

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2702 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ և  
ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1.**

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2702 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ և ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ  
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆՈՒԹԱՎԳԻՐԸ**

1. Միջին մասնագիտական կրթության «Մասնագետ» որակավորման աստիճանի 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտությունը հաստատված է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թ. հունվարի 12-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասնագիտությունների ցանկերը հաստատելու, Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2000 թվականի մայիսի 18-ի N 242 որոշման մեջ փոփոխություն կատարելու և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության մի շարք որոշումներ ուժը կորցրած ճանաչելու մասին» N 73-Ն որոշմամբ:

2. ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության կողմից միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության համար մասնագիտացումներ չեն սահմանվել:

3. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած, պետական ամփոփիչ ատեստավորումն անցած շրջանավարտին շնորհվում է «Տեխնիկ» որակավորում:

4. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել հետևյալ ձևերով՝

- 1) առկա,
- 2) հեռակա,
- 3) դրսեկության (էքստենս):

5. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006թ. հունվարի 12-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասնագիտությունների ցանկերը հաստատելու, Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2000 թվականի մայիսի 18-ի N 242 որոշման մեջ փոփոխություն կատարելու և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության մի շարք որոշումներ ուժը կորցրած ճանաչելու մասին» N 73-Ն որոշմամբ սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

- 1) կրթության առկա ձևով՝
  - ա. միջնակարգ (լրիվ) կրթության հիմքով՝ 2 տարի 6 ամիս,
  - բ. հիմնական ընդհանուր կրթության հիմքով՝ 3 տարի 6 ամիս,
- 2) կրթության հեռակա ձևով՝
  - ա. միջնակարգ (լրիվ) կրթության հիմքով՝ 3 տարի 6 ամիս,

3) Դրսեկության (էքստենզատ) ձևով ուսուցման տևողությունը համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստենզատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N1028-Ն որոշմամբ սահմանված կարգի որոշում է ուսումնական հաստատությունը:

6. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ (լրիվ) ընդհանուր կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ժամալը 3564 ժամ է, առավելագույն ժամալը՝ 5724 ժամ: Հիմնական ընդհանուր կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2702 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ և ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՄԲ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

7. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝

- 1) հացի արտադրություն,
- 2) մակարոնեղենի արտադրություն,
- 3) հրուշակեղենի արտադրություն:

8. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետի՝ զբաղմունքների ոլորտում մասնագիտական պարտականություններն են.

- 1) Նախապատրաստում արտադրական գործընթացին:
- 2) Հունքի նախապատրաստում արտադրության համար:
- 3) Տեխնոլոգիական ընթացքի իրականացում:
- 4) Պատրաստի արտադրանքի ստացում, պահպանում և տեղափոխում:
- 5) Նյութական հաշվետվության կազմում:
- 6) Արտադրության սանիտարահիգիենիկ պահանջների և աշխատանքի անվտանգության կանոնների ապահովում:

ԳԼՈՒԽ 3.

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2702 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ և ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

9. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար պետք է ապահովի՝

- 1) Մասնագիտական գործունեության բնագավառի կարողություններն ու հմտությունները ձեռք բերելու համար պահանջվող ծավալով տեսական ու գործնական գիտելիքների յուրացում:
- 2) Աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում աշխատանքային կոլեկտիվի անդամների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողության ձևավորում:

- 3) Ինչպես տիպական, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործունեությունը իրավիճակներում մասնագիտական հարցերի լուծումների տարբերակներ առաջարկելու համար անհրաժեշտ կարողությունների ձևավորում:
- 4) Մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը որոշակի սոցիալական և էթիկական հարցերի հետ որպես մեկ ամբողջություն դիտարկելու, ակտիվ քաղաքացիական գիտակցության դրսևորման կարողության ձևավորում:
- 5) Մասնագիտական գործունեության գործառնությունները կիրառվող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտությունների ձևավորում:
- 6) Ինքնազարգացման և մասնագիտական կատարելագործման նպատակով իր և աշխատակիցների ուսումնառության կարիքները գնահատելու, դրանք իրագործելու ուղիներն առաջարկելու կարողության ձևավորում:
- 7) Մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի տեղեկատվության գոյություն ունեցող աղբյուրներից օգտվելու, անհրաժեշտ տեղեկատվությունը ձեռք բերելու կարողության ձևավորում:
- 8) Աշխատանքային խմբի գործունեությունը կազմակերպելու, խմբի անդամներին ուղղորդելու, նրանց անհատական հնարավորությունները գնահատելու և արդյունավետ օգտագործելու հմտությունների զարգացում:
- 9) Ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողությունների ձևավորում:

#### ԳԼՈՒԽ 4.

### ՊԱՅԱՆՁՆԵՐ 2702 «ՅԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ և ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

10. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Յացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության, «Տեխնիկ» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսագիտական գիտելիքների բնագավառում շրջանավարտի համար պետք է ապահովի՝

- 1) Իմանալ ՀՀ Սահմանադրության, տվյալ բնագավառի աշխատանքները, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները:
- 2) Տիրապետել հայոց լեզվին:
- 3) Հաղորդակցվել երկու օտար լեզուներով:
- 4) Պատկերացում ունենալ առողջ կենսակերպի մասին, տիրապետել ֆիզիկական կատարելագործման ունակություններին և հմտություններին:
- 5) Դրսևորել ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն:
- 6) Պատկերացում ունենալ անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների մասին:
- 7) Իմանալ հոգեբանության, միջանձնային փոխհարաբերությունների վարվելակերպի տարրերը:
- 8) Իմանալ տնտեսագիտության տեսության հիմնադրույթները, մակրոտնտեսության և միկրոտնտեսության օրենքները, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունները:

11. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը մաթեմատիկական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում շրջանավարտի համար պետք է ապահովի՝

1) Ծանոթ լինել էկոլոգիական հիմնական հասկացություններին, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրներին:

2) Պատկերացում ունենալ արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետել արտակարգ իրավիճակներում գործելու սկզբունքներին, ծանոթ լինել փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառույցներին և փրկարարական տեխնիկային, կարողանալ օգտագործել անհատական պաշտպանության միջոցներ:

12. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը պետք է ըստ աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլների ապահովի շրջանավարտի կողմից առանցքային հմտություններին տիրապետում:

13. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար պետք է ըստ աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլների ապահովի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների ձեռքբերում:

#### ԳԼՈՒԽ 5.

#### ՊԱՅՄԱՆՆԵՐ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2702 «ՀԱՅԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ

14. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետի պատրաստման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատություններում ուսումնական գործընթացն իրականացնում են մանկավարժական և ուսումնաօժանդակ անձնակազմի աշխատողները:

2) Հաստատության մանկավարժական աշխատողների կազմում ընդգրկվում են դասախոսներ, արտադրական ուսուցման վարպետներ: Դասախոսական անձնակազմի աշխատողները, որպես կանոն, պետք է ունենան իրենց կողմից ուսուցանվող դասընթացի գծով բարձրագույն մասնագիտական կրթություն: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները պարապող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

3) Ուսումնական պրակտիկական վարող արտադրական ուսուցման վարպետը կարող է ունենալ ինչպես բարձրագույն մասնագիտական, այնպես էլ միջին մասնագիտական կրթություն, մասնագիտական աշխատանքի փորձ: Առանձին մասնագիտությունների գծով ուսումնական պրակտիկական կամ նրա որոշակի մասերը կարող է վարել նաև արհեստագործական կրթություն և բավարար մասնագիտական որակավորում ունեցող արհեստավորը:

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

15. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Չացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Չացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի իրականացումը պետք է ապահովված լինի ուսանողի համար մատչելի տեղեկատվական նյութերով (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա), ինչն, ըստ բովանդակության պետք է համապատասխանի մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների լրիվ ցանկին: Այդ առարկաների և մոդուլների, ինչպես նաև ուսումնական գործընթացի կազմակերպման բոլոր ձևերի գծով (տեսական, գործնական պարապմունքների, ուսումնական, արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաների, կուրսային և դիպլոմային աշխատանքների) պետք է առկա լինեն դասագրքեր, ուսումնամեթոդական, մեթոդական ձեռնարկներ, ուղեցույցեր, գործնական խաղերի սցենարներ, թեստային հանձնարարականների հավաքածուներ, ալգորիթմներ, մեթոդական մշակումներ, ցուցումներ, երաշխավորություններ, տեղեկատվական գրականություն, դիտողական նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, ինչպես նաև միջանկյալ և ամփոփիչ ատեստավորման նյութեր:

16. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Չացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող կազմակերպության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. մանրէակենսաբանության,
- բ. մասնագիտական ոլորտի իրավունքի,
- գ. արտադրության կազմակերպման,
- դ. ճյուղային տնտեսագիտության,
- ե. անհատական համակարգիչների,
- զ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,
- է. օտար լեզվի,
- ը. աշխատանքի անվտանգության,
- թ. ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. ֆիզիկո-քիմիական,
- բ. փորձարարարտադրական,
- գ. սարքավորումների:

3) Սպորտային համալիր՝

- ա. մարզադահլիճ,
- բ. մարզահրապարակ:

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

17. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Չացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանցանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները:

2) Ուսումնառության ընթացքում ուսանողի բեռնվածությունը պարտադիր լսարանային պարապմունքներով չպետք է գերազանցի շաբաթական 36 ժամը, ինչը նաև ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալն է, ընդ որում՝ նշված ծավալը չի ներառում նախասիրական առարկաների պարապմունքները, խորհրդատվությունները և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքները:

3) Ուսումնական խմբի համար սահմանվում են խորհրդատվության ժամեր յուրաքանչյուր ուսումնական տարում մինչև 100 ժամ:

4) Ուսումնական տարվա սկիզբը և ավարտը բոլոր կուրսերում որոշվում է ուսումնական պլաններով:

5) Նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (ոչ ավել, քան շաբաթական 4 ժամ՝ առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

6) Հեռակա ձևով ուսուցման դեպքում ուսումնական տարվա ընթացքում դասախոսների հետ ուսանողների պարապմունքների ծավալը պետք է կազմի ոչ պակաս, քան 160 ժամ:

18. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի որոշակի մասի ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաների ձևով: Պրակտիկաների ընթացքում ուսանողները կատարելագործում են իրենց գործնական հմտությունները:

2) Պրակտիկայի տևողությունը սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով:

3) Պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները:

4) Պրակտիկաների անցկացումը վարում են արտադրական ուսուցման վարպետները, դասախոսները:

5) Ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում ու տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական, ուսումնա-արտադրական արհեստանոցներում, ուսումնական տնտեսություններում, ուսումնափորձական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև արտադրական կազմակերպություններում, հաստատություններում:

6) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

19. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու ընթացքում

ուսանողների միջանկյալ և ամփոփիչ ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով ուսուցման ընթացքը վերահսկելու և արդյունքների ձեռքբերումը գնահատելու նպատակով անց է կացվում ուսանողների միջանկյալ ատեստավորում, իսկ որակավորում շնորհելու համար՝ շրջանավարտների պետական ամփոփիչ ատեստավորում:

2) Միջանկյալ ատեստավորում կարող է անցկացվել ինչպես ուսումնական կիսամյակի ընթացքում այնպես էլ վերջում:

3) Ռեսուրսական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ներառվող նյութի ծավալի և ժամկետների մասին:

4) Միջանկյալ ատեստավորման համար ընտրված ուսումնական նյութը չի կարող ավելին լինել երկու անընդմեջ կիսամյակների նյութից:

5) Շրջանավարտների 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:

6) Պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա համոզվել սույն չափորոշչով 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետի համար սահմանված պահանջներին շրջանավարտի համապատասխանության մեջ:

#### ԳԼՈՒԽ 6.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2702 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ և ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ՆՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացվում է համաձայն աղյուսակ 3-ում բերված օրինակելի ուսումնական պլանի:

21. Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող կազմակերպությունը օրինակելի ուսումնական պլանը կիրառելիս՝

1) Սույն չափորոշչով սահմանված օրինակելի ուսումնական պլանի հիման վրա կազմում և հաստատում է աշխատանքային ուսումնական պլանը:

2) Աշխատանքային ուսումնական պլանը կազմելիս կարող է մինչև 5% չափով փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը:

3) Կարող է փոփոխել առանձին առարկաների և մոդուլների ծրագրային նյութի բովանդակությունը 15%-ի սահմաններում՝ չփոփոխելով արդյունքները և կատարման չափանիշները:

4) Առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշում է տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները:

5) Պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշում է ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը:

6) Մասնագիտական առարկաների և մոդուլների ուսումնական ծրագրերը կազմելիս հաշվի է առնում գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիա-

զորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները:

7) Ընտրում է շրջանավարտների՝ սույն չափորոշիչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերից մեկը:



Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՂՀ 3-08-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև անձնական կյանքում արդյունավետ և ակտիվ հաղորդակցվելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության անձնական նպատակները, բ. ճիշտ է պլանավորում և կիրառում ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները, գ. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության տարբեր եղանակները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. օգտագործում է բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածք, բ. հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ, գ. տեղեկատվության առանձնացում/խմբավորումը կատարում է նպատակային, դ. հաղորդումը իրականացնում է՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կիրառում «ակտիվ ունկնդրման» ժամանակ օգտագործվող հմտությունները (պարզաբանումներ ստանալու ձգտումը, գրառումներ կատարելը, ամփոփելը) բ. ազատ կերպով ձևակերպում, արտահայտում և պաշտպանում է իր գաղափարները, տեսակետներն ու կարծիքները, գ. ցուցաբերում է համոզելու կարողություն, դ. կատարում է ճիշտ ամփոփում/եզրափակում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Մեկնաբանել սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախանշում սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները, բ. ճիշտ է մեկնաբանում առաջադրված սխեմաները, աղյուսակները, դիագրամները, քարտեզները և նկարները, գ. մեկնաբանման ընթացքում օգտագործում է խոսքի համապատասխան կառուցվածք:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել փաստաթղթավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում տարբեր փաստաթղթերը՝ ըստ դրանց նշանակության, բ. ճիշտ է նախանշում տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման տեղն ու դերը, գ. ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորումը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԸԱՀ 3-08-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքեր աշխատանքային

	գործունեության ընթացքում հաջողության հասնելու նախապայմանների մասին, ինչպես նաև ձևավորել ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է շարադրում գործող աշխատանքային օրենսգրքի անհրաժեշտ դրույթները, բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, աշխատանքի ընդունվելու և աշխատանքից ազատվելու համար անհրաժեշտ բոլոր գործընթացները, գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), դ. ճիշտ և մանրամասն բանավոր ներկայացնում է իր կենսագրությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները, բ. ճիշտ է ներկայացնում գործերընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետորեն հարաբերվելու օրինակներ, գ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատասխանատվության դրսևորումներ, դ. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու դրսևորումներ:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Տիրապետել աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատել քիմում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները, բ. ճիշտ է ներկայացնում քիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները, գ. ճիշտ է ներկայացնում քիմային խնդիրների լուծման մեթոդները, դ. քիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրսևորում է անհրաժեշտ վարքագիծ՝ ցուցաբերելով փոխօգնություն, համբերատարություն, նվիրվածություն աշխատանքին և ընկերներին, ե. ճիշտ վերաբերմունք է դրսևորում և հարգալից է կոնֆլիկտային գործընկերների նկատմամբ, զ. առաջարկում է խնդրի ճիշտ լուծումներ առաջադրված պրոբլեմային իրավիճակում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իմանալ աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվի ղեկավարի հետ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է բացատրում աշխատանքային կարգապահության և ճշտապահության կարևորությունը, բ. ճիշտ է ներկայացնում ղեկավարի հետ հարաբերվելու ձևերը, իր և ղեկավարի իրավունքներն ու պարտականությունները, գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի արդյունավետության ու որակի ապահովման ընդհանուր սկզբունքները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Դրսևորել քննադատական մտածողություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է գնահատում տեղեկատվության հուսալիության և զգացմունքայնության աստիճանը, բ. ստացած տեղեկատվությունը ճիշտ և արդյունավետորեն համադրում է առկա գիտելիքների հետ, գ. իրականացնում է կառուցողական քննադատություն և ճիշտ է բացատրում կառուցողական քննադատության կարևորությունը:

<b>ՈՒՏՈՒՆՄԱՌՈՒՅՄԱՆ արդյունք 6</b>	Կառավարել սթրեսը և ժամանակը, լուծել պրոբլեմներ և կոնֆլիկտներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատաքնային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան),</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները,</p> <p>դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում,</p> <p>ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և գնահատում արդյունքը,</p> <p>զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու արդյունավետ լուծումներ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	SS 3-08-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլը նախատեսում է տալ տարրական գիտելիքներ MICROSOFT WORD տեքստային խմբագրի մասին, ուսանողի մոտ զարգացնել տեքստային փաստաթղթերի պատրաստման, խմբագրման, դրանց ֆորմատավորման ու ձևավորման, ինչպես նաև փաստաթղթերի պահպանման, տպագրման և ինտերնետ ցանցում աշխատելու տարրական հմտություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>ՈՒՏՈՒՆՄԱՌՈՒՅՄԱՆ արդյունք 1</b>	<b>WORD ԾՐԱԳԻՐ (ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ)</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. իմանալ Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>բ. բացել նոր փաստաթուղթ,</p> <p>գ. ստեղծաշարի օգնությամբ մուտքագրել. տեքստ (առանց ֆորմատավորման), մեծատառ նշաններ (SHIFT կոճակի օգնությամբ), սիմվոլներ (SHIFT կոճակի օգնությամբ), թվանշաններ,</p> <p>դ. տեղաշարժել Տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ,</p> <p>ե. կատարել տարրական ուղղումներ տեքստում,</p> <p>զ. փակել փաստաթուղթը,</p> <p>է. բացել առկա փաստաթուղթը,</p> <p>ը. իմանալ Zoom գործիքի հնարավորությունները:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՄԱՌՈՒՅՄԱՆ արդյունք 2</b>	<b>Տեքստերի տարրական ֆորմատավորում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. պատրաստել Word ծրագիրը հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</p> <p>բ. նշել բառերը և տեքստային հատվածները,</p> <p>գ. կատարել մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝</p> <p>դ. կատարել տողերի հավասարեցում,</p> <p>ե. փոխել միջտողային տարածությունները,</p> <p>զ. փոխել տեքստի գույնը Font Color գործիքով,</p> <p>է. փոխել տեքստի գունային ֆոնը Highlight գործիքով,</p> <p>ը. փոխել պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</p> <p>թ. չեղյալ հայտարարել (հրաժարվել) ֆորմատավորման կատարված գործողությունները,</p> <p>ժ. վերականգնել ֆորմատավորման չեղյալ հայտարարված գործողությունները,</p> <p>ժա. կրկնել ֆորմատավորման վերջին գործողությունը,</p> <p>ժբ. մենյուի File\Page Setup հրամանի օգնությամբ՝ փոխել լուսանցքների խորությունները Top, Bottom, Left, Right թվային դաշտերի օգնությամբ, ընտրել էջի ուղղաձիգ (Portrait) կամ հորիզոնական (Landscape) դիրքերը, ընտրել թղթի չափերը Paper Size ցուցակի օգնությամբ,</p> <p>ժգ. պատճենել տեքստը,</p> <p>ժդ. տեղափոխել տեքստը,</p> <p>ժե. տողադարձել տեքստը,</p> <p>ժզ. համարակալել էջերը մենյուի Insert\Page Numbers... հրամանով:</p>

<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Փաստաթղթի պահպանում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. իմանալ փաստաթղթերի պահպանման իմաստը, բ. պահպանել նոր ստեղծված փաստաթուղթը, գ. պահպանել փաստաթղթում կատարված ընթացիկ ֆորմատավորումները և փոփոխությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. պատրաստել աղյուսակ, բ. աղյուսակի մեջ մուտքագրել տեքստ, գ. կատարել ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ, դ. ավելացնել նոր տողեր և նոր սյուներ աղյուսակի մեջ, ե. ջնջել աղյուսակի տողերը և սյուները, զ. փոխել սյունակի լայնությունը Մկնիկի օգնությամբ, է. փոխել տողի բարձրությունը Մկնիկի օգնությամբ, ը. փոխել աղյուսակի գծերի գույնը, թ. գունավորել աղյուսակի տողը և սյունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ, բ. գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, գ. գծագրել կանոնավոր պատկերներ, դ. ֆորմատավորել գրաֆիկական օբյեկտները, ե. խմբավորել գրաֆիկական օբյեկտները, զ. հավասարեցնել գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ, է. գծագրել տեքստային բլոկներ, ը. գունավորել գրաֆիկական օբյեկտները, թ. երանգավորել գրաֆիկական օբյեկտները, ժ. ստվերավորել գրաֆիկական օբյեկտները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Փաստաթղթի տպագրում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. նախադիտման ռեժիմում թերթել փաստաթուղթը, բ. իմանալ Print պատուհանի ֆունկցիաները, գ. տպագրել փաստաթուղթը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Ինտերնետում աշխատելու իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. իմանալ Ինտերնետ հասկացության նշանակությունը, բ. ճանաչել Internet Explorer ծրագիրը, իմանալ դրա նշանակությունը, գ. իմանալ Ինտերնետային Յասցե հասկացությունը, դ. իմանալ History հրամանի նշանակությունը, ե. իմանալ Favorites հրամանի նշանակությունը, զ. իմանալ Stop հրամանի նշանակությունը, է. իմանալ Refresh հրամանի նշանակությունը, ը. իմանալ Back և Forward կոճակների նշանակությունը, թ. պատճենել տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից, ժ. պատճենել գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից, ժա. իմանալ ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները, ժբ. ըստ չափանիշների որոնել ինֆորմացիա, ժգ. ճիշտ օգտվելով ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից, ժդ. իմանալ էլեկտրոնային փոստի նշանակությունը, ժե. ուղարկել և ստանալ էլեկտրոնային նամակներ:

Աղյուսակ 2

Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Չացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԷԼԵԿՏՐՈՍԵՆՆԻԿԱ, ԷԼԵԿՏՐՈՆԻԿԱ ԵՎ ԱՎՏՈՍԱՏԻԿԱ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել էլեկտրատեխնիկայի, էլեկտրոնիկայի և ավտոմատացման սարքերի շահագործման

	կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կարդալ և կազմել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, կատարել դրանց հաշվարկը, կիրառի հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդա և կազմի դրանց միացման սխեմաները և շահագործի ավտոմատ կարգավորիչները սննդարդյունաբերության մեջ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 1</b>	Կարդա և կազմի պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, կատարել դրանց հաշվարկը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կարողանում է կարդալ պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, բ. ճիշտ է կազմում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, գ. ճիշտ է կատարում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների հաշվարկներ:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 2</b>	Կազմի պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, կատարի դրանց հաշվարկը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, բ. ճիշտ է կատարում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի /միաֆազ և եռավազ/ հաշվարկը:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 3</b>	Կիրառի հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդա և կազմի դրանց միացման սխեմաները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է շահագործում հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, բ. ճիշտ է կարդում և կազմում էլեկտրոնային սարքերի միացման սխեմաները:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 4</b>	Շահագործի ավտոմատ կարգավորիչները սննդարդյունաբերության մեջ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՆՐԵԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-002
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների (բակտերիաներ, մանրադիտակային սնկեր, վիրուսներ) կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության, կիրառման ոլորտների և եղանակների ուսումնասիրման վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա վերլուծել հունքերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքները և որոշել դրանց ախտահարվածության աստիճանը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 1</b>	Իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը, բ. ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը /արտաքին տեսքը/:

<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահպանման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կենսագործունեություն կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է բնորոշում ջերմաստիճանի ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա, և ճիշտ է ներկայացնում մանրէների խմբերը կախված ջերմադիմացկունությունից, բ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման և խոնավության ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա, գ. ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և բուծման սխեմաները, բ. ճիշտ է նկարագրում սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները, գ. ճիշտ է ներկայացնում խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի, վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կարողանա ներկայացնել ախտածին միկրոօրգանիզմները սննդարդյունաբերությունում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների առավել վտանգավոր տեսակները, դրանց հարուցիչները, կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները, բ. ճիշտ է ներկայացնում սննդային վարակները, գ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության ոչ բավարար սանիտարական վիճակի, ինպես նաև անձնական հիգիենայի չափապահման հետևանքով հանդիպող սննդային վարակների տիպերը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Պետք է կարողանա ներկայացնել հացի, մակարոնի և հրուշակեղենի արտադրության ընդհանուր մանրէակենսաբանությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում ցորենի ալյուրի խմորի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները, բ. ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի ալյուրի խմորի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները, գ. ճիշտ է ներկայացնում միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության հետևանքով առաջացել հացի արատները, դ. ճիշտ է ներկայացնում հացի, մակարոնի և հրուշակեղենի արտադրություն վնասակար միկրոօրգանիզմների թափանցման ուղիները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-003
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ ՀՀ աշխատանքային օրենսդրությամբ սահմանված՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների, հաստատության ներքին աշխատանքային կարգապահության կանոնների վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա պաշտպանել ՀՀ աշխատանքային օրենսդրությամբ սահմանված իր իրավունքները, հետևել աշխատանքային պայմանագրի կատարմանը, կիմանա մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կկարողանա օգտագործել անհրաժեշտ իրավական ակտերը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Զկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար

	նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</b>	Ներկայացնել ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները, մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների վերաբերյալ, բ. ճիշտ է ներկայացնում մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները, գ. կարողանում է ձևակերպել զեկուցագրեր և այլ փաստաթղթեր:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Ներկայացնել մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը, մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքները ու պարտականությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը, բ. ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքները ու պարտականությունները:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	Ներկայացնել մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կարողանա կիրառել անհրաժեշտ իրավական ակտերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, բ. ճիշտ է կիրառում անհրաժեշտ իրավական ակտերը կոնկրետ իրավիճակներում:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊՐՈՑԵՍՆԵՐ ԵՎ ԱՊԱՐԱՏՆԵՐ»</b>	
<b>Սողուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-004
<b>Սողուլի նպատակը</b>	Սողուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պատկերացում հազ մակարոնեղենի և հրուշակեղենի արտադրության տարբեր պրոցեսների դրանց իրականացնելու համար անհրաժեշտ մեքենաների և ապարատների մասին: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները, հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները, ջերմային պրոցեսները և ապարատները, զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները:
<b>Սողուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Սողուլի գնահատման կարգը</b>	Սողուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</b>	Բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. բնութագրում է նյութերի մանրեցման ձևերը՝ ջարդում, կտրատում, հարվածում, տրորում, բ. ներկայացնում է մանրեցնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքները, գ. բնութագրում է նյութերի տեսակավորման տեսակները՝ մեխանիկական, պնևմատիկ, հիդրավլիկ, մագնիսական, դ. ներկայացնում է տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքները, ե. բնութագրում է նյութերի մշակումը ճնշումով՝ մամլումը, զ. ներկայացնում է մամլիչների աշխատանքային սկզբունքը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Բնութագրել հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. բնութագրում է համասեռ և տարասեռ համակարգերը, բ. բնութագրում է տարասեռ համակարգերի տարանջատման պրոցեսները պարզեցումը, ֆիլտրումը, գ. բնութագրում է տարասեռ համակարգերի միացման պրոցեսները՝ խառնումը, մշակումը ուլտրաձայնով,

	դ. ներկայացնում է խառնիչների, հարիչների աշխատանքի սկզբունքը, ե. բնութագրում է օդի և արտադրական գազերի մթարման ձևերը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՄԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	<b>Բնութագրել ջերմային պրոցեսները և ապարատները</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. բնութագրում է տաքացման և սառեցման եղանակները, բ. ներկայացնում է ջերմափոխանակիչների աշխատանքի սկզբունքը, գ. բնութագրում է կոնդենսացման և գոլորշիացման եղանակները, դ. ներկայացնում է հացաթխման վառարանների տեսակները, աշխատանք սկզբունքը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՄԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	<b>Բնութագրել զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. բնութագրում է դիֆուզիայի պրոցեսը, բ. բնութագրում է ադսորբցիայի և արսորբցիայի պրոցեսները, գ. բնութագրում է բյուրեղացման պրոցեսը, դ. բնութագրում է ջրազրկման՝ չորացման պրոցեսը, նրա տեսակները, ե. ներկայացնում է զանգվածափոխանակման պրոցեսների ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՆԻՏԱՐԻԱ, ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-005
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի օբյեկտների սանիտարական, հիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կհմանա անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները ձեռարկությունում, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, կհմանա արտադրություններում օգտագործվող արդի կոնսերվանտների, էմուլզատորների, սննդային ներկերի և փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, կկարողանա իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ, ինչպես նաև ապահովել անձնական հիգիենայի պահանջները և հակահիդեռային անվտանգության կանոնները, կկարողանա ցուցաբերել առաջին բուժօգնություն
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՄԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</b>	<b>Իմանալ անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները կազմակերպություններում</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները, բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը, գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահիդեռային պաշտպանության կանոնները, դ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնները:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՄԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	<b>Իմանալ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները, բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, գ. ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները, դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՄԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	<b>Իմանալ հումքի և կիսապատրաստուկների պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական կանոնները</b>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական պահանջներն՝ համաձայն չափանիշերի, բ. ճիշտ է ներկայացնում հումքի և կիսապատրաստուկների



	պահպանման համար. նախատեսված ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և թույլատրելի ժամանակահատվածը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ապահովել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական պահանջները, բ. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի տեղափոխման սանիտարական կանոնները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Իմանալ արդի փաթեթավորման նյութերի, կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի և այլ կիրարկող քիմիական սննդային նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, բ. ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, գ. ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, դ. սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, ե. ճիշտ է ներկայացնում այլ կիրարկող քիմիական սննդային նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի:
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի պահպանման պայմանները, բ. ճիշտ է շահագործում տեխնոլոգիական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը, գ. ճիշտ է կազմակերպում աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման գործընթացը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն և բուժօգնություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ցուցադրում արհեստական շնչառության իրականացումը, բ. ճիշտ է ցուցադրում սրտի աշխատանքի վերականգնման իրականացումը, գ. ճիշտ է ցուցադրում արյան հոսքի դադարեցման իրականացումը և ճիշտ է դնում վիրակապ, դ. ճիշտ է վիրակապում կոտրվածքները, ե. ճիշտ է ցուցադրում այրվածքների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը, զ. ճիշտ է ցուցադրում էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության իրականացումը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՃՅՈՒՂԱՅԻՆ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-006
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպություններում և արտադրամասերում օրական և տարեկան արտադրական հզորությունների հաշվարկման մեթոդների կարողությունը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական կազմակերպությունների կամ արտադրամասերի օրեկան կամ տարեկան հզորությունների՝ տեսական և փաստացի հաշվարկը, օգտվելով հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների ամբողջ արտադրողական կարողություններից
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական կազմակերպությունների կամ արտադրամասերի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հասկացությունը, բ. ճիշտ է ընտրում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի

	<p>արտադրության պահանջով օրեկան կամ տարեկան արտադրանքի համար անհրաժեշտ հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական կազմակերպությունների կամ արտադրամասերի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունները հաշվարկելուց, ինտենսիվ օգտագործել արտադրական տարածքները և սարքավորումները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում հացաբուլկեղենի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հաշվարկման մեթոդը՝ 1 կգ. զանգվածով տարեկան պաստառային ալյուրից կաղապարային հատով թխված հացի քանակով,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման կազմակերպության կամ արտադրամասի արտադրական հզորության կախվածությունը հետևյալ գործոններից՝ վառարանների քանակից, վառարանի տեխնիկական արտադրողականության մեծությունից, ըստ առանձին ապրանքատեսակների, յուրաքանչյուր վառարանի հաշվարկված տարեկան աշխատաժամի ֆոնդից և արտադրատեսականու կառուցվածքից,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում, որ հացաթխման կազմակերպության կամ արտադրամասի օրեկան արտադրական հզորությունը հաշվարկելուց, պետք է հաշվի առնել վառարանների տեխնիկական արտադրողականությունները, կիռարել ժամանակակից առաջադեմ տեխնոլոգիաներ և աշխատանքի կազմակերպման կատարելագործումը,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում, որ հացաթխման նույնատիպ կառուցվածք ունեցող վառարանների տեխնիկական արտադրողականությունը, նույն որակի վառելիքի և հումքի նույն արտադրատեսականու օգտագործման դեպքում, պետք է լինի նույնը բոլոր կազմակերպություններում և արտադրամասերում,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրության կազմակերպության կամ արտադրամասի արտադրական հզորությունները ըստ առանձին մեքենաների տիպերի,</p> <p>թ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի հոսկազծի արտադրական հզորությունը հաշվարկելու մեթոդը՝ հոսքագծի վերջի մեքենայի արտադրողականությամբ,</p> <p>ժ. ճիշտ է ներկայացնում հոսկազծի հիմնական (քաշող) տեխնոլոգիական սարգավորումները, որոնց վրա կատարվում են հիմնական տեխնոլոգիական պրոցեսները:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կարողանա տիրապետել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության առավել տարածված վառարանների, հոսկազծերի, մեքենաների, հաստոցների (մամլիչների) արտադրողական կարողությունների նորմերին, ըստ արտադրատեսակների
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների տեսական և փաստացի արտադրողականությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման վառարանների հիմնական տիպերը՝ թունելային, տուպիկային, ռոտացիոն և միջանցիկ,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում վառարաններին ներկայացվող արտադրողականության հիմնական ցուցանիշը՝ հատակի թխման մակերեսը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	Կարողանա օգտվել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի վառարանների, հոսկազծերի, մեքենաների և մամլիչների(պռեսների), չորանոցների արտադրողականությունը սահմանող բանաձևներից և տեղնոլոգիական հրահանգների տվյալներից
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կարողանում սահմանել և կիրառել հացաթխման վառարանի օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը որոշող բանաձևը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության կամ արտադրամասի հրուշակեղենի արտադրության օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը, օգտվելով ինչպես մեքենաների և</p>

	<p>սրբավորումների տեխնիկական, այնպես էլ հրահանգներով սահմանված արտադրողականության ցուցանիշներից,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության կամ արտադրամասի մակարոնի արտադրության օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Տիրապետել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային ժամանակի (պլանային և պատահական) կորուստների տեսակներին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի կազմակերպության կամ արտադրամասի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային կորուստների պատճառները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի կազմակերպության կամ արտադրամասի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային ժամանակի պլանային (մեքենայի մաքրման, պարագաների մատակարարման, գործիքների փոփոխման, արտադրանքի տեսականու փոփոխման) կորուստները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի կազմակերպության կամ արտադրամասի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային պատահական ժամանակի (մեքենայի մասի չնախատեսված կոտրում, հումքի սպասում, կարգավորող բանվորի սպասում) կորուստները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՏԻ, ՄԱԿԱՐՈՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-007
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական, ջերմա-զանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման և հոսքագծերի շահագործման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողոնա կազմակերպել, ներկայացնել և հսկել սորուն հումքատեսակների մաքրման և զատման սարքավորումների, հումքատեսակների արտաքին շերտից մաքրման սարքավորումների, անհամասեռ հեղուկանման սննդային միջավայրերի բաժանման, սննդային միջավայրերի մանրեցման, խառնման, ձևավորման սարքավորումների ճիշտ շահագործումը, կկարողանա կազմակերպել սննդային միջավայրերի խտության բարձրացման և բարեխառնման, չորացման, բովման և թխման, սառեցման և հովացման ապարատների, սպիրտային խմորման համար սարքավորումների, սննդամթերքի պատրաստման և բաժանվորման սարքավորումների, հատով պատրաստվածքի փաթեթավորման մեխեմաների, սորուն մթերքների, հատով պատրաստվածքի, հեղուկ մածուկանման մթերքների կշռածորարման մեքենաների ճիշտ շահագործումը, ինչպես նաև կկարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	144 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում տափակ և թմբուկային մաղերով մաղման մեքենաների շահագործումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում մագնիսական և էլեկտրամագնիսական զատիչների շահագործումը,</p> <p>գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ հումքատեսակի արտաքին շերտից ազատվելու համար համապատասխան ջերմային, մեխանիկական, քիմիական և համակցված եղանակը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ըստ ընտրված մաքրման եղենակի համապատասխան թեփահանման, խոզանակային, տրորման մեքենաների շահագործումը,</p>

	<p>ե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում գրտնակահաստոցների, ջարդիչների, աղացների, միկրոաղացների, համասեռիչների շահագործումը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում պարզարանների, կենտրոնախուսակների, գատիչների, գտիչների, մամլիչների շահագործումը,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում անընդհատ և պարբերական գործողություն խնորհունց նեքենաների շահագործումը,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում հեղուկ միջավայրերի խառնման, բարձրամածուցիկ սննդային միջավայրերի հունցման մեքենաների շահագործումը,</p> <p>թ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում փրփրաման գանգվածների կազմավորման մեքենաների և սարքերի շահագործման,</p> <p>ժ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում կարամելային գանգվածի տրորող, ձգող, գլղոնող, լցնալցնող և կեմաձգող մեքենաների շահագործումը,</p> <p>ժա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում քուկահարող մեքենաների շահագործումը,</p> <p>ժբ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում սորուն սննդային միջավայրերի խառնիչների շահագործումը,</p> <p>ժգ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում էկստրուդերների, լցակաղապարման, հարդարման, ձևավորման, կտրման, գնդման, գրտնակման, դրոշմիչ մեքենաների շահագործումը,</p> <p>ժդ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում մամլեցումով ձևավորման, կիսապատրաստվածքներից շերտերի և նախապատրաստվածքների կտրման մեքենաների շահագործումը,</p> <p>ժե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ժապավենային և շղթայավոր փոխադրիչների, շնեկների և նորիաների շահագործումը,</p> <p>ժզ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում պնևմո- և աերոզոլ փոխադրիչների շահագործումը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՄԱՌՈՒՅՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	<p>Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության ջերմա-գանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումները</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում սննդային միջավայրերի տաքացման եփաթանձրացման և եփման, շոգեհարման ապարատների շահագործումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ավտոկլավների, պաստերիչների և մանրեագերծիչների ճիշտ շահագործումը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ժապավենային և թունելային փոխակրիչային չորանոցների, թմբուկային չորացնող ագրեգատների, փոշարար չորանոցների, վակուում-սուբլիմացիոն չորանոցների, միկրոալիքային չորացման տեղակայանքների ճիշտ շահագործումը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում հացաթխման և հրուշակեղենի անցուղային տաքացումով, տաքացման համակցված համակարգով, անցուղային վերաշրջանառությամբ թունելային, էլեկտրատաքացմամբ վառարանների շահագործումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում տարբեր հունքատեսակների և առանձին սննդամթերքների բովման համար օգտագործվող կրակարանների, բովման ապարատների, չորացման-բովման ապարատների, գերբարձր հաճախականությամբ տեղակայանքների շահագործումը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում անընդհատ և պարբերական գործողության, բաց ու փակ, մեկ և բազմասեկցիոն, խողովակավոր և թիթեղավոր ու այլ տեսակի սառեցման սարքավորումների, ինչպես նաև փոխակրիչային ժապավենային և պահարանային հովացման սարքերի շահագործումը,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում խաշխմորի և խմորի խմորման համար օգտագործվող բունկերային և խմորապատրաստման ագրեգատների և այլ տարողությունների</p>

	<p>շահագործումը,</p> <p>ը. ճիշտ է ընտրում տվյալ կիսապատրաստվածքների խմորման համար համապատասխան սարքավորումը,</p> <p>թ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում շնեկային, ծավալային մխոցային, չափման բաժակներով, կշռային տարբեր համակարգերի, խմոր կտրող մեքենաների և այլ բաժնավորիչ մեքենաների ու սարքերի շահագործումը,</p> <p>ժ. ճիշտ է ընտրում տվյալ հումքատեսակի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստվածքների բաժնավորման համար օգտագործվող բաժնավորիչների տեսակը,</p> <p>ժա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում թխվածքաբլիթների և վաֆլիների, կոնֆետների, կարամելի, բրիկետների փաթեթավորման, սորուն մթերքների և հատով արտադրանքի, մածուկանման մթերքների կշռա-և չափաձևարման, ինչպես նաև բոլոր տեսակի և տիպի փաթեթավորման մեքենաների շահագործումը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքագծերի շահագործումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում հացի, հացաբուլկեղենի, օղաբլիթների հացի ձողիկների և ծղոտիկի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում երկարաչափ, կարճ կտրած մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում շաքարային, ձգվող և ամոքային թխվածքաբլիթների, կրեկերների և գալետների, վաֆլիների արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում քսուկային, կաթնային, պրալինային կոնֆետների, ձուլած և տիրաժային իրիսի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում մրգահատապտղային, դոնդողային և դոնդողամրգային մարմելադի, պաստեղի և զեֆիրի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում կակաո-յուղի և կակաո-փոշու, սալիկային շոկոլադի, դրաժեի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը:</p>
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄ «ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-008
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության գործընթացը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Զկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման, արտադրական հոսքի հսկման և կարգավորման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման հիմնախնդիրները,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում և նկարագրում բաղադրագրով սահմանված տվյալ արտադրանքի արտադրության համար առավել ռացիոնալ տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>վ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնիկական և արտադրական նորմատիվներով սահմանված յուրաքանչյուր էլեմենտի՝ բանվորի, սարգավորումների և այլ աշխատանքային գործիքների մասնակցությունը արտադրական գործընթացում,</p>

	<p>գ. ճիշտ է կազմակերպում հումքի, կիսաֆաբրիկատների, արտադրական պարագաների, մեքենաների կազմը և քանակը, սարքավորումների և աշխատատեղերի երթուղիները և ուղղությունները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման հիմնական, օժանդակ և սպասարկող պրոցեսների ռացիոնալ զուգակցումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պրոցեսների մասնապատումը առանձին պրոցեսների և գործառնությունների ու նրանց ամրացումը որոշակի արտադրամասերին ու տեղամասերին,</p> <p>ժ. ճիշտ է կազմակերպում արտադրական տարածքում սարգավորումների զետեղումը և աշխատողների տեղաբաշխումը արտադրամասում,</p> <p>ժա. ճիշտ է կազմակերպում սահմանված տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը և փոխադարձ կապը,</p> <p>ժբ. ճիշտ է կազմակերպում արտադրությունում աշխատանքի պարագաների շարժը և ռիթմի սահմանված կարգը,</p> <p>ժգ. ճիշտ է կազմակերպում արտադրության պրոցեսների օպերատիվ ղեկավարման և հսկման գործընթացը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական տեխնոլոգիական (հիմնական) պրոցեսների գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների ընդհանուր պրոցեսների հասկացությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների արտադրական պրոցեսների վերջնական նպատակը՝ ստանալ որոշակի արտադրանք,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների ընդհանուր պրոցեսներից կարևորել հիմնական պրոցեսը,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմակերպում և ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որի ընթացքում հումքը, պարագաները և կիսապատրաստվածքները փոխարկվում են պատրաստի արտադրանքի,</p> <p>ե. ճիշտ է կազմակերպում և ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որի ընթացքում փոխվում են հումքի, պարագաների և կիսապատրաստվածքների ձևը, չափերը և ֆիզիկական կամ քիմիական հատկությունները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության օժանդակ պրոցեսները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ պրոցեսների հասկացությունը և նրանց բնորոշող պահանջների կատարման գործընթացը,</p> <p>բ. կարողանա կազմակերպել և նկարագրել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության, տեխնոլոգիական սարքավորումներով հագեցման և վերանորոգման, խտացված օդի, գոլոշու, սառնության և էլեկտրաէներգիայով մատակարարման, լուսավորման և այլ օժանդակ գործընթացները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության օժանդակ պրոցեսների կազմակերպումը և նշանակությունը հիմնական պրոցեսների անխափան ընթացքի ապահովման գործում,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում սպասարկման և մասնակի պրոցեսների հասկացությունները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսների հասկացությունը և կազմակերպման գործընթացը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսների նշանակությունը</p>

	<p>հիմնական և օժանդակ պրոցեսների իրականացման գործում,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրանքի բարձման և առաքման գործընթացը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պատրաստի արտադրանքի որակի հսկման գործընթացը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՄԱՌՈՒՅՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության գործընթացը հիմնական (հոսքային, խմբաքանակային, հատերով) տարատեսակներով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման երեք հիմնական՝ հոսքային, խմբաքանակով և հատերով տարատեսակները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում և նկարագրում հոսքային արտադրությանը բնորոշ գործառնությունների տարանջատումը հավասար կամ բազմակի, ըստ բարդության, գործողությունների,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքային տարատեսակը, որպես առավել էֆֆեկտիվ և ժամանակակից, տեխնոլոգիական ռեժիմի մշտական պահպանման հնարավորությունը, արտադրանքի բարձր որակը, խոտանի և թափոնների քանակի նվազեցումը,</p> <p>դ.. ճիշտ է ներկայացնում և նկարագրում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի հումքի և կիսաֆաբրիկատների օգտագործումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ընտրում և ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի խմբաքանակի օպտիմալ չափի նշանակությունը մեկ միավոր արտադրանքի ինքնարժեքի վրա,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման և հրուշակեղենի հատերով, տարատեսակի արտադրությունը և առավել օգտագործման ոլորտը՝ հրուշակեղենի արտադրությունում,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում հատերով արտադրության ավելի լայն ապրանքատեսանու արտադրելու հնարավորությունը և ցիկլի երկարատևությունը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՄԱՌՈՒՅՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6</b>	Կարողանա կազմակերպել օժանդակ և սպասարկող, էներգետիկ, սարքավորումների վերանորոգման արտադրությունների, պահեստային տնտեսությունների ու տրանսպորտային միջոցների սպասարկման աշխատանքները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի օժանդակ արտադրությունների դերը հիմնական արտադրության սպասարկման գործում,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի օժանդակ՝ վերանորոգման, պիտակավորման, տարայի պատրաստման և վերանորոգման էլեկտրական, ցեղրմային արտադրամասերի և պահեստների նշանակությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմակերպում և պահպանում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում շահագործվող մեքենաների և սարքավորումների դետալների և մեղանիզմների բարվոք վիճակը, ի շնորհիվ ժամանակին և որակյալ վերանորոգման,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում “վերանորոգում” հասկացությունը, որը հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության բոլոր հիմնական սարքավորումների աշխատանքային վիճակում պահպանմանն ուղղված աշխատանք է և նրա պատասխանատու անձին,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հիմնական սարքավորումների վերանորոգման տեսակը՝ պլանային և արտապլանային,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հիմնական սարքավորումների տեխնիկական սպասարկման էլեմենտները՝ հերթական, միջին և կապիտալ վերանորոգում,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի</p>

	<p>արտադրությունում տարբեր՝ էլեկտրաեներգիա, գոլշի, տաք ջուր, սառնություն եներգակիրների և խտացված օդի օգտագործման ու այդ արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպումը,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տնտեսության դերը՝ օգտագործվող հումքի պաշարների, օժանդակ պարագաների, վառելիքի պահպանման համար,</p> <p>թ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների տեսակները՝ մատակարարման, արտադրական և այլ պահեստային տարածքներ,</p> <p>ժ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների ձևերը՝ փակ, բաց և կիսաբաց, որոնք նախատեսված են վառելիքի, տարայի պատրաստման փայտանյութի և տակառաձև տարայի պահպանման համար,</p> <p>ժա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների նկատմամբ սահմանված հումքի պահպանման, հակահրդերային, անվտանգության, լուսավորության, խոնավության, պատրաստի արտադրանքի վարաքով կանխարգելման և օդափոխության նորմերը,</p> <p>ժբ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում օգտագործվող տրանսպորտային միջոցների տեսակները՝ շարժական(ավտոմեքենաներ և ամբարցիչներ, սայլակներ) և ստացիոնար(բեռնատար վերելակներ, ժապավենային փոխակրիչներ, հոլովակուղիներ, պնեմատիկ տրանսպորտային միջոցներ և այլն):</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ ԵՎ ՖԻԶԿՈԼՈՒԴ ՔԻՄԻԱՆԵՐԻ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-009
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Նպաստել, որպեսզի սովորողը ձեռք բերի գիտելիքներ օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների հիմնական դրույթների և հասկացությունների, ինչպես նաև քիմիական նյութերի կարևոր դասերի մասին: Ուսման արդյունքում ուսանողը պետք է կարողանա պրակտիկ կիրառի օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները: Քիմիա առարկայի իմացությունը թույլ է տալիս խորությամբ հասկանալ բնության երևույթները, քիմիական գործընթացները և քիմիական փորձաքննության մեթոդները: Մեծ ծավալի տեսական նյութերից ընտրված են այն հարցերը, որոնք ունեն կարևոր նշանակություն քիմիայի հիմնական ընթացքները (պրոցեսները) հասկանալու համար և թույլ կտան ուսանողներին ինքնուրույն աշխատել տեսական նյութերի հետ:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Զկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Օրգանական քիմիայի սկզբնական հասկացությունների, քիմիական կապի էլեկտրոնային տեսության, օրգանական ռեակցիաների և նյութերի դասակարգման իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է պատկերացնում օրգանական քիմիա առարկան,</p> <p>բ. իմանա և տարբերի իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը,</p> <p>գ. կարդա և կարողանա կազմել օրգանական ռեակցիաները և իմանա օրգանական նյութերի դասակարգման մասին:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հալոգենալկանների, սպիրտների, պարզ էթերների, ալդեհիդների և կարբոնաթթուների դասերի իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. տեղյակ լինի հալոգենների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին,</p> <p>բ. իմանա սպիրտների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին,</p> <p>գ. պատկերացում ունենա պարզ էթերների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին,</p>



	գ. իմանա կարբոնաթթուների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Անալիտիկ քիմիայի սկզբնական հասկացությունների. որակական անալիզի, խնդիրների և ձևերի իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. անալիտիկ քիմիայի ընկալունը որպես գիտության և արդյունաբերության կարևոր առարկայի, բ. պատկերացում ունենա իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերի մասին, գ. բնութագրի որակական անալիզը, դ. հասկանա որակական անալիզի խնդիրները և ձևերը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Հետերոգեն պրոցեսների, հիդրոլիզի և օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. բնութագրի հետերոգեն պրոցեսները, բ. պատկերացում ունենա թույլ և ուժեղ էլեկտրոլիտների, ինչպես նաև ջրածնային ցուցիչի՝ pH հասկացությամբ մասին, գ. իմանա աղային էֆեկտի և նստվածքների գոյացման (լուծման) մասին, դ. պատկերացում ունենա հիդրոլիզի տեսություն մասին, ե. իմանա և կիրառի «օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաներ» տեսությունը, զ. կարողանա կազմի պարզ օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների հավասարումը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական սկզբնական հասկացությունների իմացություն՝ քիմիական թերմոդինամիկայի. առաջին (էնթալպիա) և երկրորդ (էնթալպիա) օրենքները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ծանոթ լինի ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական սկզբնական հասկացությունների հետ, բ. բնութագրի քիմիական թերմոդինամիկայի սկզբունքները և առանձնահատկությունները, գ. պատկերացում ունենա քիմիական թերմոդինամիկայի առաջին (էնթալպիա) օրենքի մասին, դ. պատկերացում ունենա քիմիական թերմոդինամիկայի երկրորդ (էնթալպիա) օրենքի մասին:
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Ֆազային հավասարակշռության, մակերևութային լարվածության, մածուծիկության և գոլորշիացման հասկացությունների իմացություն: Երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերի իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. իմանա ֆազային երևույթների (փոփոխությունների) և հավասարակշռություն հասկացությունների մասին, բ. բնութագրի մեկ-, երկ- և եռկոմպոնենտային համակարգերը, բ. պատկերացում ունենա մակերևութային լարվածության, մածուծիկության և գոլորշիացման հասկացությունների մասին, գ. պատկերացում ունենա երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերի մասին:
<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Լուծույթների տեսություն. էլեկտրոլիտների և ոչ էլեկտրոլիտների մասին իմացություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. իմանա լուծույթների ընդհանուր հատկությունների մասին, բ. տիրապետի «Նյութի կոնցենտրացիա» հասկացությունը, գ. պատկերացում ունենա ազոտորոպ խառնուրդների և դյուրաեռ հեղուկ նյութերի թորման մասին, դ. իմանա էկստրակտման երևույթի մասին, ե. կարողանա իրականացնի նյութերի թորում և էկստրակտում, զ. պատկերացում ունենա լինի էլեկտրոլիտի դիսոցման և իոնների հիդրատացման մասին:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՍՆՆՂԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-010
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ ՀՀ սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենքի, հուլմքի և սննդամթերքի անվտանգությունը սահմանող նորմատիվային փաստաթղթերի, ինչպես նաև հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում օգտագործվող հումքերի անվտանգության վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա յուրաքանչյուր հումքատեսակի և պատրաստի արտադրանքի համար մշել

	նորմատիվային փաստաթղթերով սահմանված անվտանգության ցուցանիշները, ինչպես նաև կկարողանա իրականացնել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգով /ՎԱՎԿԿԳ/ սահմանված հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողություն:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 1</b>	Կարողանա ներկայացնել մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող քիմիական տարրերի, միացությունների, մանրէների հիմնական խմբերը կամ անվանումները, որոնց քանակությունը նորմավորվում է պարենային հումքում և պատրաստի արտադրանքում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքների մեջ պարունակվող մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող թունավոր տարրերը, ազոտ պարունակող միացությունների, միկոտոքսինների և մնացորդային պեստիցիդների խմբերը և անվանումները, բ. Ճիշտ է ներկայացնում մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող մանրէների աղիքային խմբի, պայմանական ախտածին և ախտածին մանրէներ, փչացման մանրէներ, մերանային միկոբիոլոգիա և պրոբիոտիկ մանրէներ խմբերի մանրէների տիպերը, գ. Ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ճառագայթային անվտանգությունը պայմանավորող ռադիոնուկլիդների որոշվող տեսակները:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 2</b>	Կարողանա ներկայացնել հումքերի և պատրաստի արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված թունավոր տարրերը, բ. Ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված ազոտ պարունակող միացությունները, միկոտոքսինները և մնացորդային պեստիցիդները, գ. Ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված մանրէաբանական ցուցանիշները, դ. Ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված ռադիոնուկլիդները:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 3</b>	Կարողանա աջակցել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացում առկա վտանգի աղբյուրների բացահայտմանը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է գծագրում բլոկ սխեմայի տեսքով տեխնոլոգիական գործընթացը, բ. Ճիշտ է ներկայացնում հումքերի և օժանդակ նյութերի դերը վտանգի աղբյուրների բացահայտման գործում, գ. Ճիշտ է ներկայացնում և հիմնավորում տեխնոլոգիական գործընթացի յուրաքանչյուր փուլում առկա կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական վտանգի աղբյուրները, դ. Ճիշտ է որոշում վտանգի գործոնի նշանակալիությունը:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 4</b>	Կարողանա իրականացնել հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար վերահսկողության եղանակը և իր գործողությունները, բ. Ճիշտ է ներկայացնում յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմաններ, գ. Ճիշտ է ներկայացնում յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի վերահսկման գրառումների կատարումը:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՅՈՒՄԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՐ»</b>	

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-011
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության համար բաղադրագրով նախատեսված հումքի նախապատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման կարողությունը: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել հիմնական և լրացուցիչ հումքի՝ ալյուրի, աղի, ջրի, խմորիչների, ճարպերի, շաքարի, ձվամթերքի, կաթնամթերքի, ընկույզների, բուրավետացնող, ներկանյութերի, փխրեցուցիչների, դոնդողագոյացուցիչների, փխրագոյացուցիչների և այլ հումքատեսակների նախապատրաստումը արտադրության համար:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Չկան
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել տարբեր հացաթխման հատկություններով օժտված ցորենի ալյուրի տարբեր խմբաքանակների խառնումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում տարբեր հացաթխման հատկություններ ունեցող ցորենի ալյուրներից ըստ որակի օպտիմալ խառնուրդի ստացում, բ. ճիշտ է պատկերացնում և ներկայացնում ստացված խառնուրդի նոր հացաթխման հատկությունները և նրա ունակությունը լավ որակի արտադրանք ստանալու համար:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել կողմնակի և մետաղական խառնուկներից ազատվելու համար բոլոր սորուն հումքատեսակների մաղումը և մազնիսական մաքրումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ հումքատեսակի համար մաղման սարքը համապատասխան մաղերի չափերով, բ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ սորուն հումքատեսակների մաղման և մետաղավորման ընթացքը:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել հացաթխման խմորիչների լուծումը և ակտիվացումը, աղի, շաքարի և այլ լուծվող նյութերի լուծումը, համապատասխան խտությամբ լուծույթի ստացումը և նրա զտումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում մամլած կամ չոր հացաթխման խմորիչների լուծումը ջրում համապատասխան ջերմաստիճանում, բ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված հացաթխման խմորիչների ակտիվացումը, գ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված համապատասխան խտությամբ աղի, շաքարի և այլ լուծվող հումքատեսակների լուծույթների պատրաստումը, դ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված ստացված լուծվող հումքատեսակների լուծույթների զտումը:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 4</b>	Կարողանա կազմակերպել ձվի ախտահանումը, լվացումը, ջարդումը, զանգվածի խառնումը և զտումը տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջներին համապատասխան
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում սանիտարական նորմերով նախատեսված համապատասխան նյութերով ձվի ախտահանումը և լվացումը, բ. ճիշտ է կազմակերպում ձվի ջարդման, զանգվածի խառնման և զտման ընթացքների իրականացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջների:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 5</b>	Կարողանա կազմակերպել սառեցված կիսապատրաստվածքների ապասառեցումը և զտումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում սառեցված կիսապատրաստվածքների ապասառեցման ջերմային պայմանների պահպանումը, բ. ճիշտ է ներկայացնում տվյալ ապասառեցված կիսապատրաստվածքի զտման սանիտարական կանոնները:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 6</b>	Կարողանա կազմակերպել այլ հումքատեսակների մաքրումը, լվացումը, ջարդումը, մանրեցումը, աղացումը, ջերմային մշակումը, զտումը և տեխնոլոգիական հրահանգներով նախատեսված այլ գործառնությունների իրականացումը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կազմակերպում սանիտարական նորմերով ու տեխնոլոգիական հրահանգներով նախատեսված տվյալ հունքատեսակի մաքրումը, լվացումը, ջարդումը, մանրեցումը, աղացումը, ջերմային մշակումը, գտումը և այլ գործառնությունների կատարումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ընտրում նշված գործառնությունների իրականացման համար համապատասխան սարքերը, տարողությունները, մեխանիզմները և պայմանները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՐԱՄԵԼԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-012
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Ուսանողի մոտ ձևավորել կարամելի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել օշարակների, կարամելային զանգվածի, լցոնների արտադրության, ինչպես նաև կարամելային զանգվածի մշակման և ձևավորման, կարամելի հովացման, փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-0010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմակերպել կարամելային զանգվածների համար անհրաժեշտ օշարակների արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ներկայացնում է կարամելային օշարակների համար նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները,</p> <p>բ. կազմակերպում է օշարակի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը,</p> <p>գ. կազմակերպում է օշարակի արտադրության ջերմային ռեժիմների պահպանումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի,</p> <p>դ. բնութագրում է պատրաստի կարամելային օշարակի որակական ցուցանիշները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կարամելային զանգվածի արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը,</p> <p>բ. ըստ առաջադրանքի ընտրում է կարամելային զանգվածի արտադրության համապատասխան սարքավորումները,</p> <p>գ. բնութագրում է պատրաստի կարամելային զանգվածի որակական ցուցանիշները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել կարամելի արտադրության լցոնների պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է մրգային, լիկյորային, կաթնային, զովացնող, շոկոլադա-ընկուզային զանգվածների պատրաստումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի,</p> <p>բ. ներկայացնում է լցոնների համար նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները և բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը,</p> <p>գ. կազմակերպում է լցոնների պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը ըստ հրահանգի,</p> <p>դ. բնութագրում է պատրաստի լցոնների որակական ցուցանիշները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կազմակերպել կարամելային զանգվածի մշակումը և ձևավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի հովացումը, ձգումը, գլանումը՝ պահպանելով մշակման մեխանիկական և ջերմային ռեժիմները,</p> <p>բ. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի և հեղուկ լցոնների միացումը,</p> <p>գ. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի և պինդ լցոնների միացումը,</p> <p>դ. կազմակերպում է կարամելի ձևավորման գործընթացը ըստ տեսականու:</p>

<b>ՈՒՏՈՒՆԱԶՈՒՅՅԱՆ արդյունք 5</b>	Կազմակերպել կարամելի հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է կարամելի հովացման գործընթացը՝ պահպանելով տեխնոլոգիական հրահանգները, բ. կազմակերպում է հովացման ընթացքում առաջացած կարամելային բարորակ մնացորդների հավաքումը և վերամշակումը, գ. կազմակերպում է կարամելի փաթեթավորումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. բնութագրում է պատրաստի կարամելի որակական ցուցանիշները, ե. կազմակերպում է տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակները և պիտակների ճիշտ լրացումը:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՖԵՏՆԵՐԻ ԵՎ ԻՐԻՍԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-013
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետի և իրիսի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրության, դրանց ձևավորման և իրանների կայունացման, կոնֆետների ջնարակման և հովացման, ինչպես նաև իրիսային զանգվածների արտադրության, դրանց ձևավորման և հովացման, կոնֆետների և իրիսի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>ՈՒՏՈՒՆԱԶՈՒՅՅԱՆ արդյունք 1</b>	Կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է պոմադային, մրգային, հարած, պրալինային, մարցիպանային, գրիլածային, լիկյորային, կաթնային, կրեմային զանգվածների արտադրությունը, բ. ներկայացնում է կոնֆետային զանգվածների նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, գ. կազմակերպում է պոմադային, մրգային, հարած, լիկյորային, կաթնային, գրիլածային զանգվածների ջերմային գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. կազմակերպում է պոմադային, հարած, պրալինային, մարցիպանային զանգվածների մեխանիկական գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, ե. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների արտադրության մեխանիկական և ջերմային սարքավորումների աշխատանքը, զ. բնութագրում է պատրաստի կոնֆետային զանգվածների որակական ցուցանիշները:
<b>ՈՒՏՈՒՆԱԶՈՒՅՅԱՆ արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների ձևավորումը և կոնֆետային իրանների կայունացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների նախապատրաստումը ձևավորման համար, բ. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների ձևավորման եղանակը՝ ըստ տեխնոլոգիական առաջադրանքի, գ. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների ձևավորման ընթացքում առաջացած մնացորդների վերամշակումը, դ. կազմակերպում է կոնֆետային իրանների կայունացման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:
<b>ՈՒՏՈՒՆԱԶՈՒՅՅԱՆ արդյունք 3</b>	Կազմակերպել կոնֆետների ջնարակման և հովացման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի կազմակերպում է շոկոլադային ջնարակի նախապատրաստումը կոնֆետային իրանները ջնարակելու համար, բ. կազմակերպում է ջնարակման գործընթացին մասնակցող սարքավորումների աշխատանքը,

	գ. կազմակերպում է ջնարակված կոնֆետների հովացման գործընթացը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կազմակերպել իրիսային զանգվածների արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է իրիսային զանգվածի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, բ. կազմակերպում է իրիսային զանգվածի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը, գ. կազմակերպում է իրիսային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական առաջադրանքի, դ. կազմակերպում է փափուկ իրիսի բյուրեղացման գործընթացը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կազմակերպել իրիսի ձևավորումը և հովացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է ձուլված իրիսի ձևավորումը ավտոմատների վրա; բ. կազմակերպում է փափուկ իրիսի ձևավորումը ձեռքի աշխատանքի միջոցով, գ. կազմակերպում է իրիսի հովացման պայմանները՝ ըստ հրահանգի:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6</b>	Կազմակերպել կոնֆետների և իրիսի հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է կոնֆետների և իրիսի փաթեթավորման գործընթացը՝ ըստ հրահանգի, բ. կազմակերպում է տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակների ճիշտ լրացումը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԵՎ ԿԱԿԱՌ ՓՈՇՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-014
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել շոկոլադի և կակաո փոշու արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կակաո ունդերի մշակումը և հիմնական կակաո մթերքի ստացումը, շոկոլադային զանգվածների ստացումը, շոկոլադային արտադրանքների ձևավորումը, հովացումը փաթեթավորումը, ինչպես նաև կակաո յուղի և կակաո փոշու արտադրությունը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</b>	Կազմակերպել կակաո ունդերի մշակումը և հիմնական կակաո մթերքի ստացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է կակաո ունդերի մեխանիկական և ջերմային մշակումը, բ. կազմակերպում է կակաո ձավարի ստացումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, գ. կազմակերպում է կակաո տրորվածի ստացումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. կազմակերպում է կակաո տրորվածի պահպանումը՝ համաձային տեխնոլոգիական հրահանգի, ե. բնութագրում է հիմնական կակաո մթերքի որակական ցուցանիշները:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կազմակերպել շոկոլադային զանգվածների ստացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, բ. ըստ հրահանգի կազմակերպում է շոկոլադային զանգվածների բաղադրագրային խառնուրդի պատրաստումը, գ. կազմակերպում է սովորական շոկոլադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. կազմակերպում է դեսերտային շոկոլադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, ե. կազմակերպում է շոկոլադային զանգվածների արտադրության սարքավորումների անխափան աշխատանքը, զ. բնութագրում է շոկոլադային զանգվածների որակական

	ցուցանիշները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել շոկոլադային արտադրանքների ձևավորումը, հովացումը, փաթեթավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է շոկոլադային զանգվածների ձևավորման համար նախապատրաստական գործընթացը՝ կարգավորելով ջերմացնող մեքենայի աշխատանքի ռեժիմները՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, բ. կազմակերպում է շոկոլադային կաղապարների նախապատրաստական աշխատանքները, գ. կազմակերպում է շոկոլադային սալիկների ձևավորման գործընթացը, դ. կազմակերպում է “Ասորտի”(Assortի) տիպի և սնամեջ շոկոլադի ձևավորման գործընթացը, ե. կազմակերպում է շոկոլադային արտադրանքների հովացման և փաթեթավորման գործընթացի պահանջների՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, զ. բնութագրում է պատրաստի շոկոլադային արտադրանքների որակական ցուցանիշները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կազմակերպել կակաո յուղի ստացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է կակաո տրորվածի նախապատրաստական գործընթացը մամլման համար, բ. կազմակերպում է մամլման գործընթացը, գ. հրահանգում է ճիշտ տարանջատել կակաո յուղը կակաո քուսպից, դ. բնութագրում է կակաո յուղի որակական ցուցանիշները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կազմակերպել կակաո փոշու արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ըստ հրահանգի կազմակերպում է կակաո ձավարի և կակաո տրորվածի մշակումը քիմիական նյութերով՝ որակյալ կակաո փոշի ստանալու նպատակով, բ. կազմակերպում է կակաո քուսպի նախնական մանրեցման և փոշիացման գործընթացը, գ. կազմակերպում է կակաո փոշու ստացման և օդային սեպարացման գործընթացը՝ ըստ հրահանգի, դ. կազմակերպում է պատրաստի կակաո ձոշու կշռաբաշխումը և պահպանումը, ե. բնութագրում է կակաո փոշու որակական ցուցանիշները:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԻ ԵՎ ՊԱՍՏԵՂԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-015
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարմելադի և պաստեղի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել մարմելադային զանգվածների արտադրության, դրանց մշակման և ձևավորման, չորացման, հովացման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, ինչպես նաև պաստեղային զանգվածների արտադրության, դրանց ձևավորման, կայունացման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, բ. կազմակերպում է դոնդողացնող հումքատեսակների մշակումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, գ. կազմակերպում է մրգային և ժելային մարմելադի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը, դ. կազմակերպում է մրգային մարմելադի զանգվածի արտադրությունը ըստ հրահանգի,

	<p>ե. կազմակերպում է ժելային մարմելադի զանգվածի արտադրություն ըստ հրահանգի,</p> <p>զ. բնութագրում է պատրաստի մարմելադային զանգվածի որակական ցուցանիշները:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կազմակերպել մարմելադային զանգվածների մշակումը և ձևավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է մարմելադային զանգվածների լրացուցիչ մշակումը հավելումներով,</p> <p>բ. կազմակերպում է տարբեր մարմելադային զանգվածների ձևավորումը համապատասխան եղանակով՝ ըստ հրահանգի:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	Կազմակերպել մարմելադի չորացման, հովացման և տարայավորման գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է մարմելադի չորանցի օպտիմալ տեխնոլոգիական ռեժիմների իրականացումը,</p> <p>բ. կազմակերպում է մարմելադի չորացումը՝ ըստ հրահանգի,</p> <p>գ. կազմակերպում է մարմելադի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակները և պիտակների ճիշտ լրացումը,</p> <p>դ. կազմակերպում է մարմելադի արտադրությունից առաջացած բարորակ մնացորդների վերամշակումը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կազմակերպել պաստեղային զանգվածների արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ներկայացնում է բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները,</p> <p>բ. կազմակերպում է պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների հումքի նախապատրաստումը և բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը,</p> <p>գ. կազմակերպում է պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների կարևոր կիսապատրաստվածքի՝ հարած սպիտակուցների զանգվածի ստացումը,</p> <p>դ. կազմակերպում է վերջնական պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների ստացման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական բաղադրագրի,</p> <p>ե. բնութագրում է պատրաստի պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների որակական ցուցանիշները:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կազմակերպել պաստեղային զանգվածների ձևավորման, կայունացման և տարայավորման գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների ձևավորումը համապատասխան եղանակներով,</p> <p>բ. կազմակերպում է պաստեղի և զեֆիրի կայունացումը հատուկ կամերաներում կամ արտադրամասում՝ համապատասխան ջերմային ռեժիմներում,</p> <p>գ. կազմակերպում է զեֆիրի կիսագնդերի սունծումը,</p> <p>դ. կազմակերպում է պաստեղի և զեֆիրի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակի ճիշտ լրացումը,</p> <p>ե. կազմակերպում է արտադրությունից առաջացած բարորակ մնացորդների վերամշակումը:</p>
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԴՐԱԺԵԻ, ՀԱԼՎԱՅԻ ԵՎ ԱՐԵՎԵԼՅԱՆ ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՔԱՂՏՐԱՎԵՆԻՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-016
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել դրաժեի, հալվայի և արևելյան շաքարային քացրավենիքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել դրաժեի արտադրությունը, իրանների պատրաստումը, դրաժիրացումը, փայլեցումը, հակավորումը, նաև հալվայի արտադրությունը, սպիտակուցային զանգվա պատրաստումը, դրա հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ, հալվայի վերջնական հունցումը և հակավորումը: Ուսանողը կկարողանա նաև կազմակերպել փափուկ կոնֆետների տիպի, մարմելադի տիպի և կարամե տիպի արևելյան քաղցրավենիքի արտադրությունը</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները:



<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմակերպել դրաժեի իրանների պատրաստումը և դրաժիրացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների՝ շաքարի փոշու և թրջող օշարակի ստացումը, բ. կազմակերպում է ընկույզից և չամիչից, կարամելային, կոնֆետային, մարմելադային զանգվածներից դրաժեի իրանների պատրաստումը, գ. կազմակերպում է շաքարային դրաժեի իրանների պատրաստումը ըստ հրահանգի, դ. կազմակերպում է իրանների դրաժիրացման առաջին փուլը՝ պահպանելով իրանների գլանման և կայունացման գործընթացները, ե. կազմակերպում է իրանների դրաժիրացման երկրորդ փուլը. պահպանելով իրանների գլանման և կայունացման գործընթացները, զ. կազմակերպում է իրանների դրաժիրացման երրորդ՝ հարդարման փուլը, է. կազմակերպում է բոլոր փուլերի տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել դրաժեի փայլեցումը և հակավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է դրաժեի փայլի բաղադրագրով նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները, բ. կազմակերպում է փայլի պատրաստումը, գ. կազմակերպում է դրաժեի փայլեցման գործընթացը, դ. կազմակերպում է դրաժեի հակավորումը, ե. բնութագրում է պատրաստի դրաժեի որակական ցուցանիշները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել հալվայի արտադրություն, սպիտակուցային զանգվածի պատրաստում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է քունջութի և արևածաղկի միջուկի տարանջատումը կեղևից՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, բ. կազմակերպում է քունջութի, արևածաղկի և գետնանուշի ջերմային մշակումը, գ. կազմակերպում է քունջութի, արևածաղկի և գետնանուշի մանրեցման՝ տրորման գործընթացը, դ. կազմակերպում է սպիտակուցային զանգվածների պատրաստման սարքավորումների անխափան աշխատանքը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կազմակերպել հալվայի արտադրության կարամելային զանգվածի պատրաստումը և դրա հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է կարամելային զանգվածի պատրաստման հունքատեսակների չափաքանակները, բ. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի պատրաստումը, գ. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. բնութագրում է հարած զանգվածի որակական ցուցանիշները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կազմակերպել հալվայի վերջնական հունցումը և հակավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է սպիտակուցային և հարած զանգվածների հունցման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, բ. կազմակերպում է հալվայի հակավորումը, գ. բնութագրում է պատրաստի հալվայի որակական ցուցանիշները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Կազմակերպել կազմակերպի արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է քաղցրավենիքի բաղադրագրով նախատեսված չափաքանակները, բ. կազմակերպում է “Երշիկի” տիպի պոմադային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը, գ. կազմակերպում է “Նուգա”-ի տիպի հարած զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը, դ. կազմակերպում է “Ռահաթ-լոխում”-ի տիպի մարմելադային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը, ե. կազմակերպում է “Կոզինախի”-ի տիպի կարամելային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը,

	<p>գ. կազմակերպում է «Գրիլյաժ»-ի տիպի գրիլյաժային զանգվածներից քաղցրավենիների պատրաստման գործընթացը,</p> <p>է. բնութագրում է պատրաստի քաղցրավենիքի որակական ցուցանիշները:</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԻՎԱԾՔԱՐԼԻԹՆԵՐԻ, ԳԱԼԵՏՆԵՐԻ ԵՎ ԿՐԵԿԵՐՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ-4-09-017
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել շաքարային և ամոքային թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների խմորի պատրաստումը, խմորի ձևավորումը, ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը, թխված արտադրատեսակների հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը, համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել շաքարային և ամոքային թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքների իրականացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանը, խոնավությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի խմորի շաղախման համար համապատասխան խմորի հունց մեքենաները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի հունց մեքենայի մեջ լցվող հումքի բեռնավորման հաջողականությունը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների,</p> <p>ե. ճիշտ է կազմակերպում առանձին արտադրատեսակների համար նախատեսված էմուլսիաների պատրաստումը տարբեր հումքատեսակներից,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի առանձին խմբաքանակների շաղախման տևողությունը ըստ տեսականու և տարածքի ջերմաստիճանի համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների խմորի պատրաստման համար նախատեսված տարբեր ֆազաների պատրաստման ընթացքը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,</p> <p>ը. ճիշտ է կազմակերպում օգտագործվող խմորի պատրաստման մեքենաների շահագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջների:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել պատրաստված խմորից ձևավորման միջոցով անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում ըստ տեսականու, խմորի կառուցվածքի և համակազմվածքի ձևավորող մեքենայի տեսակը և տիպը,</p> <p>բ. ճիշտ է ընտրում առանձին խմորի տեսակների համար պահանջվող նախնական գրտնակման և հանգստացման գործառույթների եղանակը և համապատասխան սարքերը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում ձևավորման համար կիրառվող մեքենաների և մեխանիզմների շահագործման կանոնները համաձայն գործող հրահանգների,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված ձևի կիսապատրաստվածքի ստացումը,</p>

	ե. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների նախապատրաստվածքների քուլքապատումը և հարդարումը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	Կարողանա կազմակերպել ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ կիսապատրաստվածքի թխման համար համապատասխան վառարանը, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում թխման ընթացքի ընդհանուր և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային և խոնավային պարամետրերի ու թխման տևողության պահպանումը, գ. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստի արտադրանքի տեսակավորումը, խոտանումը, դ. ճիշտ է կազմակերպում թափոնների երկրորդային օգտագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կարողանա կազմակերպել թխված արտադրատեսակների հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի հովացման համար նախատեսված եղանակը և համապատասխան սարքավորումը, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված հովացման ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի, գ. ճիշտ է կազմակերպում հովացումից հետո առանձին արտադրատեսակների հարդարման իրականացումը համաձայն բաղադրագրի և տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված փաթեթավորման և տարայավորման ընթացքը, ե. ճիշտ է կազմակերպում փաթեթների և տարայի վրա համապատասխան մակնշման կատարումը համաձայն ստանդարտի պահանջների:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կարողանա իրականացնել համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է իրականացնում օգտագործվող հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառման գործողությունը, բ. ճիշտ է իրականացնում պահանջվող հաշվետվությունների և այլ փաստաթղթերի լրացումը, ներկայացումը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՎԱՖԼՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-018
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել վաֆլու արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել վաֆլու խմորի պատրաստումը, թերթիկների թխումը, միջուկների անգվածների պատրաստումը, վաֆլու թերթիկների և միջուկի միացումը, հովացումը և կտրատումը, նույն վաֆլու փաթեթավորումը և տարայավորումը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</b>	Կազմակերպել վաֆլու խմորի պատրաստումը և թերթիկների թխումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ներկայացնում է վաֆլու խմորի բաղադրագրով նախատեսված չափաքանակները, բ. կազմակերպում է խիտ և սովորական էնուլսիայի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, գ. կազմակերպում է վաֆլու խմորի պատրաստման գործընթացը, դ. կազմակերպում է վաֆլու թերթիկների թխումը, ե. բնութագրում է վաֆլու վառարանների աշխատանքի սկզբունքը:
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կազմակերպել միջուկների զանգվածների պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կազմակերպում է ճարպային զանգվածի պատրաստման գործընթացը

	<p>ըստ բաղադրագրի, բ. կազմակերպում է պրալինային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ բաղադրագրի, գ. բնութագրում է պոմադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դ. կազմակերպում է մրգային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել վաճառական թերթիկների միացումը միջուկի հետ, դրանց հովացումը; կտրատումը, նաև փաթեթավորումը և տարայավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. կազմակերպում է թերթիկների և միջուկների միացումը` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, բ. կազմակերպում է վաճառական սալերի հովացման անհրաժեշտ տեխնոլոգիական ռեժիմները, գ. կազմակերպում է վաճառական սալերի կտրատումը, դ. կազմակերպում է վաճառական փաթեթավորումը ըստ տեսականու, ե. բնութագրում է պատրաստի վաճառական ցուցանիշները, զ. կազմակերպում է վաճառական տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակների ճիշտ լրացումը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏՈՐԹԵՐԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-019
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տորթերի և հրուշակների արտադրության կազմակերպման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել տորթերի և հրուշակների արտադրության կիսապատրաստվածքների պատրաստման, երեսապատման կիսապատրաստվածքների պատրաստման, հարդարման և փաթեթավորման գործընթացները:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների արտադրությունում օգտագործվող հումքի հիմնական` շաքարի, ալյուրի և լրացուցիչ` ճարպի(միայն սերուձրյին), կաթի, ձվանթերքի, ընկույզի, մրգերի և մրգապտղային կիսապատրաստվածքների և բուրդունավետ հավելումների նախապատրաստումը արտադրության
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ապահովում հումքատեսակների արտադրությանը նախապատրաստման ջերմային ռեժիմների, մաղելու, լուծելու, ֆիլտրելու, լվալու, գտելու պահանջները, բ. ճիշտ է կիրառում, բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների նկատմամբ որակական ցուցանիշների պահանջները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների խմորների ( բիսկվիտային, շաքարավազային, շերտավոր, խաշիլային, մշով, ընկույզով, փքուն) տեսակների պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով սահմանված խմորի պատրաստման ձևը, բ. ճիշտ է պահպանում խմորի պատրաստման համար բաղադրագրերով սահմանված հումքատեսակների չափաբաժինները, գ. ճիշտ է պահպանում բաղադրագրով սահմանված խմորի պատրաստման ջերմային ռեժիմը, դ. ճիշտ է պահպանում բաղադրագրով սահմանված խմորի պատրաստման տևողությունը, ե. ճիշտ է պահպանում խմորի շաղախման ընթացքում, բաղադրագրով սահմանված, հումքի չափաբաժինների օգտագործման հերթականությունը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների թխման և հովացման գործընթացը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում և կազմակերպում տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների թխման օպտիմալ ջերմային ռեժիմները, ելնելով բաղադրագրով սահմանված կիսապատրաստվածքների ծավալից և զանգվածից,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում և պահպանում կիսապատրաստվածքների թխման տևողությունը:</p>
<b>ՈՒՍՈՒՄՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կարողանա կազմակերպել տորտերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների կտրատման, լցման և ձևավորման (զանազան կրեմներով, գլազուրով, դոնդոլակով, մրգապտղային խորիզներով) գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով առաջարկված տորտի և հրուշակի տեսականու կիսապատրաստվածքի շերտերի հաստության և կտրատման քանակի գործընթացը,</p> <p>բ. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով առաջարկված կիսապատրաստվածքները շերտերի կտրատման, լցման, օշարակով թրջման, գործընթացի տեխնոլոգիական սարգավորումները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում և կազմակերպում կիսապատրաստվածքների երեսը և կողերը՝ գլազուրով, դոնդոլակով, մրգապտղային խորիզներով ձևավորման գործընթացը ելնելով բաղադրագրով առաջարկված տորտի և հրուշակի տեսականուց:</p>
<b>ՈՒՍՈՒՄՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կարողանա կազմակերպել արտադրված տորթերի և հրուշակների փաթեթավորումը համապատասխան պարագաներով (մոմաթերթով, մագաղաթյա թղթով, էտիկետավորման թղթով, ցելոֆանով, ալյումինե ֆոլգայով) և տարայավորման (կարտոնե, փայտյա) գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում և ներկայացնում փաթեթավորման համար նախատեսված պարագաները, համաձայն առաջարկված բաղադրագրի,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքը համապատասխան տարայում տեղավորելու թույլատրելի քաշը և չափը:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՔՍԵՐԻ ԵՎ ՈՒԼԵՏՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-020
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կեքսերի և ռուլետների արտադրության կազմակերպման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստման, ձևավորման, թխման, հարդարման տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացումը :
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>ՈՒՍՈՒՄՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</b>	Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստումը խմորիչներով և քիմիական փխրեցուցիչներով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստման եղանակը ըստ առաջարկված բաղադրագրի,</p> <p>բ. ճիշտ է պահպանում կեքսերի և ռուլետների խմորի համար բաղադրագրով սահմանված հումքատեսակների չափաքանակները,</p> <p>գ. համաձայն առաջարկված բաղադրագրի ճիշտ է պահպանում կեքսերի և ռուլետների խմորի շաղախման ընթացքում համույթի(չոր մրգեր, ընկույզ, նուշ) լցնելու հերթականությունը:</p>
<b>ՈՒՍՈՒՄՆԱԶՈՒՅՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի ձևավորումը կլոր, քառակուսի, ուղղանկյուն, հատաց կոնի և այլ կաղապարներում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով առաջարկված կեքսի ձևավորման կաղապարը,</p> <p>բ. ճիշտ է պահպանում կեքսի և ռուլետների խմորի համգստացման համար պահանջվող ժամանակը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված կեքսի թխման կաղապարի տակ լրացուցիչ հումքի՝ բոված կան կոտորած նուշի ,</p>

	ընկույզի ցանունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի թխման պրոցեսը, ելնելով խմորի զանգվածից և ձևից համապատասխան վառարանում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում կեքսի թխման համար նախատեսված կաղապարները ներսից յուղելու պահանջը, բ. ճիշտ է սահմանում բաղադրագրով առաջարկված կեքսի և ռուլետի խմորի թխման տևողությունը, գ. ճիշտ է ապահովում բաղադրագրով առաջարկված կեքսի և ռուլետի խմորի թխման ջերմային ռեժիմը, դ. ճիշտ է ապահովում վառարանում կեքսերի կաղապարների միջև սահմանված հեռավորությունը և թիթեղների տեղադրումը կաղապարների տակ:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կարողանա կազմակերպել թխված կեքսերի և ռուլետների հարդարումը քսուկով, շոկոլադով, մրգային պատրաստվածքներով, խորիզով, կրեմով կամ շաքարի փոշով, համաձայն առաջարկված բաղադրագրի
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում ըստ առաջարկված բաղադրագրի կեքսի և ռուլետի համապատասխան կիսապատրաստվածքներով երեսապատման(հարդարման) գործընթացը, բ. ըստ առաջարկված բաղադրագրի, ճիշտ է կատարում կեքսի և ռուլետի օշարակով թրջելը հարդարումից առաջ, գ. ըստ առաջարկված բաղադրագրի, ճիշտ է կատարում կեքսի և ռուլետի զարդարումը համապատասխան կիսապատրաստվածքով:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՈՒՇԱՐԱՑԵՐԻ ԵՎ ԱՐԵՎԵԼՅԱՆ ԱԼՐԱՅԻՆ ՔԱՂՏՐԱՎԵՆԻՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-021
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի խմորի պատրաստումը, խմորի ձևավորումը, ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը, թխված արտադրատեսակների հովացումը, ջնարակապատումը, չորացումը, հարդարումը, փաթեթավորումը, համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի խմորի պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանը և խոնավությունը, գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար խմորի պատրաստման եղանակը և համապատասխան սարքավորումները, դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի մեջ մեջ բեռնավորվող հումքի լցման հաջորդականությունը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, ե. ճիշտ է կազմակերպում առանձին արտադրատեսակների համար նախատեսված էմուլսիաների և այլ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը տարբեր հումքատեսակներից, զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի առանձին խմբաքանակների

	<p>շաղախման տևողությունը ըստ տեսականու և տարածքի ջերմաստիճանի համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի խմորի պատրաստման ջերմաստիճանը,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների խմորի պատրաստման համար նախատեսված տարբեր ֆազաների պատրաստման ընթացքը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,</p> <p>թ. ճիշտ է կազմակերպում խմորի պատրաստման համար կիրառվող մեքենաների շահագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</b>	Կարողանա կազմակերպել պատրաստված խմորից ձևավորման միջոցով անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում ըստ տեսականու, խմորի կառուցվածքի և համակազմվածքի ձևավորման եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում առանձին արտադրատեսակների համար պահանջվող խմորային նախապատրաստվածքների գրտնակման, հանգստացման, սառեցման, կտրման և այլ գործառնությունների իրականացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում ձևավորման համար կիրառվող մեքենաների և մեխանիզմների շահագործման կանոնները համաձայն գործող հրահանգների,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված ձևի կիսապատրաստվածքի ստացումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների նախապատրաստվածքների քուլկապատման և հարդարման ընթացքների իրականացումը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</b>	Կարողանա կազմակերպել տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով և բաղադրագրով նախատեսված այլ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար բաղադրագրով և տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված լցոնների պատրաստումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ընտրում լցոնների պատրաստման համար համապատասխան սարքավորումները և մեխանիզմները:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կարողանա կազմակերպել ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ կիսապատրաստվածքի թխման համար համապատասխան վառարանը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում թխման ընթացքի ընդհանուր և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային և խոնավային ռեժիմների և թխման տևողության պահպանումը,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմակերպում թխված պատրաստվածքների տեսակավորումը, խոտանումը,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմակերպում թխված թափոնների երկրորդային օգտագործումը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՅՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կարողանա կազմակերպել թխված պատրաստվածքների հովացումը, ջնարակապատումը, չորացումը, հարդարումը, փաթեթավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի հովացման համար նախատեսված եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված հովացման ջերմաստիճանային ռեժիմի և հովացման տևողության ընթացքի պահպանումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմակերպում հովացումից հետո առանձին արտադրատեսակների հարդարման, ջնարակապատման, չորացման գործառնությունների իրականացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված փաթեթավորման և</p>

	տարայավորման ընթացքը, ե. ճիշտ է կազմակերպում փաթեթների և տարայի վրա համապատասխան մակնշման կատարումը համաձայն գործող ստանդարտի պահանջների:
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Կարողանա իրականացնել համապատասխան նյութական և որակական փաստաթղթերի լրացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է իրականացնում օգտագործվող հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառման գործընթացը, բ. ճիշտ է իրականացնում պահանջվող հաշվետվությունների և այլ փաստաթղթերի լրացումը, ներկայացումը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՑՈՐԵՆԻ ԱԼՅՈՒՐԻՑ ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-022
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ցորենի այլուրից խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել ցորենի այլուրից խմորի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակներ բաժնավորումը, կիսապատրաստվածքների և խմորի շաղախումը, խմորի պատրաստումը խաշխմորային, առանց խաշխմորի և արագացված եղանակներով, խմորի հասունացումը
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել ցորենի այլուրից խմորի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, բ. ճիշտ է ընտրում այլուրի, հեղուկ բաղադրիչների և թանձր զանգվածների աժնավորման համար համապատասխան սարքերը և մեխանիզմները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել կիսապատրաստվածների և խմորի շաղախումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմակերպում կիսապատրաստվածքների և խմորի շաղախումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի, բ. ճիշտ է ընտրում տվյալ տեխնոլոգիական ֆազայի շաղախման համար համապատասխան սարքավորումը, գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում արտադրական բաղադրագրով և տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված յուրաքանչյուր ֆազայի ջերմաստիճանը և շաղախման տևողությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել խմորի պատրաստումը խաշխմորային, առանց խաշխմորի և արագացված եղանակներով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ խմորի տեսակի պատրաստման համար խաշխմորային, կամ առանց խաշխմորի, կամ արագացված եղանակը, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի պատրաստման ընտրված եղանակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված պարամետրերը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կարողանա կազմակերպել խմորի օպտիմալ հասունացում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի հասունացման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանային պայմանները, բ. ճիշտ է որոշում խմորի պատրաստականության աստիճանը հետագա տեխնոլոգիական մշակման համար, գ. ճիշտ է կազմակերպում անհրաժեշտության դեպքում խմորման ընթացքների արագացման կամ դանդաղեցման կարգավորումը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԵՎԱՆԻ ԱԼՅՈՒՐԻՑ ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-023



<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տարեկանի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել տարեկանի խմորի պատրաստումը գլխիկային և կվասային եղանակներով, ինչպես նաև հեղուկ թթխմորներով:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստման գլխիկային եղանակը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում բուժման ցիկլի խմորիչային, միջանկյալ, հիմնական և արտադրական գլխիկների պատրաստման բաղադրագրերը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և թթվայնությունը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում արտադրական ցիկլի արտադրական գլխիկի և խմորի պատրաստման բաղադրագիրը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և վերջնական թթվայնությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստման կվասային եղանակը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում բուժման ցիկլի խմորիչային թթխմորի, կիսակվասի և կվասի պատրաստման բաղադրագրերը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և թթվայնությունը, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում արտադրական ցիկլի կվասի և խմորի բաղադրագիրը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և թթվայնությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստումը հեղուկ թթխմորներով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում հեղուկ թթխմորների պատրաստման բուժման ցիկլի խմորիչների և կաթնաթթվային մանրէների մաքուր կուլտուրաների բազմացման ցիկլի ռեժիմները, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում հեղուկ թթխմորների պատրաստման արտադրական ցիկլի բաղադրագիրը, ջերմաստիճանը, թթվայնությունը և խմորման տևողությունը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՑՈՐԵՆԻ ԵՎ ՏԱՐԵԿԱՆԻ ԽՄՈՐԻ ՄՇՎԿՈՒՄ, ԽՄՈՐԱՅԻՆ ՊԱՏՐԱՍԿԱԾՔՆԵՐԻ ԹԽՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-024
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ցորենի և տարեկանի խմորի մշակման ու պատրաստվածքների թխման տեխնոլոգիական գործընթացների իրականացման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա իրականացնել ցորենի տարեկանի խմորը կտորների բաժանումը, կտորների գնդումը, նախնական հասունացումը, խմորային նախապատրաստվածքների ձևավորումը ու նրանց վերջնական հասունացումը, պատրաստվածքների թխումը և թխված պատրաստվածքի պահպանումը արտադրությունում, տարայավորումը և փաթեթավորումը
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել խմորի բաժանումը կտորների, նրանց

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>Կլորացումը և խմորագնդերի նախնական հասունացումը</p> <p>ա. Ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված զանգվածով խմորի կտորների ստացումը խմորը բաժանելու միջոցով,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում խմորի կտորների կլորացումը,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմակերպում խմորագնդերի նախնական հասունացումը,</p> <p>դ. ճիշտ է ընտրում խմորի կտրման, խմորի կտորների կլորացման և խմորագնդերի նախնական հասունացման ընթացքների իրականացման համար համապատասխան սարքավորումները և պայմանները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<p>Կարողանա կազմակերպել խմորային նախապատրաստվածքների ձևավորումը և ձևավորված նախապատրաստվածքների վերջնական հասունացումը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի ձևավորման և վերջնական հասունացման համար նախատեսված եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում ստանդարտով նախատեսված տվյալ արտադրատեսակի համար խմորային պատրաստվածքի ձևավորումը</p> <p>գ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար, նախատեսված վերջնական հասունացման իրականացումը համապատասխան հասունացման պահարանում,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում վերջնական հասունացման ջերմաստիճանային և խոնավական պայմանները ու հասունացման տևողությունը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<p>Կարողանա կազմակերպել խմորային պատրաստվածքների նստեցումը վառարանի հատակի վրա և նրանց թխումը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում պատրաստվածքների դասավորման կարգը վառարանների հատակի կամ օրորոցների վրա,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստվածքների մակերևութի վերջնական ձևավորումը ըստ տվյալ տեսականու համար ստանդարտով նախատեսված եղանակով,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տարբեր համակարգերի հացաթխման վառարաններում թխման տևողության, ջերմաստիճանի և խոնավային ռեժիմների պարամետրերը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում վառարանի պարամետրերի փոփոխումը ըստ տեսականու, զանգվածի և այլուրի հատկությունների փոփոխման դեպքում,</p> <p>ե. ճիշտ է որոշում թխվող արտադրատեսակի պատրաստականությունը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<p>Կարողանա կազմակերպել պատրաստի արտադրանքի պահպանումը արտադրությունում, թխված պատրաստվածքի տարայավորումը ու փաթեթավորումը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կազմակերպում վառարանից դուրս եկող հացի դասավորման կանոնները լոտոկների, դարակների, դարակաշարի վրա համաձայն գործող համապատասխան ստանդարտների,</p> <p>բ. ճիշտ է իրականացնում պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատումը և խոտանման ընթացքի հսկումը,</p> <p>գ. ճիշտ է կազմակերպում վառարանից դուրս եկող հացի համապատասխան հովացումը,</p> <p>դ. ճիշտ է կազմակերպում անհրաժեշտության դեպքում հովացված հացի փաթեթավորումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում պիտակների և փաթեթների համապատասխան մակնշումը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում ստանդարտով նախատեսված արտադրությունում հացի պահման թույլատրելի ժամկետները,</p> <p>է. ճիշտ է կազմակերպում և հսկում արտադրությունում հացի պահման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանային և խոնավային պայմանները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	<p>Կարողանա իրականացնել պատրաստի արտադրանքի համապատասխան փաստաթղթային ձևակերպումը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է իրականացնում պատրաստի արտադրանքի համապատասխան որակական և քանակական հաշվետվությունների կազմումը,</p>

	բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում համապատասխան վառարանից հացի դուրս գալու ժամկետների և վագոնիկների հաջորդականության ձևակերպումը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱՊՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-025
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի շաղախման, խտացման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, ինչպես նաև հուն պատրաստվածների օդով շրջափչումը, կտրատումը, դասավորումը, չորացումը, տեսակավորումը, փաթեթավորումը և պահպանումը, մակարոնեղենի արտադրության հունքի նորմավորումը և հաշվառումը
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի շաղախման տեխնոլոգիական ընթացքի իրականացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է հսկում խմորի շաղախման համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորման կատարումը, բ. ճիշտ է ընտրում շաղախման տիպը ըստ խմորի խոնավության, հաշվի առնելով՝ - օգտագործվող ալյուրի սոսնձանյութի քանակը և որակը, - մակարոնեղենի տեսակը և չորացման ձևը, - տեֆլոնային ներդրակների առկայությունը, գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում շաղախվող խմորի ջերմաստիճանը և ընտրում համապատասխան շաղախման տիպը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի խտացումը, մամլեցումը և ձևավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում մակարոնային մամլիչի տիպը ըստ օգտագործվող ալյուրի հատկությունների և արտադրանքի տեսակի, բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում մամլիչում ստեղծված ճնշումը, գ. ճիշտ է կազմակերպում շնեկային խցիկի տաքացման կամ հովացման ռեժիմը, դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում վակուումային համակարգի աշխատանքային ռեժիմը, ե. ճիշտ է կազմակերպում մամլիչի կարճատև կամ երկարատև կանգառումների կանոնները, զ. ճիշտ է ընտրում տվյալ մամլիչի և արտադրատեսակի համար նախատեսված մատրիցայի /մամլամայրի/ տեսակը, է. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում օգտագործվող մամլամայրի շահագործման կանոնները ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, ը. ճիշտ է կազմակերպում մամլամայրի փոփոխումը, մաքրումը և լվացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա կազմակերպել հուն մակարոնային պատրաստվածքների շրջափչումը, կտրատումը և դասավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում շրջափչող օդի ջերմաստիճանային և խոնավային պարամետրերը ըստ արտադրանքի տեսականու և սարքի տիպի, բ. ճիշտ է ընտրում շրջափչման համար նախատեսված օդամղիչը, գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում հուն պատրաստվածքների շրջափչումը, դ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված կտրող սարքը և մեխանիզմը, ե. ճիշտ է կազմակերպում հուն արտադրատեսակների կտրատումը ըստ անհրաժեշտ երկարության,

	<p>գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար պահանջվող դասավորման ձևը և համապատասխան մեխանիզմը,</p> <p>է. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ հում արտադրատեսակների դասավորումը ժապավենային փոխադրիչի, կասետների /պարկուճ/ և բաստունների վրա:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4</b>	Կարողանա կազմակերպել հում մակարոնային պատրաստվածքների չորացման տեխնոլոգիական ընթացքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված չորացման եղանակը և համապատասխան չորանոցը,</p> <p>բ. ճիշտ է ընտրում չորացման տեխնոլոգիական ռեժիմը ըստ ջերմաստիճանի, օդի հարաբերական խոնավության և չորացման տևողության,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում չորացման, կայունացման և հովացման ռեժիմների տեխնոլոգիական պարամետրերը:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5</b>	Կարողանա կազմակերպել պատրաստի մակարոնեղենի տեսակավորումը և փաթեթավորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստի արտադրանքի տեսակավորումը ըստ որակական ցուցանիշների համաձայն գործող ստանդարտների պահանջներին,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խոտանված պատրաստվածքների երկրորդային օգտագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում պատրաստի արտադրանքի մազնիսական մաքրման ընթացքը,</p> <p>դ. ճիշտ է ընտրում տարայավորման և փաթեթավորման ձևը ըստ արտադրանքի տեսակի,</p> <p>ե. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստի արտադրանքի փաթեթավորումը և տարայավորումը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում փաթեթների և տարայի վրա մակնշման ապահովումը համաձայն գործող ստանդարտների:</p>
<b>ՈՒՏՈՒՆՆԱԶՈՒՔՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6</b>	Կարողանա իրականացնել մակարոնեղենի արտադրության հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառումը և հաշվետվության ներկայացումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում մակարոնեղենի արտադրության համար նախատեսված տեխնոլոգիական ծախսերի և կորուստների մեծությունների պահպանումը,</p> <p>բ. ճիշտ է իրականացնում օգտագործվող հումքի, պատրաստի արտադրանքի և թափոնների հաշվառումը,</p> <p>գ. ճիշտ է իրականացնում համապատասխան նյութական փաստաթղթերի և հաշվետվությունների կազմումը:</p>
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈՔԻՄԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՅՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՅՄՅԱՏ 4-09-026
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոքիմական վերահսկողության արդյունքներից օգտվելու կարողություններ, ինչպես նաև ուսանողին տալ գիտելիքներ պարենամթերքի ստանդարտացման, համապատասխանության հավաստման համակարգերի վերաբերյալ</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը, ուսանողը ուսանողը կիմանա ստանդարտացման, սերտիֆիկացման, հիմնական դրույթները, ձեռք կբերի հացի, հրուշակեղենի, մակարոնի տեխնոլոգիական գործընթացի տեխնիկական վերահսկողության արդյունքներից օգտվելու կարողություն և կկարողանա տալ զնահատական կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի որակի և անվտանգության վերաբերյալ</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011, ՅՄՅԱՏ 4-09-012, ՅՄՅԱՏ 4-09-013, ՅՄՅԱՏ 4-09-014, ՅՄՅԱՏ 4-09-015, ՅՄՅԱՏ 4-09-016, ՅՄՅԱՏ 4-09-017, ՅՄՅԱՏ 4-09-018, ՅՄՅԱՏ 4-09-019, ՅՄՅԱՏ 4-09-020, ՅՄՅԱՏ 4-09-021, ՅՄՅԱՏ 4-09-022, ՅՄՅԱՏ 4-09-023, ՅՄՅԱՏ 4-09-024,</p>

	ՀՄՀԱՏ 4-09-025, մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	իմանա ստանդարտացման հիմունքները, իմանա արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության հավաստումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում ստանդարտացման էությունը և դերը տնտեսության զարգացման մեջ, ստանդարտացման աշխատանքների կազմակերպումը ՀՀ-ում, բ. ճիշտ է իմանում ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերը և ստանդարտների տեսակները, գ. ճիշտ է նկարագրում ստանդարտացման միջազգային, տարածաշրջանային և միջպետական մակարդակները, դ. ճիշտ է նկարագրում համապատասխանության հավաստման հիմունքները, էությունը, սկզբունքները, նպատակները և դրանց իրականացման կանոնները, ե. ճիշտ է նկարագրում սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների հավատարմագրումը, զ. ճիշտ է տարբերակում համապատասխանության հավաստման երկու ուղղությունները՝ սերտիֆիկացումը և արտադրանքի համապատասխանության մասին հայտարարագրումը, է. ճիշտ է նկարագրում սերտիֆիկացումը միջազգային և տարածաշրջանային մակարդակներով, ը. ճիշտ է նկարագրում ծառայությունների սերտիֆիկացման, ինչպես նաև էկոլոգիական սերտիֆիկացման հիմնական դրույթները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի նմուշների ճիշտ ընտրություն, զգայորոշման ցուցանիշների հետազոտություն և տա համապատասխան գնահատական
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում նմուշների ընտրությունը, բ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել հացի և հացաբուլկեղենի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի արտաքին տեսքը՝ ձևը, մակերևույթի և միջուկի վիճակը, հանքային խառնուկների խթմանը, գ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել ալրային և շաքարային հրուշակեղենի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի արտաքին տեսքը՝ ձևը, մակերևույթի և միջուկի վիճակը, դ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել մակարոնի արտաքին տեսքը՝ ձևը, մակերևույթի վիճակը, ե. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել հացամթերքի, մակարոնեղենի զգայորոշման ցուցանիշները՝ համը, հոտը, գույնը, զ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել ալրային և շաքարային հրուշակեղենի զգայորոշման ցուցանիշները՝ համը, քաղցրությունը, հոտը, գույնը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կարողանա վերլուծել հացի արտադրության ողջ գործընթացի ընթացքում վերահսկողության արդյունքները և ըստ դրանց կազմակերպել տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. կարողանում է վերլուծել խմորի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի խոնավության տվյալները և ըստ դրա ճիշտ կազմակերպել հետագա տեխնոլոգիական փուլերը, բ. ճիշտ է օգտագործում հումքերի ֆիզքիմ ցուցանիշների տվյալները՝ տեխնոլոգիական գործընթացը կազմակերպելիս, գ. խմորաբաժանման տեղամասում վերահսկում է խմորի կտորների սահմանված քաշի պահպանումը, դ. ճիշտ է վերլուծում կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մեջ շաքարների, կերակրի աղի, մրգահատապտղային և այլ լցոնների յուղի, մոխրի և այլ ցուցանիշների վերահսկողության արդյունքները և դրանց համապատասխանությունը նորմատիվային փաստաթղթերին:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱՆՁԱԳՐԻ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄՈՒՄ ԵՎ ՆԵՐԿԱՅԱՑՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՄՀԱՏ 4-09-027

<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրության համար անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ հաշվետվությունների և պահանջագրերի կազմելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճշգրիտ կազմել պահանջագրեր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ, կազմել հաշվետվություններ ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-0010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011, ՅՄՅԱՏ 4-09-012, ՅՄՅԱՏ 4-09-013, ՅՄՅԱՏ 4-09-014, ՅՄՅԱՏ 4-09-015, ՅՄՅԱՏ 4-09-016, ՅՄՅԱՏ 4-09-017, ՅՄՅԱՏ 4-09-018, ՅՄՅԱՏ 4-09-019, ՅՄՅԱՏ 4-09-020, ՅՄՅԱՏ 4-09-021, ՅՄՅԱՏ 4-09-022, ՅՄՅԱՏ 4-09-023, ՅՄՅԱՏ 4-09-024, ՅՄՅԱՏ 4-09-025, մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 1</b>	Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կազմում պահանջագիր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ, բ. ճիշտ է կազմում պահանջագիր ռեսուրսների անհրաժեշտ չափաքանակի վերաբերյալ:
<b>Ռեսուլտատային արդյունք 2</b>	Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների, հաճախորդների շրջանառության վերաբերյալ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում ուսումնասիրություն կազմակերպությունում առկա ռեսուրսների վերաբերյալ, բ. ճիշտ է կազմում հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ, գ. ճիշտ է կատարում ներկայացված հաշվետվությունների արխիվացում, դ. պայմանական իրավիճակում կատարում է հաճախորդների շրջանառության վերլուծություն:

Աղյուսակ 3

Միջին մասնագիտական կրթության 2702 «Հացաթխման, մակարոնեղեմի և հրուշակեղեմի տեխնոլոգիա» մասնագիտության օրինակելի ուսումնական պլան

N	Դասընթացներ, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ռեսուրսային առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ռեսուլտատային երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՍԱՆՆԻՍԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	2
2	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	2
3	Ֆիզիկական կուլտուրա		150	150	2,3,4
4	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		81	54	3
5	Պատմություն		81	54	2
6	Տնտեսագիտության հիմունքներ		81	54	2
7	Օտար լեզու		108	72	2
8	Ռուսաց լեզու		108	72	2
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>771</b>	<b>564</b>	
	<b>ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	2
2	Քաղ. պաշտպանություն և արտ. իր. հիմնահարցեր		27	18	2
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>81</b>	<b>54</b>	

	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՍՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1	Հաղորդակցման հմտություններ		54	36	2
2	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		81	54	2
3	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		81	54	2
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>216</b>	<b>144</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատիկա		81	54	2
2	Մանրէակենսաբանություն		108	72	2
3	Մասնագիտական ոլորտի իրավունք		108	72	2
4	Պրոցեսներ և ապարատներ		108	72	2
5	Սանիտարիա, հիգիենա և անվտանգության կանոններ		108	72	2
6	Ծյուղային տնտեսագիտություն		108	72	2
7	Հաց., մակ. հրուշ. արտադրության տեխնոլոգիական սարքավորումներ		216	144	2
8	Արտադրության կազմակերպում		108	72	3
9	Օրգանական, անալիտիկ և ֆիզիկոլ քիմիայի հիմունքներ		162	108	3
10	Հունքի և սննդամթերքի անվտանգություն		108	72	3
11	Հունքի նախապատրաստում արտադրության համար		108	72	3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1323</b>	<b>882</b>	<b>3</b>
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Կարամելի արտադրություն		81	54	3
2	Կոնֆետների և իրիսի արտադրություն		108	72	3
3	Շոկոլադի և կակաո փոշու արտադրություն		81	54	3
4	Մարմելադի և պաստեղի արտադրություն		81	54	3
5	Դրածեի, հալվաի և արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրություն		108	72	3
6	Թխվածքաբլիքների, գալետների և կրեկերների արտադրություն		81	54	3
7	Վաֆլիների արտադրություն		81	54	3
8	Տորթերի և հրուշակների արտադրություն		108	72	3
9	Կեքսերի և ռուլետների արտադրություն		81	54	3
10	Անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի արտադրություն		81	54	3
11	Ցորենի ալյուրից խմորի պատրաստում		81	54	4
12	Տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստում		81	54	4
13	Ցորենի և տարեկանի խմորի մշակում և խմորային պատրաստվածքների թխում		108	72	4
14	Մակարոնեղենի արտադրություն		108	72	4
15	Արտադրության տեխ.քիմ. վերահսկում		54	36	4
16	Պահանջագիր և հաշվետվություն		54	36	4
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1377</b>	<b>918</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>108</b>	<b>72</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		<b>99</b>	<b>66</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>75</b>	<b>3975</b>	<b>2700</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>		<b>250</b>	<b>250</b>	
	<b>ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ</b>				
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>24</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱԿՈՐՈՒՄ</b>	<b>5</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱԿՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>106</b>			