|  |
| --- |
|  |
|  |

Հավելված

Հայաստանի Հանրապետության

կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի

նախարարի 20 դեկտեմբերի 2023 թվականի

N 160-Ն հրամանի

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ** **0728.08.5 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0728.08.01.5 ****ՓՈՐՁԱԳԵՏ՝ ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

# ԳԼՈՒԽ 1.

# ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության` ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի հետևյալ որակավորումներին ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները.

1) 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ ոչ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման 0728.08.01.5- 01 Ոչ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտացման համար,

2) 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման 0728.08.01.5-02 Պարենային ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտացման համար:

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով`
2. առկա,
3. հեռակա,
4. հեռավար (դիստանցիոն),
5. դրսեկության (էքստեռնատ):

## Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը` համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի սեպտեմբերի 6-ի N 1028-Ն որոշման։
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 0728.08.5 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0728.08.01.5 ՓՈՐՁԱԳԵՏ՝ ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտությամբ 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝
3. սպառողական ապրանքների որակի փորձագետ,
4. ապրանքագետ,
5. ապրանքների իրացման կազմակերպության ստորաբաժանման ղեկավար,
6. ապրանքների համապատասխանության գնահատման մասնագետ,
7. արտադրական կազմակերպության որակի հսկողության մասնագետ:
8. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտությամբ 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.
9. ձևավորել և թարմացնել փորձաքննության համար օգտագործվող իրավական և նորմատիվ փաստաթղթերի լրակազմը,
10. նախապատրաստել ապրանքների որակի հետազոտման աշխատանքները,
11. ստուգել ապրանքների որակը,
12. գնահատել ապրանքների փաստացի որակը,
13. կազմել անհրաժեշտ փաստաթղթեր,
14. առաջարկություններ ներկայացնել կազմակերպության գործունեության արդյունավետության բարձրացման ուղղությամբ:

**ԳԼՈՒԽ 3.**

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0728.08.5 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0728.08.01.5 ՓՈՐՁԱԳԵՏ՝ ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0728.08.5 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0728.08.01.5 ՓՈՐՁԱԳԵՏ՝ ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին։
13. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

# ԳԼՈՒԽ 5.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0728.08.5 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0728.08.01.5 ՓՈՐՁԱԳԵՏ՝ ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 կամ դասախոսը 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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. սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների,

### բ. օտար լեզուների,

գ. նյութագիտության,

դ. ապրանքագիտության,

ե. արտադրության տեխնոլոգիայի,

զ. տնտեսագիտական առարկաների,

է. ստանդարտացման, չափագիտության և համապատասխանության գնահատման,

ը. փորձաքննության սարքերի և պարագաների,

թ. անհատական համակարգիչների:

2) ՈՒսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

### ա. չափումների և փորձարկման տեխնիկական միջոցների,

### բ. ուսուցման տեխնիկական միջոցների:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ,

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

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերի համար սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
3. ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
4. ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
10. մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ կամ առանց տեսական ուսուցման կամ դրանց զուգորդմամբ), 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին։

# ԳԼՈՒԽ 6.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0728.08.5 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0728.08.01.5 ՓՈՐՁԱԳԵՏ՝ ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության 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 մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
6. պետք է ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների միջանկյալ 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։

Աղյուսակ 1

**Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»** | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-Հ-5-23-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման կարողությունները, 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. բացատրում էհաղորդակցման 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 ժամանակվարում 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 գրավորխոսք՝ 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-5-23-001 |
|  | **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** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելո ւհամար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետքչ են։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշներ իբավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բացատրում էանվտանգության 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 (սանիտարահիգենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), 2. ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառայգայթումը, 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. առաջինօգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, 3. կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն, 4. կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բացվնասվածքների 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 «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»** | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ՀՕ-5-23-001 |
|  | **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 (Մայքրոսոֆթ Օֆիս (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:։ |
|  | **ՈՒսումնառությանարդյունք 1** | Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում է, 2. ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները, 3. օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից, 4. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը, 6. բացում է 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 փաստաթղթի տպագրում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. Հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է, 2. մուտքագրում էտեքստ, մեծատառնշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3. Տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4. Մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում, 5. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Պատրաստելև խմբագրել աղյուսակներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է, 2. առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ, 3. աղյուսակում կատարում է ուղղումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4. աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում |
|  | **Կատարմանչափանիշներ** | 1. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ` օգտագործելով նաև Աութըշեյփս (Autoshapes) պատուհանի պատրաստի ձևերը, 2. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 3. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները` տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 4. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 5. գծագրում է տեքստային բլոկներ, 6. կատարում է գրաֆիկականօբյեկտների գունաերանգավորում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում, 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 |
| **45.** | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը, 2. օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3. ներկայացնում է Հիսթրի(History), Ֆևըրիթս(Favorites), Սթոփ(Stop), Ռիֆրեշ(Refresh) հրամաների, Բեք(Back) և Ֆորվըրդ(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: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»** | | |
| **46.** | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-Ձ-5-23-001 |
| **47.** | **Մոդուլին պատակը** | 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: |
| **48.** | **Մոդուլի տևողությունը** | 1. ժամ |
| **49.** | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար: |
| **50.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:: |
| **51.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը |
| **52.** | **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: |
| **53.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը |
| **54.** | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կազմակերպության կազմակերպական-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 առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12. կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 13. կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է: |
| **55.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ |
| **56.** | **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 /4ՓԻ(4P) և 7ՓԻ(7P)/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում, 11. մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է: |
| **57.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը |
| **58.** | **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: |
| **59.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը |
| **60.** | **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: |
| **61.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր |
| **62.** | **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 ՍՎՕԹ(SWOT) վերլուծություն, 5. ՍՎՕԹ(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: |
| **63.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 7** | Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ |
| **64.** | **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 2

**Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն» մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՄԱՆ ԵՎ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»** | | | |
|  | | **Մոդուլի դասիչը** | ՍԱՈՓ-5-23-001 |
|  | | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել Հայաստանի Հանրապետությունում ստանդարտացման գործունեության իրավական հիմքերի և դրա մասնակիցների իրավասության, ինչպես նաև տեխնիկական կանոնակարգերի, ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերի մշակման և կիրառման սկզբունքների, համապատասխանության գնահատման (հավաստման) բնագավառում մասնակիցերի իրավունքների և պարտականությունների, ինչպես նաև արտադրանքի իրացման պայմանների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու 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 սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման (հավաստման) հետ առնչվող հիմնական հասկացությունները և ընդհանուր դրույթները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացմանը վերաբերող իրավական հիմքերը,  2) ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման նպատակը,  3) ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման սկզբունքները,  4) ճիշտ է ներկայացնում տվյալ տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտին վերաբերող տեխնիկական կանոնակարգերը,  5) ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերի տեսակները,  6) ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտների ընդունման և հաստատման ընթացակարգը,  7) ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ձևերը: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Տարբերակել տեխնիկական կանոնակարգերը և ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտին վերաբերող տեխնիկական կանոնակարգերը, 2. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգերի կիրառման պարտադիր պահանջները, 3. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգերի ընդունման և հաստատաման ընթացակարգերը, 4. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական կանոնակարգերի և ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերի տարբերությունը, 5. ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերի տեսակները և դրանց բնույթը, 6. ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման սկզբունքները: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել Հայաստանի Հանրապետության միջազգային ստանդարտացման կազմակերպությունների հետ անդամակցությունը/համագործակցությունը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում Հայաստանի Հանրապետության համագործակցությունը/անդամակցությունը տարածաշրջանայնին և միջազգային կազմակերպությունների հետ, 2. ճիշտ է ներկայացնում ստանդարտացման միջազգային, եվրոպական և տարածաշրջանային կազմակերպությունները և վերջիններիս հետ համագործակցությունը/անդամակցությունը, միջազգային ԻՍՕ ստանդարտները և դրանց կիրառումը Հայաստանի Հանրապետությունում, 3. ճիշտ է ներկայացնում անդամակցությունը Հայաստանի Հանրապետության տարածաշրջանային և միջազգային կազմակերպություններին: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Կատարել և պարզաբանել համապատասխանության գնահատման (հավաստման) գործընթացը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում «համապատասխանության գնահատում (հավաստում)» հասկացությունը, 2. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ձևերը, 3. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության գնահատման (հավաստման) նպատակը, 4. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության կամավոր հավաստում և պարտադիր հավաստում, 5. ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության սերտիֆիկատը, պետական գրանցումը անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությունը, համապատասխանության հայտարարագիրը և շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը, 6. ճիշտ է ներկայացնում. համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի վերաբերյալ տեղեկատվությունը։ |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ներկայացնել արտադրանքի սերտիֆիկացման /գնահատման/ մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների մասին տեղեկատվություն |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ներկայացնում սերտիֆիկացման /գնահատման/ մարմիններ հասկացությունը,  2) ճիշտ է ներկայացնում փորձարկման լաբորատորիաներ հասկացությունը,  3) ճիշտ է ներկայացնում Հայաստանի Հանրապետության տարածքում համապատասխանության պարտադիր գնահատման (հավաստման) ենթակա արտադրանքի իրացման պայմանները,  4) ճիշտ է ներկայացնում համապատասխանության պարտադիր գնահատման (հավաստման) ենթակա արտադրանքի` Հայաստանի Հանրապետության տարածք ներմուծման պայմանները: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Ներկայացնել հավատարմագրման գործընթացի կազմակերպումը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ներկայացնում հավատարմագրում հասկացությունը,  2) ճիշտ է ներկայացնում հավատարմագրման իրականացման իրավական հիմքերը / իրավական ակտերի և միջազգային ԻՍՕ/ԻԷԿ 17000 համակարգի ստանդարտների պահանջներին (այսուհետ` հավատարմագրման չափանիշներ) համապատասխան/,  3) ճիշտ է ներկայացնում հավատարմագրման գործընթացը: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 7** | Ներկայացնել տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողության էությունը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ներկայացնում պետական վերահսկողության հիմնական խնդիրները,  2) ճիշտ է ներկայացնում պետական վերահսկողություն իրականացնող մարմին հասկացությունը,  3) ճիշտ է ներկայացնում պետական վերահսկողության իրականացմանն առնչվող օրենսդրական և ենթաօրենսդրական իրավական ակտերը։ |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ ԵՎ ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»** | | | |
|  | | **Մոդուլի դասիչը** | ՍԱՈՓ-5-23-002 |
|  | | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ պարենային ապրանքների դասակարգման և սպառողական հատկությունների խմբավորման ժամանակակից մեթոդաբանության և մոտեցումների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու 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 պարենային ապրանքների դասակարգման համակարգը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) պարենային ապրանքների դասակարգման էությունը և անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) բացատրում էպարենային ապրանքների դասակարգման նպատակները,  3) ճիշտ է պարզաբանում պարենային ապրանքների դասակարգման սկզբունքները,  4) ճիշտ է ներկայացնում պարենային ապրանքների դասակարգման հատկանիշները,  5) ճիշտ է բնութագրում պարենային ապրանքների դասակարգման եղանակները,  6) պարենային ապրանքների դասակարգման տիպերը ճիշտ է բնութագրում,  7) տարբերակում է պարենային ապրանքների դասակարգման ձևերը,  8) ներկայացնում է պարենային ապրանքների հիմնական խմբերը: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Գնահատել պարենային ապրանքների տեսականին |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ապրանքների տեսականի հասկացությունը ճիշտ է մեկնաբանում,  2) պարենային ապրանքների տեսականու ձևերը տարբերակում է ,  3) պարենային ապրանքների տեսականու ձևավորման սկզբունքները ճիշտ է բացատրում,  4) ապրանքների տեսականու գնահատման ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ճիշտ է որոշում պարենային ապրանքների տեսականին բնութագրող ցուցանիշները: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Բնութագրել պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ապրանքների սպառողական հատկությունները որպես որակի ցուցանիշները ձևավորելու հիմք ճիշտ է մեկնաբանում,  2) պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման գործընթացի կանոնակարգումը հիմնավորում է,  3) ներկայացնում է պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների դասակարգման խմբերը,  4) պարենային ապրանքների սպառողական հատկություններին ներկայացվող ընդհանուր և առանձնահատուկ պահանջները տարբերակում է ,  5) պարենային ապրանքների սպառողական հատկություններն ըստ կարևորության ճիշտ է արժեվորում: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՀԵՏԱԶՈՏՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԻ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»** | | | |
|  | | **Մոդուլի դասիչը** | ՍԱՈՓ-5-23-003 |
|  | | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ապրանքների սպառողական հատկություններն ուսումնասիրելու ընթացքում համապատասխան տեխնիկական միջոցներն ընտրելու և կիրառելու հմտություններ: |
|  | | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ-ԱԱՕ-5-12-001 Անվտանգություն և առաջին օգնություն ՍԱՈՓ-5-23-002 Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները մոդուլները: |
|  | | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցների խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցներին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները բացատրում է,  3) որակի հետազոտման համար կիրառվող տեխնիկական միջոցների պահպանման, ստուգման և հսկողության ընդհանուր և առանձնահատուկ պայմանները ճիշտ է նկարագրում,  4) որակի հետազոտման տեխնիկական միջոցների կիրառման ընդհանուր կանոնները ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կիրառել նմուշառման պարագաները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ըստ նմուշառման առանձնահատկության պարագաները ճիշտ է ընտրել,  2) պարագաները նմուշառման համար ճիշտ է նախապատրաստել,  3) պարագաները ճիշտ է կիրառել,  4) պարագաները պահման համար ճիշտ է նախապատրաստել,  5) պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կիրառել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման գործիքները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ըստ անհրաժեշտության որակի հետազոտման գործիքները ճիշտ է ընտրել,  2) գործիքները աշխատանքի նախապատրաստելու գործողությունը ճիշտ է կատարել,  3) գործիքները ճիշտ է կիրառել,  4) գործիքները նախապատրաստել է պահման համար,  5) պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Կիրառել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեխանիկական սարքավորումները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ըստ որակի հետազոտվող ցուցանիշի սարքավորումը ճիշտ է ընտրել,  2) սարքավորումը աշխատանքային ռեժիմի բերելու գործողությունը ճիշտ է կատարել,  3) սարքավորումը ճիշտ է կիրառել,  4) սարքավորումը պահման համար ճիշտ է նախապատրաստել,  5) պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Կիրառել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման էլեկտրոնային սարքավորումները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ըստ որակի հետազոտվող ցուցանիշի սարքավորումը ճիշտ է ընտրել,  2) սարքավորումը աշխատանքային ռեժիմի բերելու գործողությունը ճիշտ է կատարել,  3) սարքավորումը ճիշտ է կիրառել,  4) սարքավորումը պահման համար ճիշտ է նախապատրաստել,  5) պահպանել է աշխատանքի անվտանգության կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵՂԵԿԱՏՎՈՒԹՅԱՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՄԱՆ ՁԵՎԵՐԸ»** | | | |
|  | | **Մոդուլի դասիչը** | ՍԱՈՓ-5-23-004 |
|  | | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տեսական և գործնական գիտելիքներ տալ ապրանքների վերաբերյալ տեղեկությունների խմբի, բնույթի և դրանց ներկայացման ձևերի վերաբերյալ: Այն անհրաժեշտ է ապրանքների հատկությունների հետազոտման բնագավառի աշխատողներին, ովքեր պետք է կիրառեն այդ տեղեկությունները: |
|  | | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | | **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 ապրանքի վերաբերյալ տեղեկատվության դերը, դասակարգումը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ապրանքների վերաբերյալ որոշակի բովանդակության և ուղղվածության տեղեկատվության անհրաժեշտությունը և կարևորությունը բացատրում է,  2) ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ ծագման աղբյուրի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,  4) ըստ բնույթի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,  5) ըստ տարածման ուղիների ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,  6) ըստ ներկայացման տեսքի ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,  7) ըստ փոխանցման և ընկալման ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում,  8) ըստ ծավալի և ընդգրկունության ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության դասակարգումը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության հիմնական տեսակները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության մակնիշա-պայմանական տեսակը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության շահագործա-ուղեկցային տեսակը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության գովազդային տեսակը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության հաղորդման հիմնական միջոցները |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ներկայացնում մակնշման տեսակները, պարտադիր տեղեկատվության բովանդակությունը,  2) ապրանքին ուղեկցող փաստաթղթերի տեսակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) ապրանքի տեխնիկական անձնագրի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  4) ապրանքի շահագործման ուղեցույցի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  5) ապրանքի ծագման հավաստագրի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  6) ապրանքի համապատասխանության հավաստագրի դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  7) ապրանքի վերաբերյալ բանավոր հաղորդումների դերը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել ապրանքների կոդավորումը |
|  | | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ապրանքների կոդավորման անհրաժեշտությունը և առավելությունը ճիշտ է բացատրում,  2) ճիշտ է ներկայացնում կիրառվող միջազգային կոդավորման համակարգերը և ձևերը,  3) գծիկավոր կոդի կառուցվածքը և կոդավորման մեխանիզմը ճիշտ է բացատրում,  4) կարողանում է վերծանել գծիկավոր կոդը,  5) կարողանում է գծիկավոր իրական կոդը տարբերել կեղծից: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՐԱՆՔԻ ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՓՈՓՈԽՄԱՆ ՎՐԱ ԱԶԴՈՂ ԳՈՐԾՈՆՆԵՐԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-005 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին գիտելիքներ տալ ապրանքների սպառողական հատկությունների ձևավորման, դրանց պահպանման համար անհրաժեշտ պայմանների ու փոփոխման վրա ազդող գործոնների մասին: Այն կարևոր է ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման գործընթացում անհրաժեշտ գործնական հետևություններ կատարելու, ինչպես նաև կազմակերպությունների տնտեսական արդյունավետության բարձրացմանը նպաստող՝ ապրանքային կորուստների նվազեցմանը ուղղված քայլեր իրականացնելու բնագավառում գործունեություն ծավալող մասնագետների համար: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 48 ժամ |
|  | **Մուտքայի նպահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-002 Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Բացատրել ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտման կարևորությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման գործընթացի փուլերը, 2. բացատրում է ապրանքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատուկ կարևորությունը նրա սպառողական հատկությունների ձևավորման համար, 3. հիմնավորում է ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանների հետազոտման անհրաժեշտությունը փորձաքննության աշխատանքների համալիրում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել ապրանքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հետազոտման և հսկման առանձնահատկությունները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչները ճիշտ է ներկայացնում, 2. տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ փաստաթղթերի կազմը և բովանդակությունը ճիշտ է ներկայացնում, 3. տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային կետերի առանձնացման մոտեցումները բացատրում է, 4. տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում, 5. ճիշտ է պատկերացնում տեխնոլոգիական գործընթացում շեղումների հնարավոր հետևանքների բացահայտման մեխանիզմը, 6. ճիշտ է հիմնավորում տեխնոլոգիական գործընթացի նկատմամբ հսկողության կարևորությունը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել ապրանքի սպառողական հատկությունների փոփոխման գործոնները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման տնտեսական կարևորությունը բացատրում է, 2. ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանմանը նպաստող գործոնները ճիշտ է ներկայացնում, 3. ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանման գործընթացի նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 4. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի սպառողական հատկությունների պահպանմանը նպաստող պայմաններից շեղումների կոնկրետ հետևանքները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԵՂԵԿԱՏՎԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐԻ ՄՇԱԿՄԱՆ ՎԻՃԱԿԱԳՐԱԿԱՆ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-006 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին գործնական հմտություններ տալ երևույթների վերաբերյալ տեղեկատվական տվյալների մշակման և արդյունքների ընդհանրացման համար վիճակագրական մեթոդների կիրառման վերաբերյալ: |
|  | **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** | | Ներկայացնել տեղեկությունների հավաքման և ուսումնասիրության համար նախապատրաստման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) որոշումներ ընդունելու համար տեղեկատվության անհրաժեշտությունը և կարևորությունը հիմնավորում է,  2) տարբերակում է տեղեկությունների տեսակները և դրանց առանձնահատկությունները,  3) ճիշտ է ներկայացնում տեղեկությունների աղբյուրները և ձեռք բերման ձևերը,  4) տեղեկությունների խմբավորումը և ընդհանրացումը ճիշտ է կատարում,  5) ճիշտ է կազմում աղյուսակներ,  6) ճիշտ է կազմում գրաֆիկներ և աղյուսակներ: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Հաշվել հարաբերական և միջին մեծություններ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) հարաբերական և միջին մեծությունների կիրառման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) ճիշտ է հաշվում հարաբերական մեծություններ,  3) ճիշտ է հաշվում միջին թվաբանականներ,  4) ճիշտ է հաշվում հարմոնիկ միջիններ,  5) ճիշտ է հաշվում միջին քառակուսայիններ,  6) հաշվարկված միջին մեծությունների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Բացատրել վարիացիայի երևույթը և կատարել հաշվարկներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ուսումնասիրվող երևույթների հատկանիշներում վարիացիայի առկայությունը ճիշտ է բացատրում,  2) ձևավորում է վարիացիոն շարք,  3) ճիշտ է հաշվարկում վարիացիայի ցուցանիշները,  4) ճիշտ է հաշվարկում վարիացիոն շարքի մոդան և մեդիանան,  5) ուսումնասիրվող երևույթներում գնահատում է վարիացիայի մեծությունը,  6) կատարում է հիմնավոր եզրակացություններ: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Հաշվել ինդեքսներ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) բացատրում է ինդեքսների նշանակությունը և կիրառումը,  2) ինդեքսների կառուցման կանոնները ներկայացնում է,  3) ինդեքսների տեսակները ճիշտ է ներկայացնում,  4) անհատական ինդեքսներ ճիշտ է հաշվարկում,  5) ընդհանուր ինդեքսներ ճիշտ է հաշվարկում,  6) ըստ ինդեքսների կատարում է գործնական եզրահանգումներ: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել դինամիկայի շարքերը, կատարել կորելացիոն վերլուծություն |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տարբերակում է դինամիկայի շարքերի տեսակները,  2) բացատրում էդինամիկայի շարքերի տեսակները,  3) դինամիկայի ցուցանիշները ճիշտ է հաշվում,  4) ճիշտ է գնահատում դինամիկայի ցուցանիշները,  5) երևույթների միջև կապերի տեսակները ներկայացնում և մեկնաբանում է,  6) ճիշտ կազմում և լուծում է զույգային կապի հավասարումներ,  7) ճիշտ է ստանում կորելացիոն կապի հավասարումը,  8) ճիշտ գնահատում է երևույթների միջև կապի սերտության աստիճանը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Ներկայացնել ընտրանքային մեթոդը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ընտրանքային դիտարկման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը բացատրում է,  2) ընտրանքային դիտարկման տեսակները ներկայացնում է,  3) ճիշտ կատարում է ընտրանքային դիտարկում,  4) հաշվում է ընտրանքային համախմբի ցուցանիշները,  5) ընտրանքային դիտարկման արդյունքները ընդհանրացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՀԵՏԱԶՈՏՄԱՆ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-007 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդների ընտրության և կիրառման վերաբերյալ գործնական հմտություններ, ինչպես նաև որակի հետազոտման գործընթացների կազմակերպման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-002 Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը և ՍԱՈՓ-5-23-006 Տեղեկատվական տվյալների մշակման վիճակագրական մեթոդները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդների ընդհանուր բնութագիրը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) որակի հետազոտման նպատակները ճիշտ է բացատրում,  2) որակի հետազոտման մեթոդների խումբը ճիշտ է ներկայացնում,  3) որակի հետազոտման մեթոդները ճիշտ դասակարգում է,  4) որակի հետազոտման տարբեր մեթոդների անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) որակի հետազոտման մեթոդների տարբերիչ առանձնահատկությունները բացատրում է,  6) որակի հետազոտման մեջ կիրառվող հիմնական սանդղակները մեկնաբանում է,  7) որակի հետազոտման մեթոդի ընտրության չափանիշները ներկայացնում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Կազմակերպել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման աշխատանքները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) որակի հետազոտման աշխատանքների հաջորդականությունը ճիշտ է ներկայացնում,  2) որակի հետազոտման գործընթացի հետ կապված փաստաթղթերի կազմը ճիշտ սահմանում է,  3) որակի հետազոտման աշխատանքերը ըստ կատարողների ճիշտ է կազմակերպում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Բացատրել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառման առանձնահատկությունների մանրամասները ճիշտ է բացատրում,  2) որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդները ճիշտ է դասակարգում,  3) որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների տարատեսակները ճիշտ է ներկայացնում,  4) որակի հետազոտման օբյեկտիվ մեթոդների կիրառման դեպքերը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Բացատրել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառման առանձնահատկությունների մանրամասները ճիշտ է բացատրում,  2) որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդները ճիշտ է դասակարգում,  3) որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների տարատեսակները ճիշտ է ներկայացնում,  4) որակի հետազոտման սուբյեկտիվ մեթոդների կիրառման դեպքերը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Բացատրել սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների առանձնահատկությունները ճիշտ է բացատրում,  2) որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդները ներկայացնում և դասակարգում է,  3) որակի հետազոտման վիճակագրական մեթոդների կիրառման դեպքերը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Բացատրել ապրանքների որակի գնահատման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդի և միջոցի ընտրման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդի և միջոցի ընտրությունը պայմանավորող հանգամանքները բացատրում է,  3) բացատրում է որակի ցուցանիշի փաստացի և բազային արժեքների նշանակությունը,  4) որակի ցուցանիշի գնահատման մեխանիզմը ներկայացնում է,  5) որակի ցուցանիշի գնահատման արդյունքների վերաբերյալ լրացվող փաստաթղթերի կազմը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-008 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ կառավարման ձևերի և սկզբունքների վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ։ |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 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 ձևրը, 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: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՈՐԱԿԻ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-009 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ սննդամթերքի որակի և անվտանգության պահանջների վերաբերյալ: Մոդուլը յուրացնելուց հետո նրանք կտիրապետեն սննդամթերքի որակի և անվտանգության ոլորտի գործող սահմանված նորմերին և պահանջներին: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 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 սննդամթերքի որակի և անվտանգության էությունը, անհրաժեշտությունը և իրավական հիմքերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. ճիշտ է ներկայացնում որակի և անվտանգության էությունը, 2. ճիշտ է ներկայացնում որակի և անվտանգության անհրաժեշտությունը, 3. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի անվտանգության վերաբերող իրավական հիմքերը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Իրականացնել պարենային հումքի ու սննդամթերի որակի և անվտանգության պահանջների հսկողություն |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. ճիշտ է ներկայացնում միջազգային երկրների կողմից որակի և անվտանգության ներկայացված պահանջները, 2. տարբերակում է որակի և անվտանգության մակարդակները, 3. տարբերակում է ապրանքային խմբերի որակական ցուցանիշները, 4. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի որակի բաղադրիչները, 5. ճիշտ է կատարում պարենային հումքի ու սննդամթերի որակի և անվտանգության պահանջների հսկողությունը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգության պահանջները սահմանող ցուցանիշների հիմնական խմբերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում թունավոր տարրերի թույլատրելի մակարդակները, 2. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում ռադիոնուկլեիդների թույլատրելի մակարդակները, 3. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում հակաբիոտիկների թույլատրելի մակարդակները, 4. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում էստրոգեն և հորմոնալ պատրաստուկների թույլատրելի մակարդակները, 5. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում մանրէաբանական ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակները, 6. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում միկոտոքսինների թույլատրելի մակարդակները, 7. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում թույլատրված սննդային հավելումներ, 8. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում վնասակար խառնուկների թույլատրելի մակարդակները, 9. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքում պեստիցիդների թույլատրելի մակարդակները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել օրգանական սննդամթերքի էությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1. ճիշտ է ներկայացնում գենոմոդիֆիկացված մթերքը և բաղադրիչները, 2. ճիշտ է ներկայացնում **գենետիկորեն ձևափոխված սննդամթերքը և բաղադրիչները,** 3. ճիշտ է բնութագրում էկոլոգիապես մաքուր համարվող սննդամթերը: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՏԻԿԱ-ԱԼՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-010 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊՏՈՒՂ-ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ, ՍՆԿԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-011 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՍԼԱՅԻ, ՄԱԹԻ, ՇԱՔԱՐԻ, ՄԵՂՐԻ, ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-012 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել օսլայի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-013 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի արտադրության արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-014 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ», ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի արտադրության արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) ներկայացնում է կիրառվող տարաների բնութագրերը: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-015 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձկան և ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁՎԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-016 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձվի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐՊԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-017 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 48 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրական պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-018 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրության պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել համային ապրանքների արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել համային ապրանքների մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-019 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային բաղադրիչների և դրանց իրականացման վերաբերյալ գիտելիքներ, դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-001 Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ, ՍԱՈՓ-5-23-004 Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձևերը, ՍԱՈՓ-5-23-005 Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բովանդակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) տեխնոլոգիական գործընթացի ճիշտ իրականացման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) տեխնոլոգիական գործընթացի փուլերի առանձնահատկությունը ճիշտ է բացատրում,  4) ըստ արտադրության տիպերի տեխնոլոգիական գործընթացի առանձանահատկությունները բացատրում է,  5) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական քարտի կարևորությունը,  6) տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային գործողությունները ճիշտ է առանձնացնում,  7) ըստ գործողությունների աշխատողների հրահանգավորման նպատակով փաստաթղթերը ճիշտ է ձևավորում,  8) կարողանում է ընտրել ստանդարտները և օգտվել դրանցից: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրության պայմանների վերաբերյալ պահանջները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) արտադրական շենքերին և շինություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները թվարկում է,  2) արտադրական միջավայրին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները պարզաբանում է,  3) աշխատատեղերի կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  4) արտադրական անձնակազմին ներկայացվող պահանջները ներկայացնում է,  5) արտադրական պայմաններին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջների կարևորությունը բացատրում է,  6) արտադրական պայմաններին ներկայացվող պահանջների շարքում անվտանգության պահանջների կարևորությունը բացատրում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրությունում կիրառվող մեքենա-սարքավորումները, դրանց հիմնական բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող մեքենա-սարքավորումների հիմնական խմբերը ճիշտ է թվարկում,  2) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների ֆունկցիոնալ նշանակությունը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ըստ խմբերի մեքենա-սարքավորումների հիմնական աշխատանքային բնութագրերը ներկայացնում է,  4) բացատրում է մեքենա-սարքավորումների ճիշտ կիրառման ազդեցությունը ապրանքի սպառողական հատկությունների ձևավորման վրա,  5) մեքենա-սարքավորումների օգտագործման նկատմամբ հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի արտադրության մեջ կիրառվող հումքը և նյութերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կիրառվող հումքի և նյութերի ազդեցությունը վերջնական արտադրանքի սպառողական հատկությունների վրա հիմնավորում է,  2) կիրառվող ելանյութերի խմբերը ճիշտ է թվարկում,  3) կիրառվող հիմնական հումքատեսակների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կիրառվող օժանդակ նյութերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  5) կիրառվող հումքի և նյութերի հատկությունների հսկողության անհրաժեշտությունը հիմնավորում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի մակնշումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ապրանքների մակնշման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  2) մակնշման եղանակները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մակնշման տվյալները մեկնաբանում է,  4) ապրանքների փաթեթավորման և տարայավորման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,  5) փաթեթավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կիրառվող փաթեթանյութերը և դրանց բնութագրերը ներկայացնում է,  7) տարայավորման կանոնները ճիշտ է ներկայացնում,  8) կիրառվող տարաների բնութագրերը ներկայացնում է: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՏԻԿԱ-ԱԼՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-020 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հատիկա-ալրային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-010 Հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգումը և տեսականին |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) հատիկա-ալրային ապրանքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) հատիկա-ալրային ապրանքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) հատիկա-ալրային կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի հատիկա-ալրային ապրանքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) հատիկա-ալրային ապրանքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի հատիկա-ալրային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը հատիկա-ալրային ապրանքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) հատիկա-ալրային ապրանքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) հատիկա-ալրային ապրանքների պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) հատիկա-ալրային ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) հատիկա-ալրային ապրանքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) հատիկա-ալրային ապրանքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) հատիկա-ալրային ապրանքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) հատիկա-ալրային ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում հատիկա-ալրային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊՏՈՒՂ-ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ, ՍՆԿԵՐԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-021 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-011 Պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգումը և տեսականին |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի կոնկրետ տեսակների տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՍԼԱՅԻ, ՄԱԹԻ, ՇԱՔԱՐԻ, ՄԵՂՐԻ, ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-022 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել օսլայի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-012 Օսլայի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
|  | **Մոդուլի գնահատմանկարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի դասակարգումը և տեսականին |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) օսլա, մաթ, շաքար, մեղր, հրուշակեղեն կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **331.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-023 |
| **332.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսի և մսամթերքի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **333.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
| **334.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-013 Մսի և մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **335.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **336.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի դասակարգումը և տեսականին |
| **337.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) մսի և մսամթերքի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) մսի և մսամթերքի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կոնկրետ մսատեսակի և մսամթերքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **338.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **339.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) մսի և մսամթերքի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի մսի և մսամթերքի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) մսի և մսամթերքի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **340.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **341.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) մսի և մսամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) մսի և մսամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) մսի և մսամթերքի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) մսի և մսամթերքի անքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է մսի և մսամթերքի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի մսի և մսամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **342.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **343.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը մսի և մսամթերքի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) մսի և մսամթերքի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) մսի և մսամթերքի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) մսի և մսամթերքի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) մսի և մսամթերքի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **344.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **345.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) մսի և մսամթերքի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) մսի և մսամթերքի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) մսի և մսամթերքի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) մսի և մսամթերքի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) մսի և մսամթերքի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) մսի և մսամթերքի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **346.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **347.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում մսի և մսամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **348.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-024 |
| **349.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի և կաթնամթերքի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **350.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
| **351.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-014 Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **352.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **353.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի դասակարգումը և տեսականին |
| **354.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կաթի և կաթնամթերքի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) կաթի և կաթնամթերքի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կաթ և կաթնամթերք խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **355.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **356.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կաթի և կաթնամթերքի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի կաթի և կաթնամթերքի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) կաթի և կաթնամթերքի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **357.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **358.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **359.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **360.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը կաթի և կաթնամթերքի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) կաթի և կաթնամթերքի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) կաթի և կաթնամթերքի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) կաթի և կաթնամթերքի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) կաթի և կաթնամթերքի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **361.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **362.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) կաթի և կաթնամթերքի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) կաթի և կաթնամթերքի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) կաթի և կաթնամթերքի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) կաթի և կաթնամթերքի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) կաթի և կաթնամթերքի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) կաթի և կաթնամթերքի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **363.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **364.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում կաթի և կաթնամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԿԱՆ ԵՎ ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **365.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-025 |
| **366.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձկան և ձկնամթերքի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **367.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 54 ժամ |
| **368.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-015 Ձկան և ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **369.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **370.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի դասակարգումը և տեսականին |
| **371.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձկան և ձկնամթերքի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձկան և ձկնամթերքի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) ձուկ և ձկնամթերք խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **372.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **373.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձկան և ձկնամթերքի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի ձկան և ձկնամթերքի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձկան և ձկնամթերքի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **374.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **375.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի ձկան և ձկնամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **376.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **378.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը ձկան և ձկնամթերքի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) ձկան և ձկնամթերքի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) ձկան և ձկնամթերքի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) ձկան և ձկնամթերքի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) ձկան և ձկնամթերքի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **379.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **380.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) ձկան և ձկնամթերքի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձկան և ձկնամթերքի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) ձկան և ձկնամթերքի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ձկան և ձկնամթերքի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) ձկան և ձկնամթերքի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) ձկան և ձկնամթերքի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **381.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **382.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում ձկան և ձկնամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁՎԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **383.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-026 |
| **384.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձվի և ձվամթերքի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **385.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 36 ժամ |
| **386.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-016 Ձվի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **387.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **388.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի դասակարգումը և տեսականին |
| **389.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձվի և ձվամթերքի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձվի և ձվամթերքի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) ձու և ձվամթերք խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **390.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **391.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձվի և ձվամթերքի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի ձվի և ձվամթերքի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձվի և ձվամթերքի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **392.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **393.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի ձվի և ձվամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **394.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **395.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը ձվի և ձվամթերքի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) ձվի և ձվամթերքի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) ձվի և ձվամթերքի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) ձվի և ձվամթերքի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) ձվի և ձվամթերքի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **396.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **397.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) ձվի և ձվամթերքի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) ձվի և ձվամթերքի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) ձվի և ձվամթերքի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ձվի և ձվամթերքի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) ձվի և ձվամթերքի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) ձվի և ձվամթերքի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **398.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշները |
| **399.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում ձվի և ձվամթերքի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐՊԵՐԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **400.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-027 |
| **401.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային ճարպերի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **402.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 36 ժամ |
| **403.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-017 Սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **404.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **405.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի դասակարգումը և տեսականին |
| **406.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային ճարպերի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային ճարպերի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) սննդային ճարպեր խմբի կոնկրետ ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **407.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **408.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային ճարպերի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի սննդային ճարպերի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային ճարպերի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **409.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **410.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային ճարպերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային ճարպերի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է սննդային ճարպերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի սննդային ճարպերի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **411.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **412.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը սննդային ճարպերի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) սննդային ճարպերի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) սննդային ճարպերի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) սննդային ճարպերի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) սննդային ճարպերի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **413.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշները |
| **414.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) սննդային ճարպերի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային ճարպերի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) սննդային ճարպերի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) սննդային ճարպերի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) սննդային ճարպերի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) սննդային ճարպերի կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **415.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել սննդային ճարպերի ապրանքների որակի ցուցանիշները |
| **416.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում սննդային ճարպերի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **417.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-028 |
| **418.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **419.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 72 ժամ |
| **420.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-018 Համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **421.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **422.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել համային ապրանքների դասակարգումը և տեսականին |
| **423.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) համային ապրանքների դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) համային ապրանքների տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կոնկրետ համային ապրանքի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **424.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել համային ապրանքների հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **425.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) համային ապրանքների հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի համային ապրանքների հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) համային ապրանքների առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **426.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **427.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) համային ապրանքների վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) համային ապրանքների վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է համային ապրանքների վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի համային ապրանքների վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **428.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել համային ապրանքների փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **429.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը համային ապրանքների որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) համային ապրանքների փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) համային ապրանքների իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) համային ապրանքների պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) համային ապրանքների փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **430.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել համային ապրանքների որակի ցուցանիշները |
| **431.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) համային ապրանքների որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) համային ապրանքների որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) համային ապրանքների ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) համային ապրանքների ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) համային ապրանքների քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) համային ապրանքների ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) համային ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **432.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել համային ապրանքների որակի ցուցանիշները |
| **433.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է համային ապրանքների որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում համային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում համային ապրանքների որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում համային ապրանքների որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում համային ապրանքների որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում համային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է համային ապրանքների որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է համային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում համային ապրանքների որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԽՏԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ»** | | | |
| **434.** | **Մոդուլի դասիչը** | | ՍԱՈՓ-5-23-029 |
| **435.** | **Մոդուլի նպատակը** | | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդային խտանյութերի ապրանքագիտական բնութագրերի վերաբերյալ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանց որակի ցուցանիշների գնահատման ու արդյունքների ձևակերպման կարողություններ: |
| **436.** | **Մոդուլի տևողությունը** | | 36 ժամ |
| **437.** | **Մուտքային պահանջները** | | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՍԱՈՓ-5-23-003 Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ, ՍԱՈՓ-5-23-007 Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները, ՍԱՈՓ-5-23-019 Սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը մոդուլները: |
| **438.** | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| **439.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի դասակարգումը և տեսականին |
| **440.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային խտանյութերի դասակարգման հիմնական հայտանիշները թվարկում է,  2) դասակարգման խմբերի բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային խտանյութերի տեսականին և տարրերը ճիշտ է ներկայացնում,  4) կոնկրետ սննդային խտանյութերի տեղը դասակարգիչներում ճիշտ է որոշում: |
| **441.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի հատկությունները և դրանց բնութագրերը |
| **442.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային խտանյութերի հատկությունների դասակարգման խմբերը ճիշտ է ներկայացնում,  2) ըստ դասակարգման խմբերի սննդային խտանյութերի հատկությունների բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային խտանյութերի առանձնահատուկ բնութագրերը ճիշտ է ներկայացնում: |
| **443.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը |
| **444.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային խտանյութերի վերաբերյալ նորմատիվ փաստաթղթերը ճիշտ է դասակարգում,  2) սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերը ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային խտանյութերի վերաբերյալ ստանդարտները ճիշտ է ներկայացնում,  4) սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական պայմանները ճիշտ է ներկայացնում,  5) ներկայացնում է սննդային խտանյութերի վերաբերյալ հարակից տեխնիկական և տեխնիկա-նորմատիվային փաստաթղթերը,  6) ըստ հանձնարարականի սննդային խտանյութերի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերը ճիշտ է ընտրում: |
| **445.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման և իրացման պայմանները |
| **446.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) փոխադրման, պահման և իրացման պայմանների ազդեցությունը սննդային խտանյութերի որակական ցուցանիշների փոփոխության վրա ճիշտ է բացատրում,  2) սննդային խտանյութերի փոխադրման պայմանները ներկայացնում է,  3) սննդային խտանյութերի իրացման պայմանները ներկայացնում է,  4) սննդային խտանյութերի պահման պայմանները ներկայացնում է,  5) սննդային խտանյութերի փոխադրման, պահման պայմանների տեղեկատվական նշանները մեկնաբանում է: |
| **447.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | | Ներկայացնել սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշները |
| **448.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների յուրահատկությունները բացատրում է,  2) սննդային խտանյութերի որակի սպառողական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  3) սննդային խտանյութերի ֆիզիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  4) սննդային խտանյութերի ֆիզիկա-մեխանիկական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  5) սննդային խտանյութերի քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  6) սննդային խտանյութերի ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում,  7) համային ապրանքների կենսաբանական ցուցանիշները ճիշտ է ներկայացնում: |
| **449.** | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | | Գնահատել սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշները |
| **450.** | **Կատարման չափանիշներ** | | 1) կատարում է սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների գնահատման նախապատրաստական աշխատանքները,  2) ճիշտ է ընտրում սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի որոշման մեթոդը,  3) ճիշտ է ընտրում սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի որոշման միջոցը,  4) ճիշտ է որոշում սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշի փաստացի արժեքը,  5) ճիշտ է ընտրում սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների բազային արժեքը,  6) ճիշտ է համադրում սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքները,  7) մեկնաբանում է սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների փաստացի և բազային արժեքների համադրման արդյունքները,  8) գրանցում է սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների հետազոտման միջանկյալ և վերջնական արդյունքները,  9) ճիշտ է ձևակերպում սննդային խտանյութերի որակի ցուցանիշների հետազոտման արդյունքները,  10) որակի ցուցանիշների հետազոտման ընթացքում պահպանում է անվտանգության և անձնական հիգիենայի կանոնները: |

# Աղյուսակ 3

**Միջին մասնագիտական կրթության 0728.08.5 §Սպառողական ապրանքների որակի փորձաքննություն¦ մասնագիտության 0728.08.01.5 Փորձագետ՝ պարենային ապրանքների որակի փորձաքննության որակավորման 0728.08.01.5-02 Պարենային ապրանքների որակի փորձաքննություն մասնագիտացման** **օրինակելի ուսումնական պլան**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Առարկայախմբեր, առարկաներևմոդուլներ | Շաբաթներիթիվը | Ուսանողի  առավելագույն  բեռնվածությունը,  ժամ | Պարտադիր  լսարանային  պարապմունքներ,  ժամ | ՈՒսուց-մաներաշխա-վորվողտարին |
| **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 |  | 213 | 142 | 1-3 |
|  | Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր |  | 42 | 28 | 2 |
| **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | |  | **930** | **620** |  |
| **ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ** | |  |  |  |  |
|  | Հաղորդակցություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Անվտանգություն և առաջին օգնություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Համակարգչային օպերատորություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Ձեռներեցություն |  | 108 | 72 | 3 |
| **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | |  | **270** | **180** |  |
| **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** | |  |  |  |  |
|  | Ստանդարտացման և համապատասխանության գնահատման հիմունքներ |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սպառողական հատկությունները |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Ապրանքների սպառողական հատկությունների հետազոտման համար օգտագործվող տեխնիկական միջոցների կիրառման հմտություններ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվության ներկայացման ձեվերը |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Ապրանքի սպառողական հատկությունների ձեվավորման պայմանները և դրանց փոփոխման վրա ազդող գործոնները |  | 72 | 48 | 1 |
|  | Տեղեկատվական տվյալների մշակման վիճակագրական մեթոդները |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Սպառողական ապրանքների որակի հետազոտման մեթոդները |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Կառավարում |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Սննդամթերքի որակի և անվտանգության պահանջները |  | 108 | 72 | 2 |
| **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | |  | **747** | **498** |  |
| **ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** | |  |  |  |  |
|  | Հատիկա-ալրային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Մսի և մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Ձկան և ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Ձվի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 54 | 36 | 2 |
|  | Սննդային ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 72 | 48 | 3 |
|  | Համային ապրանքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Սննդային խտանյութերի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը |  | 54 | 36 | 3 |
|  | Հատիկա-ալրային ապրանքների փորձաքննությունը |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Պտուղ-բանջարեղենի, սնկերի փորձաքննությունը |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Օսլաի, մաթի, շաքարի, մեղրի, հրուշակեղենի փորձաքննությունը |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Մսի և մսամթերքի փորձաքննությունը |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Կաթի և կաթնամթերքի փորձաքննությունը |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Ձկան և ձկնամթերքի փորձաքննությունը |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Ձվի և ձվամթերքի փորձաքննությունը |  | 54 | 36 | 2 |
|  | Սննդային ճարպերի փորձաքննությունը |  | 54 | 36 | 3 |
|  | Համային ապրանքների փորձաքննությունը |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Սննդային խտանյութերի փորձաքննությունը |  | 54 | 36 | 3 |
| **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | |  | **1746** | **1164** |  |
| **ԸՆՏՐՈՎԻ** | |  | **108** | **72** | 3 |
| **ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ** | |  | **33** | **22** | 1-3 |
| **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | | **71** | **3834** | **2556** |  |
| **ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ** | |  | **250** |  |  |
| **ՊՐԱԿՏԻԿԱ** | | **27** |  |  |  |
| **ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | | **5** |  |  |  |
| **ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | | **2** |  |  |  |
| **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | | **105** |  |  |  |