

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՍԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՍՈՂՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2011



N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորումը ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների						
		Քննութ.	Ստուգարք	Կուրս. աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն				1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		
					Ընդամենը	Այդ թվում			1-ին կիս. 12 շաբ.	2-րդ կիս. 18 շաբ.	3-րդ կիս. 9 շաբ.	4-րդ կիս. 18 շաբ.	5-րդ կիս. 12 շաբ.	6-րդ կիս. 2աբ.	
<b>1.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
1.1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3,4տ		72	54	18		36	36					
1.2	Տնտեսագիտության հիմունքներ		4տ		54	26	28			54					
1.3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		3տ		54	26	24	4	54						
1.4	Իրավունքի հիմունքներ		4տ		36	26	6	4		36					
1.5	Պատմություն		4տ		54	42		12		54					
1.6	Ռուսաց լեզու		4տ		54	34	20			54					
1.7	Օտար լեզու		3,4տ		72	42	30			36					
1.8	Ֆիզիկական կուլտուրա		3,4,5,6,7		138		138		24	36	18	36	24		
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>534</b>	<b>250</b>	<b>264</b>	<b>20</b>	<b>150</b>	<b>306</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>24</b>		
<b>2.</b>	<b>ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>														
2.1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		3տ		36	30	6		36						
2.2	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		3տ		18	10	8		18						
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>588</b>	<b>290</b>	<b>278</b>	<b>20</b>	<b>204</b>	<b>306</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>242</b>		
<b>3.</b>	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՑԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>														

3.1	Հաղորդակցության հմտություններ		3տ		36	18	18		54					
3.2	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		4տ		72	34	38			54				
3.3	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		3տ		36	20	16		72					
3.4	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		36		72	20	52		18	18	18	18		
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>216</b>	<b>92</b>	<b>124</b>		<b>144</b>	<b>72</b>				
<b>4.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՄՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>													
4.1	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		3տ		36	12	24		36					
4.2	Մասնագիտական եզրույթներ		3տ		18	10	8		18					
4.3	Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ		3,4տ		72	26	46		66	6				
4.4	Կենդանիների ընդունման և մորթի նախապատրաստման հմտություններ		4տ		36	14	22			36				
4.5	Մորթի կազմակերպման հմտություններ		4տ		72	38	34			72				
4.6	Թռչունների մորթի կազմակերպման հմտություններ		4տ		108	42	66			108				
4.7	Ենթամթերքների վերամշակման հմտություններ		4տ		54	20	34			54				
4.8	Մսեղիքի և ներքին օրգանների զգայաբանական գնահատման հմտություններ		4,5տ		36	16	20			30	6			
4.9	Կառավարում		5տ		108	72		36			108			
4.10	Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններ		5տ		36	16	20				36			
4.11	Տարբեր ակտերի կազմման հմտություններ		5տ		36	16	20				36			
4.12	Հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման հմտություններ		5տ		36	12	24				36			
4.13	Պատրաստի մթերքի տեխնիկա-տնտեսական հաշվարկների հմտություններ		5տ		36	12	24				36			

	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				684	306	342	36	468	684	258			
<b>5.</b>	<b>ՀԱՏՈՒՎ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>													
5.1	Մսեղիքի մասնատման հմտություններ		5տ		36	12	24				36			
5.2	Մսեղիքի ոսկրագատման և ջլագատման հմտություններ		5,6տ		72	24	48				30	42		
5.3	Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման և հումքի հասունացման հմտություններ		6տ		72	20	52					72		
5.4	Մսադաջից օգտվելու հմտություններ		6տ		36	16	20					36		
5.5	Լցոնախառնիչի աշխատանքային ռեժիմի հմտություններ		6տ		72	24	48					72		
5.6	Կուտտերում լցոնի պատրաստման հմտություններ		6տ		72	24	48					72		
5.7	Լցոնի ներարկման, ձևավորման եվ նախնական մշակման հմտություններ		6տ		72	28	44					72		
5.8	Երշիկների կարմրեցման կազմակերպման հմտություններ		6տ		36	16	20					36		
5.9	Երշիկների ծխեցման կազմակերպում		6տ		72	30	42					72		
5.10	Երշիկների եփման գործընթացի կազմակերպում		6տ		36	12	24					36		
5.11	Երշիկների հովեցման եվ չորացման գործընթացի կազմակերպում		6տ		72	30	42					72		
5.12	Երշիկների պահպանման գործընթացի կազմակերպում		6տ		36	16	20					36		
5.13	Ավանդական մսամթերքի/բաստուրմա, սուջուխ/ արտադրություն		6,7տ		108	38	70					12	96	
5.14	Ապուխտների արտադրության վերջնական մշակման հմտություններ		7տ		72	28	44						72	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>864</b>	<b>318</b>	<b>546</b>				<b>66</b>	<b>684</b>	<b>168</b>	
<b>6.</b>	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>												72	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>												<b>60</b>	

	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				2352	1006	1290	56	468	684	360	684	288	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>													
	Շաբաթվա ժամերի քանակը								36	36	36	36	36	

IV. ՆԱԽԱՄԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ	
1	Վարվելակերպի հիմունքներ				<b>ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ</b>	
2	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստման հիմունքներ			1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների	
3	Հոգեբանություն			2	Օտար լեզվի	
<b>V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>		Կիսամյակ	Ժամ	3	Ընդհանուր հումանիտար առարկաների	
1	Ուսումնական՝ տեսական ուսուցում	3,4	4,2	4	Անվտանգության և առաջին օգնություն	
2	Ուսումնական՝ առանց տես. ուս.	4,5,6	3,7,5	5	Անհատական համակարգիչների	
3	Արտադրական պրակտիկա	7	9	6	Համտեսի	
				7	Մսի տեխնոլոգիայի լաբորատոր պարապմունքների	
				8	Տեղեկատվական տեխնոլոգիաների	
					<b>ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ</b>	
ԸՆԴԱՄԵՆԸ				30	1	Ֆիզիկաքիմիական
<b>VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b> Պետական քննություն /23.02-01.03/  Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ Կենդանիների ընդունման և մորթի նախապատրաստման հիմնություններ Մորթի կազմակերպման հիմնություններ Թռչունների մորթի կազմակերպման հիմնություններ Ենթամթերքների վերամշակման հիմնություններ Մսեղիքի և ներքին օրգանների զգայաբանական գնահատման հիմնություններ Մսեղիքի մասնատման հիմնություններ Մսեղիքի ոսկրազատման և ջլազատման հիմնություններ Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման և հումքի հասունացման հիմնություններ Մսաղացից օգտվելու հիմնություններ Լցոնախառնիչի աշխատանքային ռեժիմի հիմնություններ Կուտտերում լցոնի պատրաստման հիմնություններ Լցոնի ներարկման, ձևավորման եվ նախնական մշակման հիմնություններ Երշիկների կարմրեցման կազմակերպման հիմնություններ Երշիկների ծխեցման կազմակերպում Երշիկների եփման գործընթացի կազմակերպում Երշիկների հովեցման եվ չորացման գործընթացի կազմակերպում Երշիկների պահպանման գործընթացի կազմակերպում Ավանդական մսամթերքի/բաստուրմա, սուջուխ/ արտադրություն Ապուխտների արտադրության վերջնական մշակման հիմնություններ				2	Մանրէակենսաբանական	
				3	Մսի և մսամթերքի հետազոտման	
				<b>ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐ</b>		
				1	Մսի և մսամթերքի փորձարտադրական	
				2	Մսի և մսամթերքի սարքավորումների և վերանորոգման	
				<b>ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ</b>		
				մարզադահլիճ մարզահրապարակ		

### VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. ՈՒսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի համար սահմանված ժամերի հաշվին:  
  
Ըստ առարկաների՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի ,ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. ՈՒսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը:
6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. ՈՒսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Քոլեջը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:



**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ԱՀՀ-4-10-001**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև անձնական կյանքում արդյունավետ և ակտիվ

հաղորդակցվելու կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

**Տեսական ուսուցման՝ 18 ժամ**

**Գործնական պարապմունքների՝ 18 ժամ**

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. սահմանի ուսումնառության անձնական նպատակները.
2. բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարի պարզ թեմաների և տեքստերի մասին.
3. նախաձեռնի, պահպանի, եզրափակի երկխոսություններ և քննարկումներ.
4. մեկնաբանի սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ.
5. կատարի փաստաթղթավորում:

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման

չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՑՈՒՆՔ 1. Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները:**

**Կատարման չափանիշներ**

- 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:

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները, պլանավորել և կիրառել ուսումնառության

անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները, սահմանել ուսումնառության տարբեր եղանակները:

Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 2 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2. Բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին**

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է օգտագործում է բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածքը,
- բ. հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ,
- գ. ճիշտ է իրականացնում տեղեկատվության առանձնացում /խմբավորումը կատարում է նպատակային,
- դ. ճիշտ է իրականացնում հաղորդումը հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:

## **Գնահատման միջոցը՝**

Սովորողին կհանձնարարվի բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին:

Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր, ինչպես նաև կառաջադրվեն տեղեկատվության նպատակային խմբավորման

աշխատանքներ բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածք ստուգելու նպատակով:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

## **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 2 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3. Նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ**

### **Կատարման չափանիշներ**

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:

## **Գնահատման միջոցը՝**

Սովորողին կառաջադրվեն իրավիճակներ, որտեղ կարող է պաշտպանել իր գաղափարները, կտրվեն խնդիրներ և երկխոսության ընթացքում

դիմացինին համոզելու, իր խոսքն ամփոփելու, եզրակացություն անելու կարողությունները ստուգելու վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, առաջադրվող խնդիրների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 4. Մեկնաբանել սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ**

#### **Կատարման չափանիշներ**

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:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին առաջադրվում են սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ, մեկնաբանման,

դրանց նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները ներկայացնելու կարողությունները ստուգելու նպատակով:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, սխեմաների,

աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների միջոցով: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 4 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 5. Կատարել փաստաթղթավորում**

**Կատարման չափանիշներ**

- 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:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին տրամադրվում են տարբեր փաստաթղթեր` պահանջելով ըստ նշանակության խմբավորում և

տեղեկատվությունների փաստաթղթավորում` ըստ տեսակների:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, տարբեր

փաստաթղթերի օգտագործման, տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորման միջոցով:

Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ԸԱՀ 4 -10-002**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Այս մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ 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:

**Մոդուլի տևողությունը 72 ժամ**

**Տեսական ուսուցում՝ 34 ժամ**

**Գործնական պարապմունքներ 38 ժամ**

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. տիրապետի աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների.

2. դրսևորի անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ.
3. տիրապետի աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատի թիմում.
4. իմանա աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվի ղեկավարի հետ.
5. դրսևորի քննադատական մտածողություն.
6. կառավարի սթրեսը և ժամանակը, առաջացած պրոբլեմներին և կոնֆլիկտներին տա համապատասխան լուծումներ:

#### **Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման

չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

#### **Ուսումնառության արդյունք 1. Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների**

##### **Կատարման չափանիշներ**

- 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:

##### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն կոնկրետ հարցեր ՀՀ աշխատանքային օրենսգրքի համապատասխան դրույթներից:

Ուսանողից կպահանջվի կազմել ինքնակենսագրություն (CV) և լրացնել աշխատանքային թերթիկի,

աշխատանքի ընդունման ու դրանից ազատման դիմումի ձևեր: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված

կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են դերային խաղեր: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2. Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ**

#### **Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները.

բ. ճիշտ է ներկայացնում գործերը նկերների 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:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կներկայացվի համապատասխան աշխատանքային իրավիճակ (օրինակ), կպահանջվի

ներկայացնել իր վերաբերմունքը դրա նկատմամբ, առաջարկել լուծումների տարբերակներ: Կտրվեն

ուշիմության, ընկալունակության և տրամաբանելու կարողությունների բացահայտմանն ուղղված թեստային

հարցեր: Կարող են կիրառվել ինչպես գրավոր, այնպես էլ բանավոր թեստեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**



Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային

իրավիճակին:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Դասախոսություն՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3. Տիրապետել աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատել թիմում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր

աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները,

գ. Ճիշտ է ներկայացնում թիմային խնդիրների լուծման մեթոդները,

դ. թիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրևորում 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:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող

ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները:

Ուսանողին կառաջադրվի պրոբլեմային աշխատանքային իրավիճակ և կպահանջվի առաջարկել

լուծումների տարբերակներ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների

բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային

իրավիճակին:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Դասախոսություն՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 4. Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվել ղեկավարի հետ**

#### **Կատարման չափանիշներ**

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:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ոսանողին կներկայացվի ղեկավարի հետ հարաբերակցվելու որևէ իրավիճակ և կպահանջվի ներկայացնել

պահաջվող վարքագիծը: Կտրվեն հարցեր իր և ղեկավարի իրավունքների ու պարտականությունների

մասին: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցանումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային

իրավիճակին:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Դասախոսություն՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 5. Դրսևորել քննադատական մտածողություն Կատարման չափանիշներ**

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:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կներկայացվի որոշակի իրավիճակ կամ խնդիր և կպահանջվի, որ նա իրականացնի տվյալ

օրինակի առողջ և կառուցողական քննադատություն: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային

իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Դասախոսություն՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 6. Կառավարել սթրեսը և ժամանակը, լուծել պրոբլեմներ և կոնֆլիկտներ**

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները,

բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատանքային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան),

գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները,

դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում,

ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և գնահատում արդյունքը,

զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները.

է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու

արդյունավետ լուծումներ:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել սահմանած ժամկետում որոշակի աշխատանք կատարելու

գործողությունների պլան: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր, ինչպես նաև

կառաջադրվեն աշխատանքային իրավիճակների օրինակներ՝ սթրեսի կանխարգելման և դիմակայման

գիտելիքները ստուգելու նպատակով: Ուսանողին կներկայացվի մի քանի պրոբլեմային և կոնֆլիկտային

իրավիճակ՝ դրանց նախապայմաններով: Կպահանջվի, որ նա արագ կողմնորոշվի, ուսումնասիրի դրանց

պատճառները, բացահայտի դրանք, առաջարկի կանխարգելիչ միջոցներ և տա արագ ու արդյունավետ

լուծումներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային

իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

**Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ**

**Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ**

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ԱԱՕ – 4-10-003**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կազմակերպություններում աշխատանքի անվտանգության կանոնների պահպանման, աշխատանքի պաշտպանության միջոցառումների

իրականացման և առաջին օգնության կազմակերպման կարողություններ:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

**Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ**

**Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ**

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման

չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իմանա աշխատանքի պաշտպանության իրավական և կազմակերպչական դրույթները.
2. իմանա անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները ձեռնարկություններում.
3. իմանա արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները.
4. ցուցաբերի առաջին օգնություն:

**Գնահատման կարգը՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման

չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1. Ներկայացնել աշխատանքի պաշտպանության իրավական և կազմակերպչական դրույթները**

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության վերաբերյալ իրավական ակտերը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպություններում աշխատանքի պաշտպանության կազմակերպման ներքին նորմատիվային փաստաթղթերը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների խախտման հետ կապված պատասխանատվությունը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների պահպանման նկատմամբ վերահսկողության ձևերը և մեխանիզմները,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում արտադրությունում դժբախտ դեպքերի և պատահարների հետաքննության,

փաստաթղթավորման և հաշվառման կարգը.

գ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության տարբեր մակարդակների ղեկավարների պատասխանատվությունը

աշխատանքի պաշտպանության նորմերի պահպանման վերաբերյալ:

### **Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին տրվում են հարցեր աշխատանքի պաշտպանության, իրավական ակտերի,

ձեռնարկություններում աշխատանքի պաշտպանության կազմակերպման ներքին նորմատիվային

փաստաթղթերի. աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների խախտման հետ կապված

պատասխանատվության. աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների պահպանման նկատմամբ

վերահսկողության ձևերի և մեխանիզմների, արտադրությունում դժբախտ դեպքերի և պատահարների

հետաքննության, փաստաթղթավորման և հաշվառման կարգի. արտադրության տարբեր մակարդակների

ղեկավարների պատասխանատվության, աշխատանքի պաշտպանության նորմերի պահպանման

վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, տարբեր

վթարային դեպքերի, տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են

իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

**Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ**

**Գործնական պարապմունքներ՝ 2 ժամ**

**Ուսումնասրության արդյունք 2 . Ներկայացնել անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները**

**կազմակերպություններում**

**Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման

անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները.

բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը.

գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները.

դ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ

շահագործման կանոնները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր աշխատանքի պաշտպանության, տեխնոլոգիական սարքավորումների,

մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջների.

էլեկտրաանվտանգության կանոնների և պաշտպանության, հակահրդեհային պաշտպանության կանոնների,

ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնների

վերաբերյալ:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, տարբեր

վժարային դեպքերի, տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են

իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:



Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 3. Ներկայացնել արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները**

**Կատարման չափանիշներ**

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:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունների.

արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջների. արտադրական աղմուկից և

ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցների վերաբերյալ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման

բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, սանիտարիայի

և հիգիենայի, տարբեր վթարային դեպքերի և տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման

ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 2 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4 . Ցուցաբերել առաջին օգնություն**

**Կատարման չափանիշներ**

- 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:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին տրվում են հարցեր արհեստական շնչառության իրականացման, սրտի աշխատանքի

վերականգնման, արյան հոսքի դադարեցման, վիրակապ դնելու, այրվածքների, էլեկտրահարման դեպքում

առաջին օգնության ցուցաբերելու վերաբերյալ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր

չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների, ֆիլմերի

ցուցադրման միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր` առավելագույնս նմանացված

աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի

օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝                    ՀՕՀ 4 - 10 – 004**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Այս մոդուլի նպատակն 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:

**Մոդուլի տևողությունը՝        72 ժամ**

**Տեսական ուսուցում 20 ժամ**

**Գործնական պարապմունքներ        52 ժամ**

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար նախնական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում

**Ուսումնառության արդյունքները՝**

**Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը՝**

1. կհասկանա WORD ծրագրի նշանակությունը, կկարողանա բացատրել ծրագրի կառուցվածքը, կկարողանա
  - օգտագործել New, Open, Close գործիքները, կկարողանա տեղաշարժել Տեքստային Ցուցիչը տեքստի մեջ,
  - կկարողանա փակել WORD ծրագիրը,
2. կկարողանա կատարել տեքստային փաստաթղթի մուտքագրման, խմբագրման, ֆորմատավորման
  - տարրական գործողություններ,
3. կկարողանա պահպանել փաստաթուղթը,

4. կկարողանա կազմել և խմբագրել աղյուսակներ,
5. կկարողանա տեքստային փաստաթղթերում ներդնել գրաֆիկական օբյեկտներ, դրանց հետ կատարել տարրական խմբագրման գործողություններ,
6. կկարողանա տպագրել փաստաթուղթը:
7. կունենա ինտերնետում աշխատելու իմացություն

**Գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման

չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնասության արդյունք 1. Ներկայացնել WORD ծրագիրը (հիմնական տեղեկություններ)**

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը,
- բ. ճիշտ է կարողանում բացել նոր փաստաթուղթը,
- գ. ստեղնաշարի օգնությամբ ճիշտ է մուտքագրել տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,
- դ. ճիշտ է տեղաշարժում տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ,
- ե. ճիշտ է կատարում տարրական ուղղումներ տեքստում,
- զ. ճիշտ է փակում փաստաթուղթը,
- է. ճիշտ է բացում առկա փաստաթուղթը,
- ը. ճիշտ է ներկայացնում Zoom գործիքի հնարավորությունները:

**Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին տրվում են հարցեր Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքի, նոր փաստաթուղթ

բացելու, ստեղնաշարի օգնությամբ մուտքագրելու,տեքստում տարրական ուղղումներ կատարելու ,

փաստաթուղթը փակելու, բացելու վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական

,գործնական պարապմունքների , խնդիրների առաջադրման և լուծման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում

օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2. Կատարել տեքստերի տարրական ֆորմատավորում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է պատրաստում Word ծրագիրը հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,

բ. ճիշտ է նշում բառերը և տեքստային հատվածները,

գ. ճիշտ է կատարում մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում,

դ. ճիշտ է կատարում տողերի հավասարեցում,

ե. ճիշտ է փոխում միջտողային տարածությունները,

զ. ճիշտ է փոխում տեքստի գույնը,

է. ճիշտ է փոխում տեքստի գունային ֆոնը,

ը. ճիշտ է փոխում լ պարբերության խորությունները լուսանցքներից,

թ. ճիշտ է չեղյալ հայտարարում (հրաժարվում) ֆորմատավորման կատարված գործողությունները,

ժ. ճիշտ է վերականգնում ֆորմատավորման չեղյալ հայտարարված գործողությունները,

ժա. ճիշտ է կրկնում ֆորմատավորման վերջին գործողությունը,

ժբ. ճիշտ է փոխում լուսանցքների խորությունները, ընտրում էջի ուղղաձիգ կամ հորիզոնական դիրքերը,

ընտրում թղթի չափերը,

ժգ. ճիշտ է պատճենում տեքստը,

ժդ. ճիշտ է տեղափոխում տեքստը,

ժե. ճիշտ է տողադարձում տեքստը,

ժզ. ճիշտ է համարակալում էջերը:

### **Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ համակարգչի վրա տեքստի գունային ֆոնը գործիքով փոխելու,

պարբերության խորությունները լուսանցքներից փոխելու, թղթի չափերը փոփոխելու, տեքստը

տեղափոխելու, էջերը համարակալելու, էջի ուղղաձիգ կամ հորիզոնական դիրքերը ընտրելու վերաբերյալ:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական,

գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր

նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3. Կատարում է փաստաթղթի պահպանում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում փաստաթղթերի պահպանման իմաստը,

բ. ճիշտ է պահպանում նոր ստեղծված փաստաթուղթը,

գ. ճիշտ է պահպանում փաստաթղթում կատարված ընթացիկ ֆորմատավորումները և

փոփոխությունները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ ընդհանրապես փաստաթղթերի պահպանման, նոր ստեղծված

փաստաթուղթի և փաստաթղթում կատարված ընթացիկ փոփոխությունների վերաբերյալ: Արդյունքը

կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական,

գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր

նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 4. Կատարել աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում**

**Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է պատրաստում աղյուսակ,
- բ. ճիշտ է մուտքագրում աղյուսակի մեջ տեքստը,
- գ. ճիշտ է կատարում ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ,
- դ. ճիշտ է ավելացնում նոր տողեր և նոր սյուներ աղյուսակի մեջ,
- ե. ճիշտ է ջնջում աղյուսակի տողերը և սյուները,
- զ. ճիշտ է փոխում սյունակի լայնությունը մկնիկի օգնությամբ,
- է. ճիշտ է փոխում տողի բարձրությունը մկնիկի օգնությամբ,
- ը. ճիշտ է փոխում աղյուսակի գծերի գույնը,
- թ. ճիշտ է կարողանում գունավորել աղյուսակի տողը և սյունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ աղյուսակ պատրաստելու, տեքստը աղյուսակի մեջ մուտքագրելու,

նոր տողեր և նոր սյուներ ավելացնելու վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր

չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական,

գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր

նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 5. Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է գծագրում գրաֆիկական օբյեկտներ,
- բ. ճիշտ է գծագրում գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapec պատուհանի պատրաստի ձևերը,
- գ. ճիշտ է գծագրում կանոնավոր պատկերներ,
- դ. ճիշտ է ֆորմատավորում գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով, շրջելով,  
չափերը փոխելով,
- ե. ճիշտ է խմբավորում գրաֆիկական օբյեկտները,
- զ. ճիշտ է հավասարեցնում գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ,
- է. ճիշտ է գծագրում տեքստային բլոկներ,
- ը. ճիշտ է գունավորում գրաֆիկական օբյեկտները,
- թ. ճիշտ է երանգավորում գրաֆիկական օբյեկտները,



ժ. ճիշտ է սովերավորում գրաֆիկական օբյեկտները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն խնդիրներ գրաֆիկական օբյեկտներ գծագրելու, դրանք տեղափոխելու, շրջելու,

չափերը փոխելու, գրաֆիկական օբյեկտները խմբավորելու, գունավորել, երանգավորելու, սովերավորելու

վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական,

գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր

նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 6. կատարել փաստաթղթի տպագրում**

**Կատարման չափանիշներ**

ա. նախադիտման ռեժիմում ճիշտ է կարողանում թերթել փաստաթուղթը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում Print պատուհանի ֆունկցիաները,

գ. ճիշտ է տպագրում փաստաթուղթը:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կառաջադրվեն հարցեր՝ տպագրական պատուհանի ֆունկցիաների, խնդիրներ՝

փաստաթուղթը տպագրելու վերաբերյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր

չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, տեսական ուսուցման, անհատական,

գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր

նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում` 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ` 6 ժամ

### **Ուսումնասության արդյունք 7. կարողանալ աշխատել ինտերնետում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում ինտերնետ հասկացության նշանակությունը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում Internet Explorer ծրագիրը, ներկայացնում դրա նշանակությունը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում “ինտերնետային հասցե” հասկացությունը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում History հրամանի նշանակությունը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում Favorites հրամանի նշանակությունը,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում Stop հրամանի նշանակությունը,
- է. ճիշտ է ներկայացնում Refresh հրամանի նշանակությունը,
- ը. ճիշտ է ներկայացնում Back և Forward կոճակների նշանակությունը,
- թ. ճիշտ է պատճենում տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,
- ժ. ճիշտ է պատճենում գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,
- ժա. ճիշտ է ներկայացնում ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները,
- ժբ. ըստ չափանիշների ճիշտ է որոնում ինֆորմացիա,
- ժգ. ճիշտ է օգտվում ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից,
- ժդ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրոնային փոստի նշանակություն,
- ժե. ճիշտ է ուղարկում և ստանում էլեկտրոնային նամակներ:

#### **Գնահատման միջոցը`**

Ուսանողին կառաջադրվեն հարցեր՝ Ինտերնետ հասկացության նշանակության մասին, կտրվեն խնդիրներ

հրամանների կատարման , ինֆորմացիայի որոնման, նամակների ստացման, գրաֆիկական ինֆորմացիան

ինտերնետային էջից պատճենելու վորաբորյալ: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված կատարման բոլոր

չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է համակարգչային լսարանում, դասախոսությունների, անհատական,

գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ցուցադրական տարբեր

նյութեր, ուսումնական և մեթոդական գրականություն:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»**

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՄԻՉԸ՝** **ՄՄՏ-5-11-001**

**ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 36 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝** Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. պահպանել սանիտարիայի նորմերը,
2. պահպանել հիգիենայի նորմերը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Պահպանել սանիտարիայի նորմերը:**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում սանիտարիայի նորմերը,
- բ. կարողանում է ճիշտ պահպանել սանիտարիայի նորմերը,
- գ. դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել ցուցադրել սանիտարական նորմերը՝ ստեղծելով արտադրական իրավիճակ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. սանիտարիայի դերը և նշանակությունը սննդամթերքների արտադրությունում,
2. սանիտարիայի պահպանման նորմերը ախտահանող նյութերի դասակարգումն ու նշանակությունը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում է անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ախտահանող նյութեր և ձեռնոցներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Պահպանել հիգիենայի նորմերը:**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում անձնական հիգիենայի կանոնները,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը,
- գ. ճիշտ է պահպանում է հիգիենայի նորմերը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել ցուցադրել սանիտարական նորմերը՝ ստեղծելով արտադրական իրավիճակ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

1. անձնական հիգիենայի կանոնները և դրանց պահպանումը,
2. հիգիենայի պահպանման միջոցները:

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ հիգիենայի պարագաներ, մեթոդական ցուցումներ:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում է անսխալ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐՈՒՅԹՆԵՐ»**

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՄԻՉԸ՝ ՄՍՏ-5-11-002**

**ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների վերաբերյալ և ձևավորել դրանք ճիշտ կիրառելու կարողություն:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա արտադրության ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների նշանակությունն ու կիրառման ձևը և կկարողանա ճիշտ կիրառել դրանք:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 18 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8ամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. իմանա մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները և իրենց նշանակությունը,
2. դասակարգել մսամթերքի տեսակները:

#### **ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իմանալ մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները և իրենց նշանակությունը:**

#### **ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում մսի և մսամթերքի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթներն ու դրանց նշանակությունը,
- բ. ճիշտ է թվարկում և արտասանում մսի և մսամթերքի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները:

#### **ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն մսամթերքների անվանումներ, մսամթերքի արտադրության համար պահանջվող օժանդակ նյութեր:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մսի և մսամթերքի դերը և նշանակությունը մարդու օրգանիզմի կենսագործունեությունում,
2. մսի քիմիական կազմը, դրա բաղադրիչները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կարող են կատարել 90-95% ճշտությամբ:

#### **ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, պաստառներ:

#### **ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ

#### **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Դասակարգել մսամթերքի տեսակները**

#### **ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերակում մսամթերքի տեսակները,
- բ. ճիշտ է պատկերացնում տարբեր տեսակի մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,
- գ. ճիշտ է խմբավորում տարբեր դասերի պատկանող մսամթերքները:

#### **ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել՝ հատկացված նմուշները դասակարգել ըստ տեսակների, ապա ըստ ջերմային մշակման:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մասնաթերթերի դասակարգումը,
2. մասնաթերթերի արտադրության առանձնահատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

### **ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մասնաթերթի տեսականի, դանակ, տախտակ դիդակտիկ նյութեր:

### **ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ « ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՄԱՐՔԵՐ ԵՎ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-003**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսի և մասնաթերթերի արտադրությունում գործող տեխնիկական մեքենաների, սարքավորումների, գործիքների և այլ պարագաների դասակարգման, սպասարկման և շահագործման հիմնական հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա դասակարգել տեխնիկական սարքերը և սարքավորումները, վերացնել շահագործման ժամանակ առաջացած մասնակի անսարքությունները, յուրացնել շահագործման տարրերը և ապահովել դրանց սարքավորման անհրաժեշտ սանիտարահիգիենիկ վիճակը:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 26 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 46 ժամ

### **ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքային անվտանգություն և առաջին օգնությունե, ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանումե և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներե մոդուլները:

### **ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. իրականացնել տարաների և սարքերի նախապատրաստում,
2. կատարել մեքենաների և սարքավորումների տեխնիկական սպասարկում,
3. կատարել սառնարանային խցերի /պաղեցման, սառեցման, պահպանման/ սպասարկում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել տարաների և սարքերի նախապատրաստում:**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է դասակարգում տարաները և սարքերը՝ ըստ արտադրության առանձնահատկությունների,
- բ. ճիշտ է կատարում տարաների և սարքերի սանիտարահիգիենիկ պայմանների ապահովման վերաբերյալ օժանդակ աշխատողներին տրվող հրահանգները,
- գ. ճիշտ է պատկերացնում մեքենաների և սարքավորումների շահագործման և գորածրկման սկզբունքները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամդրել որոշ սարքավորումներ կամ դրանց սխեմաներ և հանձնարարել այն հավաքել, լվանալ, նախապատրաստել աշխատանքային ռեժիմի :

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մնամթերքի արտադրությունում անհրաժեշտ տեխնիկական միջոցները, դրանց աշխատանքային սկզբունքները,
2. տեխնոլոգիական սարքավորումների դասակարգումը, նախապատրաստումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ որոշ սարքավորումներ, տեխնիկական միջոցներ, տարա:

**ՌԵՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կատարել մեքենաների և սարքավորումների տեխնիկական սպասարկում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է վերացնում սարքավորումների թեթև անսարքությունները,
- բ. բարդությունների դեպքում ճիշտ ժամանակին է դիմում վերադասին օգնության համար:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամդրել որոշակի սարքավորումներ, հանձնարարել դրանք աշխատացնել և կատարել թեթև անսարքությունների նորոգման աշխատանքներ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. տեխնոլոգիական սարքավորումների կառուցվածքը,
2. սարքավորումների սպասարկումը, առաջացած խնդիրների լուծումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**



Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ որոշ տեխնիկական միջոցներ, դիդակտիկ նյութեր, սխեմաներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կատարել սառնարանային խցերի /պաղեցման, սառեցման, պահպանման/ սպասարկում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ապահովում սառնարանային խցերի սանիտարահիգիենիկ պայմանները,
- բ. ճիշտ է պահպանում սառնարանային խցերի անհրաժեշտ ռեժիմները,
- գ. ճիշտ է կարողանում հրահանգավորել օժանդակ անձնակազմին:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշ սխալներով նշված կլինեն սառնարանային խցերի անվանումները, յուրաքանչյուրը բնութագրող ջերմային ռեժիմներով:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. սառնարանային մշակման դերը և նշանակությունը մսամթերքի արտադրության տեխնոլոգիայում,
2. սառեցման նպատակը, տեխնիկական միջոցները,
3. պաղեցման նպատակը, տեխնիկական միջոցները,
4. ապասառեցման նպատակը, տեխնիկական միջոցները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ դիդակտիկ նյութեր, մեթոդական ցուցումներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՆԴՆԻՆԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՄՈՐԹԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-004

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կենդանիների ընդունման ժամանակ հիմնական փաստաթղթերի կազմման, կենդանիների զննման և ջերմաչափման, ժամանակավոր կացարաններում տեղավորման և նախասպանդային կերակրման կազմակերպման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը, ուսանողը կկարողանա ընդունել կենդանիներին համապատասխան անասնաբուժական փաստաթղթի հիման վրա, առանձնացնել հիվանդ

կենդանիներին, և կազմակերպել նախասպանդային ռեժիմում գտնվող կենդանիների խնամքը:

- Մոդուլի տևողությունը`** 36 ժամ
- Տեսական ուսուցում` 14 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 22 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ`**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի` ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքային անվտանգություն և առաջին օգնություն, ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթների մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ`**

- Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա`
- 1. իրականացնել փաստաթղթերի ձևակերպում և կենդանիների ընդունում,
- 2. ապահովել ժամանակավոր կացարանների բավարար սանիտարահիգիենիկ պայմաններ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ`**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել փաստաթղթերի ձևակերպում և կենդանիների ընդունում**  
**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ձևակերպում կենդանիների ընդունման փաստաթղթերը,
- բ. ճիշտ է տարբերակում առողջ կենդանիներին հիվանդներից,
- գ. ճիշտ է կատարում կենդանիների արտաքին զննումը ջերմաչափումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել կատարել դերային խաղ, որտեղ ուսանողների մի մասը կհանդիսանան որպես կենդանիներին տեղափոխող, մի մասը կենդանիներին ընդունող, մյուս մասը անասնաբուժի օգնական:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. կենդանիների ընդունում,
- 2. փաստաթղթերի ստուգում և ձևակերպում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ակտեր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇՆԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 6 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Ապահովել ժամանակավոր կացարանների բավարար սանիտարահիգիենիկ պայմաններ**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում ժամանակավոր կացարաններում կենդանիների համար անհրաժեշտ սանիտարա-հիգիենիկ պայմանները,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում կենդանիների նախասպանդային խնամքը,
- գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին սանիտարա-հիգիենիկ պայմանները կատարելու համար:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ ուսանողները պետք է նշեն ճիշտ տարբերակները կենդանիների համար ժամանակավոր կացարաններում տեղակայելու համար անհրաժեշտ պարագաների և սանիտարահիգիենիկ պայմանների ապահովումը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. կենդանիների տեղավորումը ժամանակավոր կացարաններում,
- 2. կացարանների (գոմերի) սանիտարահիգիենիկ պայմանների ապահովում,
- 3. կենդանիների նախամորթյա խնամքի ապահովում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, լուսանկարներ, տեսաֆիլմեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՈՐԹԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը՝ **ՄՄՏ-5-11-005**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կենդանիների ուշաթափման, արյունազրկման, կաշվեհանման, մսեղիքի մասնատման, ներքին օրգանների հեռացման, մսեղիքների մաքրման, դրոշմավորման կազմակերպման և իրականացման հմտությունները: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել կենդանիների ուշաթափում, արյունազրկում, կաշվեհանում կամ մշակում առանց կաշվեհանման, մսեղիքի մասնատում, ներքին օրգանների հեռացում, չոր և թաց մաքրում, դրոշմավորում:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 38 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 34 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Մանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. տիրապետել ուշաթափման ռեժիմների և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին,
2. կազմակերպել արյունազրկման գործընթացը,
3. կազմակերպել կաշվեհանման գործընթացը,
4. կատարել մետաղի մասնատում, ներքին օրգանների հեռացում, լվացում,
5. տիրապետել դրոշմավորման հմտություններին

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Տիրապետել ուշաթափման ռեժիմների և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է սահմանում ուշաթափման սարքի ռեժիմները՝ կախված կենդանու առանձնահատկություններից և տեսակից,
- բ. ճիշտ է կատարում կենդանիների ուշաթափման գործընթացը,
- գ. ճիշտ է կատարում ուշաթափված կենդանիներին հոսքագիծ տեղափոխելու համար օժանդակ անձնակազմին տրվող հրահանգները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ նշված կլինեն որոշակի սխալներով տարբեր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների ուշաթափման ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. կենդանիների ուշաթափման նպատակը,
2. ուշաթափման ռեժիմները՝ կախված կենդանիների առանձնահատկություններից, տեսակից, տարիքից, բովանդակությունից,
3. ուշաթափման սարքերի կառուցվածքը, աշխատանքային սկզբունքը, շահագործումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ թեստեր, մեթոդական ցուցումներ, լուսանկարներ, տեսաֆիլմեր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել արյունազրկման գործընթացը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կատարում արյունազրկումը,
- բ. ճիշտ և ժամանակին է նախապատրաստում արյունահավաքման սարքավորումները,
- գ. ճիշտ է ապահովում արյունահավաքման գործընթացի սանիտարա-հիգիենիկ պայմանները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ ուսանողին կտրվեն որոշակի սխալներով արյունազրկման գործընթացի մեխանիզմի հետ կապված գործառույթներ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. արյունազրկման նպատակը,
2. արյունազրկման տեխնիկական միջոցները,
3. արյան հավաքման նպատակը, սանիտարահիգիենիկ կանոնների պահպանումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ թեստեր, լուսանկարներ, տեսաֆիլմեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել կաշվեհանման գործընթացը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կատարում կենդանիների մասնակի կաշվեհանումը դանակներով,
- բ. ճիշտ է նախապատրաստում հատուկ կաշվեհանման սարքավորումները և գործիքները,
- գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին,
- դ. ճիշտ է վերահսկում ջերմամշակման ռեժիմները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որում որոշակի սխալներով նշված կլինեն տարբեր տեսակի կենդանիների մաշկահանման ռեժիմների, ճիգի անկյունները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մաշկահանման սկզբունքները, տեխնիկական, նպատակը,
2. մաշկահանման սարքավորումները, աշխատանքային սկզբունքները,
3. առանց կաշվեհանման խոզերի մշակման ժամանակ ջերմային ռեժիմների (շոգեխաշում) պահպանում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, դիդակտիկ նյութեր, տեսաֆիլմեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 8 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կատարել մսեղիքի մասնատում, ներքին օրգանների հեռացում, լվացում**  
**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կիրառում էլեկտրական և այլ սարքավորումները,
- բ. ճիշտ է կատարում ներքին օրգանների հեռացման հաջորդականությունը,
- գ. ճիշտ է հսկում լվացման և չորացման գործընթացները,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում ներքին օրգանների դասակարգումը և տեղաբաշխումը` նպատակային օգտագործման համար,
- ե. ճիշտ է վերացնում սպանդի ժամանակ առաջացած խոտանները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով կնշվեն մսեղիքի մասնատման, ներքին օրգանների հեռացման և որակավորման գործառույթներ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մսեղիքի կրծոսկրի կտրում և ներքին օրգանների հեռացում,
2. ներքին օրգանների գնում և տեսակավորում
3. մսեղիքների չոր և թաց մաքրում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, դիդակտիկ նյութեր, տեսաֆիլմեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 6 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Տիրապետել դրոշմավորման հմտություններին**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. տարբերում է դրոշմավորման նշանները,
- բ. ճիշտ է դասակարգում և որակում մսեղիքը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ ուսանողը պետք է ճիշտ ընտրի, թե որ տեսակի մսեղիքն է համապատասխանում տվյալ դրոշմին:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մսեղիքների տեսակավորում,
2. մսեղիքների դրոշմավորում: Դրոշմավորման նպատակը և սկզբունքը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, դիդակտիկ նյութեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

**ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՈՂՈՒՆՆԵՐԻ ՄՈՐԹԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-006**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել թռչունների ընդունման, ուշաթափման, արյունազրկման, փետրահանման, ներքին օրգանների հեռացման, լվացման, դրոշմավորման կազմակերպման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը, ուսանողը կկարողանա իրականացնել թռչունների ընդունում, կշռում, ուշաթափում, փետրահանում, ներքին օրգանների հեռացում, մսեղիքների մաքրում և դրոշմավորում:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 108 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 42 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 66 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և մոդուլներ»:

**ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. տիրապետել թռչունների ընդունման, ուշաթափման ռեժիմներին և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին,
2. կազմակերպել փետրահանման գործընթացը,
3. կազմակերպել մսեղիքների վերջնական մշակումը,
4. կազմակերպել փետրահումքի մշակումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1.** Տիրապետել թռչունների ընդունման, ուշաթափման ռեժիմներին և սարքավորումների նախապատրաստման հմտություններին

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ընտրում ուշաթափման ռեժիմները՝ կախված թռչունների տեսակից և մորթի առանձնահատկություններից,
- բ. ճիշտ է նախապատրաստում անհրաժեշտ սարքավորումները,
- գ. ճիշտ է կատարում ուշաթափված թռչուններին հոսքագիծ տեղափոխելու համար օժանդակ աշխատողներին տրվող հրահանգները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն թռչունների ուշաթափման ռեժիմները՝ կախված թռչունների տեսակից և առանձնահատկություններից:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. թռչունների տեսակները, բնութագրերը,
2. թռչունների ուշաթափումը, տեխնիկան,
3. թռչուններին կախովի գիծ տեղափոխելու տեխնիկական միջոցները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, թեստեր, դիդակտիկ նյութեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել փետրահանման գործընթացը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ապահովում ջերմային մշակման ռեժիմները,
- բ. ճիշտ է կատարում տեխնիկական սպասարկման պահանջները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն փետրահանման ջերմային ռեժիմները՝ կախված թռչունների առանձնահատկություններից:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. թռչունների փետրահանման տեխնիկան, նպատակը,
2. շոգեխաշման ջերմային ռեժիմները, տևողությունը,
3. խանձման վառարանի աշխատանքային սկզբունքը,
4. մասեղիքի քերման նպատակը, տեխնիկական միջոցները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, թեստեր, դիդակտիկ նյութեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ



**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել մսեղիքների վերջնական մշակումը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պահպանում ներքին օրգանների հեռացման հաջորդականությունը,
- բ. ճիշտ է հսկում մսեղիքների մաքրման գործընթացը,
- գ. ճիշտ է կատարում ենթամթերքների դասակարգումը և տեղափոխումը հատուկ արտադրամաս,
- դ. ճիշտ է կատարում մսեղիքների դրոշմավորումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն ներքին օրգանների դասակարգման, մսեղիքի վերջնական մաքրման և դրոշմավորման գործառույթներ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մսեղիքի կրծոսկրի կտրում և ներքին օրգանների հեռացում,
2. ներքին օրգանների դասակարգում և տեսակավորում,
3. մսեղիքի չոր և թաց մաքրում,
4. մսեղիքի որակավորում և դրոշմավորում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, դրոշմեր, թեստեր, դիդակտիկ նյութեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական աշխատանք` 16 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կազմակերպել փետրահումքի մշակումը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ կիրառում էլեկտրական և այլ սարքավորումները,
- բ. ճիշտ է կատարում փետրահումքի դասակարգումը,
- գ. ճիշտ է ապահովում է փետրահումքի մշակման և պահպանման գործընթացները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանքներ, որտեղ նշված կլինեն որոշակի սխալներով փետրահումքի մշակման արտադրական գործընթացների հերթականությունը և ջերմային ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. փետրահումքի տեսակավորումը,
2. փետրահումքի լվանյութը և չորացումը,
3. փետրահումքի փաթեթավորումը և պահպանումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ փետրահումք, մեթոդական ցուցումներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՆԹԱՍԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-007**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ենթամթերքների դասակարգման, վերամշակման, առանձնահատկությունների ուսումնասիրման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա տարբերել և դասակարգել կենդանիների և թռչունների մորթից ստացված ենթամթերքները, կատարել դրանց վերամշակումը և պահպանումը:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 54 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 34 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներն մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. կազմակերպել ներքին օրգանների դասակարգում,
2. կազմակերպել ներքին օրգանների վերամշակում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել ներքին օրգանների դասակարգում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերում ներքին օրգանները,
- բ. ճիշտ է դասակարգում կենդանիների և թռչունների մորթից ստացված ենթամթերքները,
- գ. ճիշտ է սահմանում ենթամթերքների հետագա նպատակային օգտագործումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել որոշ տեսակի առաջարկված մասմթերքները դասակարգել, տեսակավորել և սահմանել ըստ հետագա օգտագործման:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. ներքին օրգանների դասակարգումը,
2. ներքին օրգանների տեսակավորումը ըստ հետագա օգտագործման:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կարող են կատարել 80-90% ճշտությամբ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մասմթերքներ, դանակ, տեսակավորման սեղան:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել ներքին օրգանների վերամշակում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տեսակավորում ներքին օրգանները՝ կախված կենդանու տեսակից և վերամշակման պահանջներից,
- բ. ճիշտ է կիրառում վերամշակման համար նախատեսված տեխնիկական սարքերը և սարքավորումները,
- գ. ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի ենթամթերքների վերամշակման գործընթացը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել որոշ տեսակի ներքին օրգանների լորձաթաղանթի հեռացում, շարակցական հյուսվածքների և արյունատար խոշոր հանգույցների հեռացում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. փափուկ ենթամթերքների վերամշակում,
2. մսառակրային ենթամթերքների վերամշակում,
3. մազոտ ենթամթերքների վերամշակում,
4. լորձային ենթամթերքների վերամշակում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, թույլատրելի են որոշակի շեղումներ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ենթամթերքներ, դանակ, սեղան:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ԵՎ ՆԵՐՔԻՆ ՕՐԳԱՆՆԵՐԻ ԶԳԱՅԱԲԱՆԱԿԱՆ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԷ**

Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-008

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքի և ներքին օրգանների արտաքին տեսքի, համի, հոտի, գույնի, կտրվածքի, կոնսիստենցիայի գնահատման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա որոշել մսեղիքի և ենթամթերքների զգայաբանական ցուցանիշները և գնահատել դրանց պիտանիությունը մսամթերքի արտադրության համար:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-007 «Ենթամթերքների վերամշակման հմտություններ և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և մոդուլներ»:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. կատարել մսեղիքի զգայաբանական գնահատում,
- 2. կատարել ենթամթերքների զգայաբանական գնահատում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կատարել մսեղիքի զգայաբանական գնահատում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է բնութագրում զգայաբանական ցուցանիշները,
- բ. ճիշտ է դասակարգում և որակավորում մսեղիքը,
- գ. ճիշտ է որոշում մսեղիքի պիտանիությունը մսամթերքի արտադրության համար:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել մսակտորների զգայաբանական գնահատում, պիտանելիության որոշում և թարմության որոշում, որակավորում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. մսեղիքի զգայաբանական գնահատում,
- 2. մսեղիքի որակավորումը և պիտանելիության որոշումը մսամթերքի արտադրությունում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ տարբեր տեսակի կենդանիների մսակտորներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կատարել ենթամթերքների զգայաբանական գնահատում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում ենթամթերքների ձևաբանական պատկանելիությունը,
- բ. ճիշտ է դասակարգում և որակավորում ենթամթերքները,
- գ. ճիշտ է պատկերացնում ենթամթերքների զգայաբանական ցուցանիշները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել մսակտորների զգայաբանական գնահատում, պիտանելիության որոշում և թարմության որոշում, որակավորում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 3. մսեղիքի զգայաբանական գնահատում,
- 4. մսեղիքի որակավորումը և պիտանելիության որոշումը մսամթերքի արտադրությունում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ տարբեր տեսակի մսակտորներ:

**ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում`	8 ժամ
Գործնական աշխատանք`	10 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ</b>	<b>«ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»</b>

**Մոդուլի դասիչը`** **ՄՄՏ-5-11-009**

**Մոդուլի նպատակը`**

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կհիմանա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և

կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղությամբ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	<b>108 ժամ</b>
Տեսական ուսուցում`	<b>2 ժամ</b>

Գործնական աշխատանք` **36 ժամ**

**Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

**Ուսումնառության արդյունքները`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.

- 1. կարողանա ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները,
- 2. կարողանա ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը,
- 3. կարողանա կառավարել աշխատակիցներին,
- 4. կարողանա ներկայացնել շուկայի դերը արտադրության կառավարման համակարգում,
- 5. կարողանա ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները,
- 6. կարողանա ներկայացնել որակի կառավարման կարևորությունը,

**Մոդուլի գնահատման կարգը**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառություն արդյունք 1. Կարողանալ ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական**

**սկզբունքները, գործառույթները**

**Կատարման չափանիշները**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործառույթները,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ձևերը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ռեսուրսները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքների,

գործառույթների, եզրույթների, ձևերի և ռեսուրսների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար

ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝

նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կառավարման գործընթացի հիմնական

սկզբունքների, գործառույթների, եզրույթների, ձևերի և ռեսուրսների վերաբերյալ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման

տեխնիկական միջոցներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ **12 ժամ**

Գործնական աշխատանք՝ **6 ժամ**

**Ուսումնառություն արդյունք 2. Կարողանալ ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը**

**Կատարման չափանիշները**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարչի դերը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման մակարդակները,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ,
- դ. ճիշտ է սահմանում նպատակը, կազմում աշխատանքային պլանը և իրականացնում այն:

**Գնահատման միջոցը՝**

ա. Բանավոր քննության հարցաշար, որի միջոցով կստուգվեն ուսանողի տեսական գիտելիքները:

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր կառավարչի գործունեության, կառավարման մակարդակների

վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար

ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

բ. Գրավոր առաջադրանք և բանավոր ներկայացում, որը ներառում է գինեգործության կամ

գարեջրագործության ոլորտի պայմանական ընկերության արտադրության համար պայմանական

աշխատանքային պլանի կազմում և իրականացում:

Արդյունքը համարվում է ձեռք բերված, եթե ուսանողը ճիշտ է կազմում և ներկայացնում աշխատանքային

պլանը, սահմանում նպատակը և հիմնավորում է դրա իրատեսական լինելը:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման, գործնական պարապմունքների միջոցով՝

նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կառավարչի գործունեության վերաբերյալ և

պրակտիկայի ընթացքում ձեռք բերած ունակությունների, դրանց գործնական կիրառությամբ ստացած

կարողությունների հիման վրա: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս

նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական աշխատանքային

փորձի օրինակներ:

**Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական**

**միջոցներ:**

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ **12 ժամ**

Գործնական աշխատանք՝ **6 ժամ**

**Ուսումնառություն արդյունք 3. Կարողանալ կառավարել աշխատակիցներին**

**Կատարման չափանիշները**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները,
- բ. ճիշտ է կատարում աշխատանքի բաժանում,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի շահագրգրման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները,
- ե. ճիշտ է կատարում արդյունքների չափում և գնահատում,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատակիցների զարգացմանն ուղղված վերապատրաստման ձևերը,
- է. ճիշտ է կազմում աշխատանքի նկարագրությունը:

**Գնահատման միջոցը՝**

- ա. Բանավոր քննության հարցաշար: Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթների, աշխատանքի բաժանման, մարդկային ռեսուրսի դերի, նշանակության, հասկացության, զարգացման կարևորության, մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգրման անհրաժեշտության, ձևերի, մեթոդների, արդյունքների չափման և գնահատման,

աշխատակիցների վերապատրաստումների, աշխատանքի նկարագիր կազմելու վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար

ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

բ. Գրավոր առաջադրանք և բանավոր ներկայացում: Տրվում է գրավոր առաջադրանք՝ կազմել

գինեգործության կամ գարեջրագործության ոլորտի պայմանական ընկերության արտադրության տարբեր

ստորաբաժանումների աշխատակիցների համար աշխատանքի նկարագրություն, առաջադրված

իրավիճակում իր ենթակայության ներքո գտնվող աշխատակիցների համար կատարել աշխատանքի

բաժանում, ըստ սահմանված աշխատանքային պլանի իրականացնել արդյունքների չափում և գնահատում:

Արդյունքը համարվում է ձեռք բերված, եթե ուսանողը ճիշտ է կազմում և ներկայացնում առաջադրանքը՝ հիմնավորելով այն:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝

նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական

դրույթների, աշխատանքի բաժանման, մարդկային ռեսուրսի դերի, նշանակության, հասկացության,

գարգացման կարևորության, մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգռման անհրաժեշտության, ձևերի,

մեթոդների, արդյունքների չափման և գնահատման, աշխատակիցների վերապատրաստումների,

աշխատանքի նկարագիր կազմելու վերաբերյալ: Կկազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր

առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում կբերվեն իրական

աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական

միջոցներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ **12 ժամ**

Գործնական աշխատանք՝ **6 ժամ**

**Ուսումնառություն արդյունք 4. Կարողանա ներկայացնել շուկայի դերը արտադրության կառավարման**

**համակարգում**

**Կատարման չափանիշները**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում շուկայագիտության հասկացությունը, դերը,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում շուկայագիտության դերը արտադրության մեջ:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր շուկայագիտության հասկացության, արտադրության մեջ դրա դերի



վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝

նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ շուկայագիտության հասկացության,

արտադրության մեջ դրա դերի վերաբերյալ: Կազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝

առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին:

**Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական**

**միջոցներ:**

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ **12 ժամ**

Գործնական աշխատանք՝ **6 ժամ**

**Ուսումնառություն արդյունք 5. Կարողանալ ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները**

**Կատարման չափանիշները**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության քաղաքականությունը,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացը,

գ. Ճիշտ է մեկնաբանում արտադրության պլանը,

դ. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):

**Գնահատման միջոցը՝**

ա. Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր արտադրության քաղաքականության, արտադրական գործընթացի,

արտադրության պլանի, արտադրության կառավարման հսկողության վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար

ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին:

բ. Ուսանողին կտրվի գինեգործության կամ զարեջրագործության ոլորտի պայմանական ընկերության

արտադրության պլան և կլինդրվի այն մեկնաբանել:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար

ուսանողը պետք է անսխալ մեկնաբանի այն:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝

նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ արտադրության կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Կազմակերպվեն իրավիճակային և դերային խաղեր՝

առավելագույնս նմանեցված աշխատանքային իրավիճակին:

**Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական**

**միջոցներ:**

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ **12 ժամ**

Գործնական աշխատանք՝ **6 ժամ**

**Ուսումնառություն արդյունք 6**

**Կարողանալ ներկայացնել «որակի» կառավարման կարևորությունը**

**Կատարման չափանիշները**

ա. Ճիշտ է ներկայացնում «որակ» հասկացությունը,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը,

գ. Ճիշտ է ներկայացնում որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը,

դ. Ճիշտ է ներկայացնում համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը, և հիմնական

սկզբունքները և առավելությունները:

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր որակի կառավարման կարևորություն, ISO 9000 և 22000

ստանդարտների նշանակության, որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման

կարևորության, համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմության, հիմնական սկզբունքների և

առավելությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների վրա, որի համար

ուսանողը պետք է անսխալ պատասխանի տրված հարցերին :

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվելու է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝

նպատակ ունենալով ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ որակի կառավարման կարևորության , ISO 9000 և

22000 ստանդարտների նշանակության , որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման

կարևորության, համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմության, հիմնական սկզբունքների և

առավելությունների վերաբերյալ:

**Ուսուցման ընթացքում օգտագործվելու են ուսումնամեթոդական գրականություն և ուսուցման տեխնիկական**

**միջոցներ:**

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ **12 ժամ**

Գործնական աշխատանք՝ **6 ժամ**

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՓԱՍՏԱԹՂԹԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ**

**ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝**

**ՄՄՏ-5-11-0010**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել անհրաժեշտ տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման և ձևակերպման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմել պահանջագրեր, տեխնիկական և նորմատիվ փաստաթղթեր:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

- Տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՄՄՏ-5-11-009 «Կառավարումն մոդուլը»:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. կազմել տեխնիկական փաստաթղթեր,
2. կազմել համապատասխան պահանջագրեր:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմել տեխնիկական փաստաթղթեր**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում պատկերացնում տեխնիկական փաստաթղթերի բնույթը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական գործընթացը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել յուրաքանչյուր ուսանողին կազմել տեխնիկական փաստաթղթեր՝ տարբեր իրավիճակներ առաջարկելով:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. տեխնիկական փաստաթղթերի կազմում,
2. տեխնիկական փաստաթղթերի նպատակը և կիրառական ոլորտը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ փաստաթղթերի բլանկներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմել համապատասխան պահանջագրեր**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում արտադրության հաջորդական փուլերի նյութածախսը,
- բ. ժամանակին է ներկայացնում պահանջագրերը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում առկա և անհրաժեշտ ռեսուրսները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել յուրաքանչյուր ուսանողին կազմել տեխնիկական փաստաթղթեր, **պահանջագրեր**՝ տարբեր իրավիճակներ առաջարկելով:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 3. տեխնիկական փաստաթղթերի կազմում,
- 4. տեխնիկական փաստաթղթերի նպատակը և կիրառական ոլորտը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ փաստաթղթերի բլանկներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԲԵՐ ԱԿՏԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը՝ **ՄՄՏ-5-11-011**

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ստանդարտների և նորմատիվների հիման վրա ընդունման և հանձնման ակտերի ձևակերպման և կազմման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմել համապատասխան փաստաթղթեր՝ կապված հումքի ընդունման և պատրաստի մթերքի հանձնման հետ:

Մոդուլի տևողությունը՝ **36 ժամ**

- Տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՄՄՏ-5-11-009 «Կառավարումն և ՄՄՏ-5-11-010 «Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններն է մոդուլները:

**ՌԻՍՈՒՄՆԱԴՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. կազմել հումքի ընդունման ակտեր,
- 2. կազմել պատրաստի մթերքի հանձնման փաստաթղթեր:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ՝**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմել հումքի ընդունման ակտեր**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

ա. ճիշտ է ներկայացնում հումքին ներկայացվող ստանդարտները,

- բ. ճիշտ է կարողանում գնահատել մսեղիքի, փափկամսի և ակլ հումքի զգայաբանական ցուցանիշները,
- գ. ճիշտ է պատկերացնում հումքին ներկայացվող պահանջները,
- դ. ճիշտ է կարողանում կատարել նմուշառումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել դերային խաղ, որտեղ ուսանողների մի մասը կլինեն հումքի մատակարարներ, մյուս մասը արտադրամասում հումք ընդունող: Տրամադրել մսակտոր, որից ուսանողները պետք է նմուշ վերցնեն և կատարեն դրա զգայաբանական գնահատումը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. հումքին ներկայացվող պահանջները,
2. հումքի զգայաբանական գնահատում,
3. հումքի թարմության որոշում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մսակտորներ, համտեսի թերթիկներ, ստանդարտներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք 10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմել պատրաստի մթերքի հանձնման փաստաթղթեր**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կատարում պատրաստի մթերքի հանձնումը մատակարարներին,
- բ. կարողանում է ճիշտ ձևակերպել հանձնման ակտերը,
- գ. կարողանում է պատշաճ մակարդակով շփվել մատակարարների հետ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել լրացնել, պատրաստի մթերքը մատակարարին հանձնելու ակտերը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. պատրաստի մթերքի հանձնման պահանջները,
2. հանձման ակտերի ձևակերպումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ակտեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք 10 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՁԵՆՔ ԲԵՐՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման և արտադրանքի պատրաստման ու տեխնոլոգիական գործընթացներում օգտագործման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա արտադրվող մթերքների բաղադրատոմսերի հիման վրա սահմանել ձեռքբերվող հումքի և անհրաժեշտ օժանդակ նյութերի ճիշտ չափաքանակները:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք 24 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ՄՄՏ-5-11-010 «Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններե մոդուլը:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. կազմել ելակետային տվյալներ,
- 2. մատակարարել հումքը և օժանդակ նյութերը արտադրամաս:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմել ելակետային տվյալներ**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ժամանակին է դիմում վերադասին՝ արտադրվող տեսականու բաղադրիչները սահմանելու համար,
- բ. ժամանակին է ճշտում արտադրության համար անհրաժեշտ նյութերի պահանջարկը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով տրված կլինեն մասմթերքի տեսականին և դրանց արտադրության համար անհրաժեշտ բաղադրիչները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. մասմթերքի բաղադրիչների ձևակերպում,
- 2. բաղադրիչների ընտրություն:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ երշիկների արտադրությունում օգտագործվող բաղադրիչներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Մատակարարել հումքը և օժանդակ նյութերը արտադրամաս**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կազմակերպում հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման գործընթացը,
- բ. ժամանակին է մատակարարում դրանք արտադրամաս,
- գ. ճիշտ կազմակերպում մատակարար կազմակերպությունների հետ համագործակցությունը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել դերային խաղ, որտեղ ուսանողների մի մասը կկատարի արտադրամասի տեխնոլոգիան, իսկ մյուս մասը օժանդակ հումք ձեռք բերողի դերը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. օժանդակ նյութերի տեսակները, դրանց կիրառումը,
2. արտադրությանը օժանդակ նյութերով ապահովելու կազմակերպում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ստանդարտներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում`	6 ժամ
Գործնական աշխատանք	12 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՏՐԱՍՏԻ ՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱ-ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՇՎԱՐԿՆԵՐԻ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը`** **ՄՄՏ-5-11-013**

**Մոդուլի նպատակը`**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ տեխնիկա-տնտեսական ցուցանիշների, դրանց բաղկացուցիչ տարրերի վերաբերյալ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա կատարել հումքի, օժանդակ նյութերի, այլ ծախսերի տնտեսական հաշվարկ, որոշել շահութաբերության մակարդակը:

**Մոդուլի տևողությունը` 36 ժամ**

Տեսական ուսուցում`	12 ժամ
Գործնական աշխատանք	24 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի` ՄՄՏ-5-11-009 «Կառավարումն և ՄՄՏ-5-11-010 «Տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման հմտություններն է մոդուլները:

**ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ`**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա`

1. որոշել արտադրվող տեսականու չափաքանակները և ծախսը,
2. հաշվարկել ինքնարժեքի և շահութաբերության մակարդակը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Որոշել արտադրվող տեսականու չափաքանակները և ծախսը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է սահմանում արտադրվող արտադրատեսակի չափաքանակները անհրաժեշտ ժամանակահատվածում,
- բ. ժամանակին է ստանում տեղեկություններ հերթափոխում արտադրվող արտադրանքի տեսականու վերաբերյալ,
- գ. կարողանում է ճիշտ հաշվարկել յուրաքանչյուր տեսականու նյութական ծախսը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել հաշվարկել մի քանի բաղադրիչներ՝ հիմնական և օժանդակ նյութերի ծախսը և հերթափոխում արտադրվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված ծախսը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. հերթափոխում արտադրվող տեսականու առանձնահատկությունները,
2. արտադրվող տեսականու բաղադրագրերը, դրանց համեմատումը ստանդարտների հետ:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ստանդարտներով համապատասխանեցված բաղադրագրեր:

**ՌԵՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ
- Գործնական աշխատանք 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Հաշվարկել ինքնարժեքի և շահութաբերության մակարդակը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում ինքնարժեքի բաղադրիչները,
- բ. ճիշտ է կարողանում կատարել շահութաբերության մակարդակի հաշվարկ՝ ելնելով պատրաստի մթերքի ինքնարժեքից:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել հաշվարկել մի քանի տեսակի մսամթերքի ինքնարժեքը և շահութաբերությունը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. ինքնարժեք, դրա բաղադրիչ մասերը,
2. շահույթ, հաշվարկ:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ստանդարտներով համապատասխանեցված բաղադրագրեր:

**ՌԵՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**



Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  
Գործնական աշխատանք 12 ժամ

## ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՄԱՍՆԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԷ

Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-014

### Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքի կառուցվածքի և մասնատման սխեմաների վերաբերյալ գիտելիքներ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա որակավորել և դասակարգել մսեղիքը և իրականացնել տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքների մասնատումը՝ ըստ սահմանված առանձնահատկությունների:

Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ  
Գործնական աշխատանք 24 ժամ

### ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ և ՄՄՏ-5-11-008 «Մսեղիքի և ներքին օրգանների զգայաբանական գնահատումը մոդուլները:

### ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. տիրապետել մսեղիքի մասնատման սխեմաների առանձնահատկություններին,
2. դասակարգել մասնատված մսակտորները:

### ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

### ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Տիրապետել մսեղիքի մասնատման սխեմաների առանձնահատկություններին

#### ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է պատկերացնում տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքների մասնատման սխեմաները,
- բ. ճիշտ է կարողանում աշխատել էլեկտրական և այլ սարքավորումների ու գործիքների հետ,
- գ. ճիշտ է տարբերակում մասնատված կտորները:

#### ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել մսեղիքի էսքիզ կամ մուլյաժ և նրան հանձնարարել ցույց տալ մասնատման սահմանները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մսեղիքի կառուցվածքը,
2. տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքի մասնատման սխեմաները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մասնատման սխեմաներ, մուլյաժ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  
Գործնական աշխատանք 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Դասակարգել մասնատված մակտորները**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերակում մասնատված կտորները,
- բ. ճիշտ է բաշխում մասնատված մակտորները՝ ըստ մասնաթերքի արտադրության,
- գ. ճիշտ է պահպանում մակտորների տեղափոխման տեխնիկական միջոցների սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել մսեղիքի տարբեր մասեր, հանձնարարել դրանք դասակարգել ըստ կատեգորիաների և արտադրության պիտանելիության:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. մսեղիքի որակավորում,
2. մասնատված կտորների որակավորում, դրանց կիրառումը տարբեր տեսակի մասնաթերքի արտադրությունում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ տարբեր կարգի մակտորներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ  
Գործնական աշխատանք 12 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԵՂԻՔԻ ՈՍԿՐԱԶԱՏՄԱՆ ԵՎ ԶԼԱԶԱՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-015**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մսեղիքից ոսկորների, շարակցական հյուսվածքների, արյունատար և լիմֆատիկ խոշոր հանգույցների անջատման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա մակտորից անջատել ոսկորները, ջլերը, կոճիկները և այլ կոպիտ շարակցական հյուսվածքները, արյունատար և լիմֆատիկ հանգույցները:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ  
Գործնական աշխատանք 48 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություններ, ՄՄՏ-5-11-001 «Մանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում, ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ, ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ և ՄՄՏ-5-11-014 «Մսեղիքի մասնատման հմտություններ մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. կատարել ոսկրազատման գործընթացը,
- 2. կատարել ջլազատման գործընթացը,
- 3. իրականացնել սարավորումների և գործիքների սպասարկում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կատարել ոսկրազատման գործընթացը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում մսեղիքի մասնատված կտորների ձևաբանական կառուցվածքը,
- բ. ճիշտ է աշխատում դանակներով և այլ պարագաներով,
- գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել տարբեր տեսակի կենդանիների ոսկորով միս, հանձնարարել դրանից առանձնացնել փափկամիսը և ոսկորները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ոսկրազատման նպատակը, տեխնիկական միջոցները,
- 2. ոսկրազատման սկզբունքները և նորմատիվները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ տարբեր տեսակի կենդանիների ոսկորով միս, դանակներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կատարել ջլազատման գործընթացը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում փափկամսի ձևաբանական պատկանելիությունը,
- բ. ճիշտ է աշխատում դանակներով և այլ պարագաներով,
- գ. ճիշտ է կատարում փափկամսից ջլերի, կռճիկների հեռացումը,
- դ. ճիշտ է դասակարգում ջլազատված փափկամիսը՝ ըստ հետագա մշակման:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել տարբեր տեսակի կենդանիների փափկամիս, հանձնարարել կատարել ջլապատում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. ջլազատման նպատակը, տեխնիկական միջոցները,
2. ջլազատման սկզբունքը և նորմատիվները,
3. ջլազատման մսի տեսակավորումն:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

### **ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ փափկամիս, դանակներ:

### **ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք 16 ժամ

### **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իրականացնել սարքավորումների և գործիքների սպասարկում**

#### **ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

ա. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին դանակները, գործիքները և այլ պարագաները աշխատանքային բավարար վիճակում պահելու համար,

բ. ճիշտ է կիրառում էլեկտրական սղոցները,

գ. ճիշտ է հետևում էլեկտրական սղոցների և սեղանների անխափան աշխատանքին:

#### **ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել անսարք վիճակում գտնվող ոսկրազատման և ջլազատման տեխնիկական միջոցներ, հանձնարարել դրանք բերել աշխատանքային վիճակի:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. ոսկրազատման և ջլազատման տեխնիկական միջոցներն ու սարքավորումները,
2. սարքավորումների և տարաների սանիտարահիգիենիկ պայմանների պահպանում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

### **ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ չժանգոտվող պողպատից սեղան, դանակներ:

### **ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք 16 ժամ

### **ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՂԱԴՐՄԱՆ ԽԱՌՆՈՒՐԴՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ՀՈՒՄՔԻ ՀԱՍՈՒՆԱՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-016

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աղադրման խառնուրդների առանձնահատկությունների և հումքի հասունացման գործընթացի իրականացման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ պատրաստել աղադրման խառնուրդը, իսկ ապուխտների արտադրությունում՝ աղաջուրը, հսկել և սահմանել հումքի հասունացման գործընթացի անհրաժեշտ տեխնոլոգիական ռեժիմները:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

- Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 52 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ», և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. նախապատրաստել աղադրման խառնուրդները,
2. հսկել աղադրված մսահումքի հասունացման գործընթացները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Նախապատրաստել աղադրման խառնուրդները**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է հասկանում բաղադրատոմսերը,
- բ. ճիշտ է պատկերացնում արտադրվող մթերքի առանձնահատկությունները,
- գ. ճիշտ է տարբերակում աղադրման խառնուրդների բաղադրիչները,
- դ. ճիշտ է ստուգում աղաջրի խտությունը ապուխտների արտադրության ժամանակ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել որոշ տեսակի երջիկների համար պատրաստել աղադրման խառնուրդ, իսկ խոզապուխտների համար նաև աղաջուր՝ ստուգելով դրա խտությունը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. աղադրման նպատակը և եղանակները,
2. աղադրման բաղադրիչների ազդեցությունը մսամթերքի որակի վրա,
3. աղաջրի խտության որոշում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ աղ, շաքարավազ, ջուր, նատրիումի նիտրիտ, արևոմետր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Հսկել աղադրված մասնումքի հասունացման գործընթացները**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է նախապատրաստում խցի տեխնիկական միջոցները,
- բ. ճիշտ է հսկում խցերի տեխնոլոգիական ռեժիմները,
- գ. ճիշտ է պահպանում տեխնիկական միջոցների /աղադրման տարողություններ/ սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշ սխալներով նշված կլինեն տարբեր տեսակի մասնաթերքի աղադրման գործընթացի տևողությունը, ջերմային ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. աղադրման խցի սպասարկում,
2. աղադրման խցի ջերմային պարամետրերը, դրանց կարգավորման ուղիները,
3. աղադրման և հասունացման խցերի սանիտարա-հիգիենիկ պայմանների ապահովում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում կամ ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ թեստեր, մեթոդական ցուցումներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 26 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԱՂԱՅԻՑ ՕԳՏՎԵԼՈՒ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը` ՄՄՏ-5-11-017**

**Մոդուլի նպատակը`**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մատչելի նախապատրաստելու, համապատասխան ռեժիմում գործարկում իրականացնելու, միսը համապատասխան չափերով մանրեցնելու և տարաչափորելու հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա ճիշտ հավաքել մատչելի մասերը, ընտրել մատչելի համապատասխան տրամագծով ցանցը` կախված երջիկի տեսակից և կատարել մսի մանրացում:

**Մոդուլի տևողությունը` 36 ժամ**

- Տեսական ուսուցում` 16 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 20 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի` ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մասնաթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ, մոդուլները:

**ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. նախապատրաստել և իրականացնել մսի աղացման գործընթաց,
- 2. իրականացնել աղացած մսի պահպանումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Նախապատրաստել և իրականացնել մսի աղացման գործընթաց**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է նախապատրաստում մսաղացը և մանրացնող մեքենան,
- բ. ճիշտ է հսկում մսաղացի և մանրացնող մեքենայի աշխատանքային ռեժիմը և մսի մանրացման աստիճանները,
- գ. ճիշտ է իրականացնում աղացած մսի տարայավորումը, կշռումը,
- դ. ճիշտ է սահմանում տարայավորված մսի ջերմաստիճանը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել մսաղաց տարբեր չափսերի ցանցերով, հանձնարարել նախապատրաստել մսաղացը աշխատանքի տարբեր տեսակի մսամթերք արտադրելու համար:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. մսաղացի կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքը,
- 2. մսաղացի դերը մսամթերքի արտադրությունում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մսաղացի տարբեր չափի անցքերով մսաղացի ցանց:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝	8 ժամ
Գործնական աշխատանք	10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իրականացնել աղացած մսի պահպանումը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կարգավորում աղացած մսի պահպանման ջերմաստիճանը,
- բ. ճիշտ է սահմանում սառեցնող խցի ջերմաստիճանը և օդի հարաբերական խոնավությունը,
- գ. ճիշտ է պատկերացնում աղացված մսի դասավորվածության սկզբունքները համապատասխան խցերում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն, թե որ տեսակի երշիկների մանրացված հումքը ինչ պայմաններում և ինչ դասավորվածությամբ են պահում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. մանրացված մսի դասակարգումը ըստ մանրացման աստիճանի,
- 2. մանրացված մսի պահպանումը և դասավորումը խցերում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ աղացած միս, թեստ, տարա:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՅՈՆԱԽԱՌՆԻՉԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄԻ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը՝ **ՄՄՏ-5-11-018**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ գիտելիքներ ձևավորել լցոնախառնիչի գործառույթի մասին և ձևավորել լցոնախառնիչի նապատատրաստման և գործարկելու հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել լցոնախառնիչը և ըստ բաղադրատմսի պատրաստել համապատասխան լցոնը:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 48 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքները մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. նախապատրաստել լցոնախառնիչը,
2. պատրաստել լցոնը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Նախապատրաստել լցոնախառնիչը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է հավաքում լցոնախառնիչի մասերը,
- բ. ճիշտ է պատկերացնում լցոնախառնիչի աշխատանքային սկզբունքը,
- գ. ճիշտ է պահպանում լցոնախառնիչի սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը և հսկում մեքենայի աշխատանքային ռեժիմը,
- դ. ճիշտ է սահմանում լցոնախառնիչում ավելացվող աղի և համեմունքների չափաքանակները,



ե. Ճիշտ է հետևում լցոնաախառնիչի աշխատանքային փուլերին:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել լցոնաախառնիչ և հանձնարարել հավաքել և նախապատրաստել այն լցոն պատրաստելու համար:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. լցոնաախառնիչի դերը և նպատակը,
2. լցոնաախառնիչի կառուցվածքը,
3. լցոնաախառնիչի սանիտարահիգիենիկ պայմանների ապահովումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ լցոնաախառնիչ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 12 ժամ

Գործնական աշխատանք` 24 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Պատրաստել լցոնը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ընկալում բաղադրատոմսը,
- բ. ճիշտ է տարբերում երշիկների առանձնահատկությունները,
- գ. ճիշտ է հսկում բաղադրիչների լցման հաջորդականությունը լցոնաախառնիչի մեջ,
- դ. ճիշտ է հսկում լցոնի պատրաստման տևողությունը և ջերմային ռեժիմները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել պատրաստել տարբեր տեսակի երշիկների լցոն, ստուգել պատրաստի լցոնի որակը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. լցոնի պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,
2. լցոնի զգայաբանական գնահատում և որակի ստուգում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ լցոնաախառնիչ, միս, համեմունքներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 12 ժամ

Գործնական աշխատանք` 24 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՒՏՏԵՐՈՒՄ ԼՅՈՒԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը` ՄՄՏ-5-11-019

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կուտտերի գործարկման անվտանգության կանոնները պահպանելու և լցոնի պատրաստման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել կուտտերը հավաքել աշխատանքային գործիքները և պատրաստել լցոնը ըստ համապատասխան բաղադրատոմսի:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ

Գործնական աշխատանք 48 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. իրականացնել կուտտերի դանակների ճիշտ ընտրություն և տեղակայում ,
- 2. պատրաստել լցոնը կուտտերում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել կուտտերի դանակների ճիշտ ընտրություն և տեղակայում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ընտրում դանակները և կատարում դրանց տեղակայումը,
- բ. ճիշտ է պահպանում կուտտերի սանիտարա-հիգիենիկ վիճակը,
- գ. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին դանակները նորմալ աշխատանքային վիճակում պահպանելու գործում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել կուտտեր և հանձնարարել հավաքել և նախապատրաստել այն լցոն պատրաստելու համար:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. կուտտերի դերը և նպատակը,
- 2. կուտտերի կառուցվածքը,
- 3. կուտտերի սանիտարա-հիգիենիկ պայմանների ապահովումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ կուտտեր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Պատրաստել լցոնը կուտտերում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է հսկում խառնուրդի պատրաստման գործընթացը՝ մինչև միատարր զանգվածի ձևավորվելը,
- բ. ճիշտ է հսկում լցոնի պատրաստման տևողությունը և ջերմային ռեժիմները,
- գ. անհրաժեշտության դեպքում ճիշտ է որոշում սառցաթեփուկների ավելացման չափաքանակը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել պատրաստել տարբեր տեսակի երջիկների լցոն, ստուգել պատրաստի լցոնի որակը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 4. լցոնի պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,
- 5. լցոնի զգայաբանական գնահատում և որակի ստուգում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ կուտտեր աղացած միս, համեմունքներ :

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԼՅՈՆԻ ՆԵՐԱՐԿՄԱՆ, ՁԵՎԱՎՈՐՄԱՆ ԵՎ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

Մոդուլի դասիչը՝ **ՄՄՏ-5-11-020**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել լցոնը ներարկելու համապատասխան տեսակի թաղանթի կամ աղիքի մեջ, թելակապելու, տվյալ տեսակի երջիկը համապատասխան ձևավորելու և առաջնային մշակման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել ներարկիչը, կատարել լցոնի ներարկումը թաղանթների մեջ, թելակապել, համապատասխան ձևավորել և կազմակերպել նստեցման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:

Մոդուլի տևողությունը՝ **72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 28 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 44 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ և մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. թաղանթապատել և ձևավորել լցոնը,
- 2. դասավորել երշիկները շրջանակների վրա,
- 3. իրականացնել երշիկների նստեցման գործընթաց:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Թաղանթապատել և ձևավորել լցոնը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է նախապատրաստում ներարկիչը՝ աշխատանքային գործընթացը սկսելու համար,
- բ. ճիշտ է կատարում լցոնի ներարկումը արհեստական թաղանթների և մշակված աղիների մեջ,
- գ. ճիշտ է կատարում ներարկված երշիկների թելակապումը և ձևավորումը՝ երշիկի տեսակին համապատասխան:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թաղանթապատել և թելակապել տարբեր դասի պատկանող երշիկներ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ներարկիչի կառուցավճիռը, աշխատանքային սկզբունքը
- 2. թաղանթների տեսակները և հատկությունները,
- 3. թաղանթապատման սկզբունքը,
- 4. երշիկների թելակապումը, առանձնահատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ներարկիչ, թաղանթներ, մսային լցոն:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Դասավորել երշիկները շրջանակների վրա**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացում լցոնված երշիկների դասավորվածությունը,

բ. Ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին շրջանակները իրեն ժամանակին մատակարարելու գործում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ կնդգրկվեն տարբեր հարցեր՝ կապված երշիկների դասավորվածության առանձնահատկությունների հետ որոշակի սխալներով:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. շրջանակների տեսակները և կառուցվածքը,
2. երշիկների դասավորվածության սկզբունքները և կախված երշիկի տեսակից:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ երշիկների մուլյաժներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝	8 ժամ
Գործնական աշխատանք	16 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իրականացնել երշիկների նստեցման գործընթաց**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. Ճիշտ է հսկում շրջանակներով երշիկների տեղափոխումը նստեցման խուց,
- բ. Ճիշտ է հսկում նստեցման խցի ջերմային ռեժիմները,
- գ. Ժամանակին է իրազեկում վերադասին առաջացած խոչընդոտների վերաբերյալ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով տրված կլինեն նստեցման գործընթացի ջերմային պարամետրերի կախվածությունը երշիկների առանձնահատկություններից:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. նստեցման գործընթացի էությունը, նպատակը,
2. նստեցման խցի ջերմային պարամետրերը,
3. երշիկներում տեղի ունեցող փոփոխությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ թեստեր, մեթոդական ցուցումներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝	12 ժամ
Գործնական աշխատանք	12 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԿԱՐՄՐԵՑՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-021**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել երշիկների կարմրեցման առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացի և ռեժիմների վերաբերյալ հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կարմրեցման գործընթացը, հսկել այդ գործընթացի ջերմային ռեժիմները և դասակարգել կարմրեցման գործընթացն անցած երշիկները՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ

Գործնական աշխատանք 20 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. կազմակերպել երշիկների կարմրեցման գործընթացը,
2. գնահատել կարմրեցրած երշիկի զգայաբանական ցուցանիշները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել երշիկների կարմրեցման գործընթացը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ԶԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է կազմակերպում երշիկների կարմրեցման նախապատրաստման աշխատանքները,
- բ. ճիշտ է սահմանում խցերի ջերմային ռեժիմները,
- գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին կարմրեցման գործընթացում առաջացած որևէ խոչընդոտ կանխելու վերաբերյալ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք որոշակի սխալներով, որտեղ նշված են կարմրացման ենթակա և ոչ ենթակա երշիկների տեսակները և ջերմային պարամետրերը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. կարմրեցման գործընթացի նպատակը և էությունը,
2. կարմրեցման գործընթացի առանձնահատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ դասագրքեր, թեստեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք 10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Գնահատել կարմրեցրած երշիկի զգայաբանական ցուցանիշները**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է հսկում բատոնի ներսի ջերմաստիճանը,
- բ. ճիշտ հսկողություն է սահմանում կարմրեցվող երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխության վրա,
- գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել համտեսի կազմակերպում և գնահատել երշիկների զգայաբանական ցուցանիշները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. երշիկների զգայաբանական ցուցանիշներ,
2. կարմրեցման ընթացքում զգայաբանական ցուցանիշների փոփոխությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ երշիկեղեն, համտեսի թերթիկ, մեթոդական ցուցումներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԾԽԵՑՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը՝** ՄՍՏ-5-11-022

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել երշիկները ծխեցնելու առանձնահատկություններին և նրա մոտ ձևավորել տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմակերպել ծխեցման գործընթացը, հսկել ջերմային ռեժիմները և գնահատել ծխեցման գործընթացն անցած երշիկները՝ ըստ զգայաբանական ցուցանիշների:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 30 ժամ

Գործնական աշխատանք 42 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություննե, ՄՄՏ-5-11-001 «Մանիտարիայի և հիգիենայի պահպանումնե, ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներե և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներե մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. իրականացնել երշիկների ծխեցման խցերի նախապատրաստում,
- 2. իրականացնել երշիկների ծխեցման գործընթաց,
- 3. իրականացել ծխեցված երշիկների զգայաբանական գնահատում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել երշիկների ծխեցման խցերի նախապատրաստում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է նախապատրաստում ծխեցման վառարանները,
- բ. ճիշտ է կարգավորում վառարանների ջերմաստիճանային ռեժիմը,
- գ. ճիշտ է հսկում ծխեցման համար օգտագործվող փայտի այրման ջերմաստիճանը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանք, որտեղ նշված են որոշակի սխալներով ծխեցման ռեժիմները և ծխեցվող մթերքների տեսականին:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ծխեցման նապատակը և սկզբունքները,
- 2. ծխեցման համար նախատեսված փայտի տեսակները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, թեստեր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝	10 ժամ
Գործնական աշխատանք	14 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իրականացնել երշիկների ծխեցման գործընթաց**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է դասավորում շրջանակների վրա կախված երշիկները խցերում՝ ըստ չափերի,
- բ. ճիշտ է հսկում ծխեցման խցերի ջերմային ռեժիմները,



գ. ճիշտ է հսկում խցերում օդի շարժման արագության ցուցանիշներին:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել փայտի վրա կախել երշիկների մույրաժներ ըստ տեսակի, չափերի և տեղափոխել ծխեցման խուց:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ծխեցվող մթերքի դասավորվածությունը խցերում,
- 2. ծխեցման գործընթացի հսկումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ փայտե ձողեր, մույրաժներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք 14 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իրականացել ծխեցված երշիկների զգայաբանական գնահատում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերում երշիկների զգայաբանական գնահատումը,
- բ. ճիշտ է հսկում երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխությունները,
- գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել կազմակերպել ծխեցված երշիկի զգայաբանական գնահատում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ծխեցման ընթացքում մթերքում տեղի ունեցող փոփոխությունները,
- 2. ծխեցման մթերքի զգայաբանական ձևահատում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ծխեցված մթերք, համտեսի թերթիկ, հանքային ջուր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք 14 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ԵՓՄԱՆ ԳՈՐԾՆԹԱՅԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»>>**

Մոդուլի դասիչը` **ՄՄՏ-5-11-023**

## Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եփման տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման և տեխնիկական միջոցների շահագործման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա նախապատրաստել եփման տեխնիկական միջոցները, կազմակերպել եփման գործընթացը, հսկել եփման գործընթացի ջերմային ռեժիմները և իրականացնել եփման գործընթացն անցած երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների գնահատում:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք 24 ժամ

## ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ եփման մոդուլները:

## ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. եփման սարքերի նախապատրաստում,
2. իրականացնել եփման գործընթաց,
3. իրականացնել եփված երշիկների զգայաբանական գնահատում:

## ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

## ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Եփման սարքերի նախապատրաստում

### ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է նախապատրաստում եփման սարքերը,
- բ. պահպանում է եփման սարքերի սանիտարահիգիենիկ վիճակը,
- գ. ճիշտ է դասավորում երշիկները եփման սարքերում:

## ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանք, որտեղ նշված են որոշակի սխալներով եփման ռեժիմները և եփվող մթերքների տեսականին:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. եփման նպատակը և սկզբունքները,
2. եփման համար նախատեսված գոլորշու ծախսը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

## ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, թեստեր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իրականացնել եփման գործընթաց**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է սահմանում ջերմային ռեժիմը,
- բ. ճիշտ է հսկում եփման ընթացքում կատարվող փոփոխությունները,
- գ. ճիշտ է հսկում եփված երշիկի կենտրոնի ջերմաստիճանը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել փայտի վրա կախել երշիկների մույլաժներ ըստ տեսակի, չափերի և տեղափոխել եփման խուց:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. եփման մթերքի դասավորվածությունը խցերում,
2. եփման գործընթացի հսկումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, փայտե ձողեր, մույլաժներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իրականացնել եփված երշիկների զգայաբանական գնահատում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերում երշիկների զգայաբանական գնահատումը,
- բ. ճիշտ է հսկում երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխությունները,
- գ. անհրաբեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել կազմակերպել եփված երշիկների զգայաբանական գնահատում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. եփման ընթացքում մթերքում տեղի ունեցող փոփոխությունները,
2. եփված մթերքի զգայաբանական գնահատում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, համտեսի թերթիկներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ  
Գործնական աշխատանք 6 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻՎՆԵՐԻ ՀՈՎԵՑՄԱՆ ԵՎ ՉՈՐԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»**

Մոդուլի դասիչը՝ **ՄՄՏ-5-11-024**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել որոշ տեսակի երշիկների հովեցման և չորացման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ կազմակերպել և հսկել հովեցման և չորացման գործընթացները և գնահատել պատրաստի մթերքի զգայաբանական ցուցանիշները:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**  
Տեսական ուսուցում՝ 30 ժամ  
Գործնական աշխատանք 42 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ» և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ» մոդուլները:

**ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. իրականացնել երշիկների հովեցման գործընթաց,
2. իրականացնել երշիկների չորացման գործընթաց,
3. իրականացնել հովեցված և չորացված երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների գնահատում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել երշիկների հովեցման գործընթաց**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերակում հովեցվող երշիկների տեսակները և առանձնահատկությունները,
- բ. ճիշտ է հսկում երշիկների հովեցման ջերմային ռեժիմները,
- գ. ճիշտ է հսկում հովեցրած երշիկների կենտրոնի ջերմաստիճանը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված են մասմթերքի տեսականին և հովեցման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. հովեցման գործընթացի նպատակը և ջերմային ռեժիմները,
2. հովեցման գործընթացի ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

#### **ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, թեստեր:

#### **ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական աշխատանք` 14 ժամ

### **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իրականացնել երշիկների չորացման գործընթաց**

#### **ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է դասավորում չորացման ենթակա երշիկները խցում` ըստ չափերի,
- բ. ճիշտ է հսկում չորացման խցերի ջերմային ռեժիմները,
- գ. ճիշտ է հսկում օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը,
- դ. ժամանակին է վերացնում օդային և ջերմաին ռեժիմներից առաջացած արատները:

#### **ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված են մասմթերքի տեսականին և հովեցման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. հովեցման գործընթացի նպատակը և ջերմային ռեժիմները,
2. հովեցման գործընթացի ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

#### **ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, թեստեր:

#### **ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական աշխատանք` 14 ժամ

### **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իրականացնել հովեցված և չորացված երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների գնահատում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է տարբերում երշիկների զգայաբանական գնահատումը,
- բ. ճիշտ է հսկում երշիկների արտաքին տեսքի փոփոխությունները,
- գ. անհրաժեշտության դեպքում ժամանակին է դիմում վերադասին զգայաբանական ցուցանիշների ոչ ճիշտ լինելու վերաբերյալ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել կազմակերպել ծխեցված երշիկի զգայաբանական գնահատում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ծխեցման ընթացքում մթերքում տեղի ունեցող փոփոխությունները,
- 2. ծխեցված մթերքի զգայաբանական գնահատում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, համտեսի թերթիկներ:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք 14 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԵՐՇԻԿՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ԳՈՐԾՆԹԱՅԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը` ՄՄՏ-5-11-025**

**Մոդուլի նպատակը`**

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել երշիկների պահպանման առանձնահատկություններին և նրա մոտ ձևավորել պահպանման ընթացքում առաջացած խնդիրների լուծման հմտություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա հսկել պահպանման խցերի ջերմային ռեժիմները, ժամանակին վերացնել պահպանման ժամանակ առաջացած թեթև արատները:

**Մոդուլի տևողությունը` 36 ժամ**

- Տեսական ուսուցում` 16 ժամ
- Գործնական աշխատանք 20 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի` ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանումն և ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներն մոդուլները:

**ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա`

- 1. իրականացնել երշիկների պահպանում ու պահեստավորում,
- 2. հսկել պատրաստի երշիկների վիճակը պահպանման ժամանակ:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել երշիկների պահպանում ու պահեստավորում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է սահմանում պահպանման համար նախատեսված խցերի ջերմաստիճանային ռեժիմը,
- բ. ճիշտ հսկողություն է սահմանում պահպանման խցերի սանիտարահիգիենիկ վիճակին,
- գ. ճիշտ է կատարում խցերի օդափոխությունը,
- դ. ճիշտ է սահմանում խցերի օդի հարաբերական խոնավությունը և շարժման արագությունը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանք, որտեղ նշված են որոշակի սխալներով պահպանման ռեժիմները և պահպանվող մթերքների տեսականին:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. պահպանման նապատակը և սկզբունքները,
2. պահպանման համար նախատեսված խցերի նախապատրաստումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, դիդակտիկ նյութեր:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 10 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Հսկել պատրաստի երշիկների վիճակը պահպանման ժամանակ**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում երշիկների դասակարգումը,
- բ. ճիշտ է պատկերացնում երշիկների զգայաբանական ցուցանիշների փոփոխությունները պահպանման ժամանակ,
- գ. ժամանակին է դիմում վերադասին՝ պահպանման ընթացքում առաջացած խոտանները վերացնելու նպատակով:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել կազմակերպել պահպանվող երշիկի զգայաբանական գնահատում:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. պահպանման ընթացքում մթերքում տեղի ունեցող փոփոխությունները,
2. մթերքի պահպանման զգայաբանական գնահատում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մեթոդական ցուցումներ, որոշ տեսակի երշիկներ, համտեսի թերթիկներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ /ԲԱՍՏՈՒՐՄԱ, ՍՈՒՋՈՒԽ/ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-026**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ավանդական մասմթերքների առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման հմտություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ ընտրել ավանդական մասմթերքների արտադրության համար հումքը, կատարել և հսկել տվյալ մթերքների արտադրության ընթացքում բոլոր արտադրական գործողությունները:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 108 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 38 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 70 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի՝ ԱՍՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություններ, ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում, ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ, ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մասմթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ և ՄՄՏ-5-11-016 «Աղադրման խառնուրդների նախապատրաստման եվ հումքի հասունացման հմտությունները մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. կատարել հումքի ընտրություն,
2. կատարել հումքի նախնական մշակում,
3. կատարել հումքի ձևավորում,
4. իրականացնել բաստուրմայի արտադրության վերջնական մշակում,
5. իրականացնել սուջուլի արտադրության վերջնական մշակում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կատարել հումքի ընտրություն**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է որակավորում մսեղիքը,
- բ. ճիշտ է գնահատում հումքի զգայաբանական ցուցանիշները,
- գ. ճիշտ է իրականացնում նմուշառումը և հումքի որոշ հետազոտությունները:



**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել տավարի մսեղիքից կտորներ, հանձնարարել ուսանողին ընտրել բաստուրմայի և սուջուլիի արտադրության համար նախատեսվող մսակտորներ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. ավանդական մսամթերքի տեսակները և առանձնահատկությունները,
2. ավանդական մսամթերքի արտադրությունում օգտագործվող հումքին ներկայացվող պահանջները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մսակտորներ, համտեսի թերթիկ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 8 ժամ

Գործնական աշխատանք` 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կատարել հումքի նախնական մշակում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

ա. ճիշտ է պատկերացնում հումքի մորֆոլոգիական կառուցվածքը,

բ. ճիշտ է կատարում ոսկրազատման գործընթացը,

գ. ճիշտ է կատարում ջլազատման գործընթացը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել կատարել տրամադրված հումքի նախնական մեխանիկական մշակում (ոսկրազատում, ջլազատում):

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. ավանդական մսամթերքի հումքի ոսկրազատում,
2. ավանդական մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված հումքի ջլազատում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ դանակ, տախտակ, մսակտոր:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 8 ժամ

Գործնական աշխատանք` 12 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կատարել հումքի ձևավորում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

ա. ճիշտ է կարողանում կիրառել տեխնիկական միջոցները /էլեկտրական սղոցներ և դանակներ/,

բ. ճիշտ է պատկերացնում արտադրվող մթերքների համար անհրաժեշտ մսակտրոնների ձևավորումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել մսակտոր նախատեսված բաստուրմայի արտադրության համար և հանձնարարել ձևավորել այն ըստ ստանդարտի պահանջների:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. բաստուրմայի արտադրության համար նախատեսված հումքի ձևավորում և թելակապում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ դանակ, տախտակ, մսակտոր:

**ՌԵՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 2 ժամ

Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Իրականացնել բաստուրմայի արտադրության վերջնական մշակում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

ա. ճիշտ է կատարում հասունացած հումքի լվացումը,

բ. ճիշտ է կատարում հումքի մամլումը և հսկում ջերմային ռեժիմները,

գ. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չամանապատումը և հսկում ռեժիմները,

դ. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չորացումը և հսկում ռեժիմները,

ե. ճիշտ է հրահանգավորում օժանդակ անձնակազմին խցերը սպասարկելու գործընթացում:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային աշխատանքներ, որտեղ որոշ սխալներով նշված կլինեն բաստուրմայի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները և պահանջվող ջերմային ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. բաստուրմայի աղադրումը, սևողությունը, ջերմային ռեժիմները,

2. բաստուրմայի արտադրության համար նախատեսված հումքի մշակումը, նպատակը, ռեժիմները,
3. չորացման գործընթացի առանձնահատկությունները,
4. չամանապատում, նպատակը, առանձնահատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ դիդակտիկ նյութեր, չաման, մուլյաժներ,:

**ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇՆԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում` 10 ժամ

Գործնական աշխատանք` 20 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Իրականացնել սուջուլիի արտադրության վերջնական մշակում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատրաստում լցոնը, հսկում լցոնախառնիչում անհրաժեշտ ջերմային պարամետրերը,
- բ. ճիշտ է կատարում լցոնի թաղանթապատումը,
- գ. ճիշտ է կատարում հումքի մամլումն ու ձևավորումը և հսկում է ջերմային ռեժիմները,
- դ. ճիշտ է իրականացնում մթերքի չորացումը և հսկում ռեժիմները:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել պատրաստել սուջուլիի լցոն, այն ներարկել թաղանթների մեջ և թելապատել, ապա հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն հետագա արտադրական գործընթացների ջերմային ռեժիմները և անվանումները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

1. սուջուլիի արտադրության ժամանակ լցոնի պատրաստումը, ներարկումը և թելակապումը,
2. սուջուլիի մշակումը, նպատակը,
3. սուջուլիի չորացումը, նպատակը, առանձնահատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ լցոն, ներարկիչ, թաղանթներ, շպագատ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՈՒԽՏՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐՋՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»**

**Մոդուլի դասիչը՝ ՄՄՏ-5-11-027**

**Մոդուլի նպատակը՝**

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ապուխտների արտադրության առանձնահատկությունների և պատրաստի մթերքին ներկայացվող պահանջների վերաբերյալ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կատարել ապուխտների արտադրության բոլոր տեխնոլոգիական գործընթացները, հսկել ջերմային ռեժիմները, հանձնարարականներ տալ բանվորներին արտադրությունը ճիշտ կազմակերպելու համար:

**Մոդուլի տևողությունը՝ 72 ժամ**

Տեսական ուսուցում՝ 28 ժամ  
Գործնական աշխատանք՝ 44 ժամ

**ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-5-11-001 «Աշխատանքի անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՄՄՏ-5-11-001 «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», ՄՄՏ-5-11-002 «Մասնագիտական եզրույթներ և ՄՄՏ-5-11-003 «Մսի և մսամթերքի վերամշակման և պահպանման սարքեր և գործիքներ և ՄՄՏ-5-11-026 «Ավանդական մսամթերքի /բաստուրմա, սուջուխ/ ձևավորման նախնական մշակման հմտությունները մոդուլները:

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ**

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

1. իրականացնել ապուխտների ձևավորում,
2. իրականացնել ապուխտների ջերմային մշակում,
3. հսկել ապուխտների որակը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ**

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իրականացնել ապուխտների ձևավորում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում ապուխտների դասակարգումը,
- բ. ճիշտ է իրականացնում ապուխտների ձևավորումը՝ կախված ապուխտի տեսակից և արտադրության առանձնահատկություններից,
- գ. ժամանակին է կատարում համեմունքների չափաբաժնումը ըստ բաղադրիչների:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել մսակտորներ, հանձնարարել ձևավորել մսակտորը ապուխտների արտադրության համար, պատրաստել աղաջուր և ներարկել այն մսակտորի մեջ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ապուխտների տեսակները և առանձնահատկությունները,
- 2. աղաջրի պատրաստումը և ներարկումը մսակտորի մեջ,

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են անսխալ:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական, լաբորատոր պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ մսակտորներ, դանակ, ներարկիչ աղաջրի համար, աղ շաքարավազ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 14 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իրականացնել ապուխտների ջերմային մշակում**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է պատկերացնում ջերմային մշակման հաջորդականությունը,
- բ. ճիշտ է կարողանում հսկել ջերմային մշակման ռեժիմները,
- գ. կարողանում է վերացնել թեթև խոչընդոտները,
- դ. կարողանում է ժամանակին կազմակերպել ջերմային խցերի տեխնիկական սպասարկումը:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է հանձնարարել թեստային առաջադրանք, որտեղ որոշակի սխալներով նշված կլինեն ապուխտների տեսակները, տեխնոլոգիական գործընթացները և ջերմային մշակման ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ապուխտների եփման գործընթացի առանձնահատկությունները,
- 2. ապուխտների ծխեցման գործընթացի առանձնահատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ թեստեր, մեթոդական ցուցումներ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում` 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 18 ժամ

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Հսկել ապուխտների որակը**

**ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է հսկում ապուխտների պահպանման խցերի ռեժիմները,

բ. Ճիշտ է կատարում նմուշառում՝ որակական ցուցանիշների հետազոտությունների կատարման համար:

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Արդյունքի յուրացումը գնահատելու համար ուսանողին պետք է տրամադրել ապուխտների որոշ տեսականի և հանձնարարել ուսանողին գնահատել որակը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.

- 1. ապուխտներին ներկայացվող պահանջները,
- 2. ապուխտների զգայաբանական գնահատում:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է դրական, եթե ընդհանուր առմամբ հարցերին ճիշտ է պատասխանում, իսկ գործնական առաջադրանքները կատարվում են ստանդարտներով թույլատրվող շեղումներով:

**ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Անհրաժեշտ է ունենալ ապուխտների որոշ տեսականի, համտեսի թերթիկ:

**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

- Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ