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** |  Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ տորթերի տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի տորթերի արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների և աշխատանքային գործիքների մասին: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 108 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ–4-19-005 «Կարամելի, ջնարակի և մերենգոների պատրաստում»,ՀՇՏ–4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» և ՀՇՏ–4-19-008«Կրեմների և միջուկների պատրաստում» մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել տորթերի արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով տորթի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,
2. ճիշտ է ներկայացնում և իրականացնում տորթի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների ընտրությունը և դրանց չափաբաժինների պահպանումը,
3. ճիշտ է բնութագրում տորթի խմորի պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,
4. ճիշտ է կատարում տրված բաղադրագրով տորթի խմորի պատրաստման եղանակը և կիրառում դրան համապատասխան մեքենաներն ու սարքերը,
5. ճիշտ է պահպանում տարբեր տորթերի խմորային նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային ռեժիմները,
6. ճիշտ է սահմանում տորթի խմորային նախապատրաստվածքի շաղախման տևողությունը և ջերմային պայմանները,
7. ճիշտ է տարանջատում խմորային թափոնները` կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,
8. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը,
2. ճիշտ է բնութագրում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման վառարանների տեսակները և դրանց աշխատանքային առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է պահպանում տորթի կիսապատրաստվածքի թխման ջերմային ռեժիմները` կախված խմորի զանգվածից, ծավալից և բաղադրությունից և տեսակից,
4. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման տևողությունը` կախված խմորի զանգվածից և ծավալից,
5. ճիշտ է կատարում տորթի խմորային թխված պատրաստվածքի հովացման գործընթացը` համաձայն տեխնոլոգիական կանոնների,
6. ճիշտ է իրականացնում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը,
7. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման տեխնոլոգիական կանոնները և
8. սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է կատարում տորթի կտրված խմորային պատրաստվածքի հարդարման աշխատանքները,
2. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված տորթի ձևավորման նյութերը և հումքատեսակները,
3. ճիշտ է օգտագործում տորթի խմորային պատրաստվածքի ձևավորման համար կիրառվող մրգահյութը, դոնդողը, ջնարակը, կրեմը, մրգահատապտղային միջուկը և այլն,
4. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Իրականացնել տորթի պատրաստվածքի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում տորթերի փաթեթավորման գործընթացը և դրա համար անհրաժեշտ պարագաները,
2. ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորված տորթերի տեղափոխման գործընթացի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,
3. ճիշտ է պահպանում փաթեթավորված տորթերի պահման ջերմային և խոնավության պայմանները, ինչպես նաև առավելագույն ժամկետները,
4. ճիշտ է մեկնաբանում տորթերի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՇՏ–4-19-011 |
|  | **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. կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,
6. կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,
7. կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,
8. կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,
9. աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,
10. աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,
11. կազմակերպության կառավարմանն առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,
12. կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,
13. 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:
 |

Աղյուսակ 3

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ | Շաբաթների թիվը | Ուսանողիառավելագույնբեռնվածու­թյունը,ժամ | Պարտադիրլսարանայինպարապմունք­ներ,ժամ | ՈՒսուցման երաշխա­վորվող տարին |
|  | **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ |  | 27 | 18 | 1 |
|  | Իրավունքի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Պատմություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Օտար լեզու |  | 90 | 60 | 1 |
|  | Ֆիզկուլտուրա |  | 90 | 60 | 1 |
|  | Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր |  | 42 | 28 | 1 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **519** | **346** |  |
|  | **ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ** |  |  |  |  |
|  | Հաղորդակցություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Անվտանգություն և առաջին օգնություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Համակարգչային օպերատորություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **162** | **108** |  |
|  | **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Ապրանքագիտության համառոտ տեսություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Ձեռներեցություն |  | 108 | 72 |  |
|  |  **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **351** | **234** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Կարամելի, ջնարակի և մերենգոների պատրաստում |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Կրեմների և միջուկների պատրաստում |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Խմորների պատրաստում |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների պատրաստում |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Տորթերի պատրաստում |  | 162 | 108 |  |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **513** | **342** | 1 |
|  | **ԸՆՏՐՈՎԻ** |  | **45** | **30** |  |
|  | **ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ** |  | **30** | **20** |  |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | **30**  | **1620** | **1080** |  |
|  | **ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ** |  | 100 |  |  |
|  | **ՊՐԱԿՏԻԿԱ** | **8** |  |  |  |
|  | **ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | **2** |  |  |  |
|  | **ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | **1** |  |  |  |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | **41** |  |  |  |