



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ  
ՀՐԱՄԱՆ

№917-Ա/Ք

« 01» 10 2012 թ.

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ՏԵԽՆԻԿ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 16-րդ հոդվածի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2010թ. մարտի 4-ի N 8 արձանագրային որոշման 14-րդ՝ «Հայաստանի Հանրապետությունում նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության և ուսուցման մասնագիտությունների և որակավորումների՝ կարողությունների ձևավորմանը միտված պետական կրթական չափորոշիչների մշակման և ներդրման հայեցակարգին ու գործողությունների ցանկին հավանություն տալու մասին» կետը, Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2012թ. օգոստոսի 10-ի «Նախնական և միջին մասնագիտական կրթության պետական կրթական չափորոշիչների նախագծերի փորձաքննություն իրականացնող ոլորտային հանձնաժողովների անվանական կազմը հաստատելու մասին» N 777-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ.

1. Հաստատել միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2013թ. սեպտեմբերի 1-ից:

3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչությանը. մինչև 2012 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:

4. Կրթության ազգային ինստիտուտի տնօրենին /Ն. Ղուկասյան/. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:

5. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Մ. Մկրտչյանին:



Ա. ԱՇՈՏՅԱՆ

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆՂԱՄԹԵՐՔԻ  
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1.**

**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ**

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի «Տեխնիկ» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:

2. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝

- 1) առկա,
- 2) հեռակա,
- 3) հեռավար (դիստանցիոն)
- 3) դրսեկություն (էքստեռնատ):

3. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

- 1) կրթության առկա ձևով
  - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով 2 տարի 6 ամիս
  - բ. հիմնական կրթության հիմքով 3 տարի 6 ամիս
- 2) կրթության հեռակա ձևով
  - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով 3 տարի 6 ամիս
- 3) հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով.

Հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստեռնատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական

բեռնվածության նվազագույն ծավալը 3456 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 5670 ժամ: Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով:

## **ԳԼՈՒԽ 2.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆՂԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

5. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝

իրականացնում է՝ հանրային սննդի, ռեստորանների և սպառողների սննդի և հանգստի անցկացման պահանջների բավարարմանն ուղղված գործունեություն, ինչպես նաև հյուրանոցային տնտեսության կազմակերպություններում, բժշկական և մանկական հիմնարկներում կամ մասնավոր տներում, նավերի վրա և գնացքներում կազմակերպում, ղեկավարում և իրականացնում է սննդի և ըմպելիքների պատրաստման աշխատանքների կազմակերպումը:

- 1) Տեխնիկ՝ հանրային սննդամթերքի
- 2) Տնօրեններ՝ ռեստորանների
- 3) Խոհանոցի մենեջեր խոհարար

7. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.

- 1) ՀՍՕ-ում իրականացնում և տեխնոլոգիապես հսկում է խոհարարական արտադրանքների ստացման գործընթացը,
- 2) կազմակերպում և իրականացնում է խոհանոցի նյութատեխնիկական ապահովման գործընթացը,
- 3) վերահսկում է խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման և շահագործման աշխատանքները,
- 4) վերլուծում է գործունեության արդյունքները, իրականացնում է գնահատում և կանխատեսում, ներկայացնում է համապատասխան հաշվետվություններ և պահանջագրեր,
- 5) արտադրական գործունեություն ծավալելու և ծառայություններ մատուցելու ժամանակ ապահովում և վերահսկում է աշխատանքի պաշտպանության և անվտանգության կանոնների ու նորմերի պահպանումը,
- 6) իրականացնում է մարդկային ռեսուրսների կառավարում,
- 7) կազմում է ճաշացուցակ և իրականացնում հաշվարկ/կալկուլյացիա,
- 8) ձևավորում, փաթեթավորում և տարայավորում է խոհարարական արտադրանքը,
- 9) ղեկավարում է խոհանոցի աշխատակիցների աշխատանքը:

### ԳԼՈՒԽ 3.

## ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

8. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:

9. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է՝

1) ունենա մասնագիտական գործունեության տվյալ բնագավառում իր մասնագիտական դերին անհրաժեշտ կարողությունները ձևավորելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքներ,

2) դրսևորի աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողություն,

3) ունենա որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողություն,

4) դրսևորի մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողություն,

5) ունենա մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտություններ,

6) ցուցաբերի իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողություն,

7) ունենա մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,

8) ցուցաբերի մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողություն,

9) ունենա աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտություններ,

10) ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ցուցաբերի ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողություն:

#### ԳԼՈՒԽ 4.

### 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆԵՂԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:

11. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝

1) իմանա ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,

2) տիրապետի հայոց լեզվին,

3) հաղորդակցվի առնվազն երկու օտար լեզուներով,

4) տիրապետի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին,

5) գիտելիքներ ունենա ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի վերաբերյալ,

6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,

7) ցուցաբերի կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների, մակրոտնտեսության և միկրոտնտեսության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների իմացություն:

8) իմանա էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությունը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթները,

9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:

12. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի սույն հրամանով հաստատված աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին:

13. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի սույն հրամանով հաստատված աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

## ԳԼՈՒԽ 5.

### ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ, եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն Հայաստանի Հանրապետությունում չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է,

2) ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:

3) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) հաստատությունը պետք է ունենա մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների ծրագրային բովանդակությանը համապատասխանող ուսումնական, մեթոդական և տեղեկատվական նյութեր (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա և այլն), գնահատման և ատեստավորման նպատակով օգտագործվող նյութեր, ուսումնական գործընթացի արդյունավետ իրականացմանը նպաստող այլ նյութեր, ուղեցույցներ:

16. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,

բ. օտար լեզվի,

գ. մաթեմատիկայի,

դ. իրավագիտության,

է. համակարգչային,

թ. աշխատանքի անվտանգության:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. անալիտիկ և օրգանական քիմիայի,

բ. ֆիզկոլլոիդային քիմիայի,

գ. մանրէակենսաբանության,

դ. սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ:

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

17. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստենսատ) ձևերի համար սահմանվում է ուսումնական պլանով,

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,

3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,

4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,

5) հեռակա ուսուցման ձևի դեպքում ուսանողների հետ պարտադիր պարապմունքների տարեկան ծավալը առնվազն 160 ժամ է,

6) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամ,

7) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է՝ հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ,

2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշիչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,

3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում է ուսումնական հաստատությունը.

4) ուսումնական պրակտիկաներն անցկացվում են պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական լաբորատորիայում,



ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում,

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

19. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնառության ընթացքում բոլոր ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշիչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումների հավաստում ստանալն է,

2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,

3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անցկացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,

4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի մասնագիտական կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշիչով 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Տեխնիկ» որակավորմամբ մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

## **ԳԼՈՒԽ 6.**

### **ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով սույն հրամանով հաստատված 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշիչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝

1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,

2) պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական

ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,

3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,

4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,

5) պետք է մասնագիտության նկարագրին համապատասխան տվյալ որակավորման ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով՝ կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,

6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից՝ պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,

7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,

8) պետք է սույն չափորոշիչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-5-11-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը
3.	Մոդուլի տևողությունը	56 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, 2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, 3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները, 4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը, 5) ճիշտ է օգտագործում անձնական հատկանիշները գործնական հաղորդակցության մեջ:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,

		<p>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,</p> <p>5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
<b>10.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
<b>11.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</p> <p>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</p> <p>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</p> <p>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</p> <p>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</p> <p>7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</p>
<b>12.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
<b>13.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,</p> <p>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</p> <p>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</p> <p>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</p> <p>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</p>

14.	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</p> <p>2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,</p> <p>3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</p> <p>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
16.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-5-11-001
17.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ
18.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
19.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,

		<p>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</p> <p>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</p>
23.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները, (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</p> <p>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարահիգիենիկ նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
25.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
27.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում առաջին օգնության գործողությունների քայլերը,</p>

		<p>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
29.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-5-11-001
30.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
31.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
32.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
33.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
34.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
35.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</p> <p>2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</p> <p>3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերին (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</p>

		<p>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</p> <p>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</p> <p>6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</p> <p>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</p> <p>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում</p> <p>9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print)</p>
36.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
37.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</p> <p>3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,</p> <p>4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</p> <p>5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</p>
38.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
39.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստում դրանք,</p> <p>2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,</p> <p>3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն)</p> <p>4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,</p> <p>5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:</p>
40.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում
41.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</p> <p>2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p>



		<p>3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
42.	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
43.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և կատարում պարզ գործողություններ,</p> <p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) առաջադրված թեմայով պատրաստում է ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
44.	<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Համացանցում աշխատելու իմացություն
45.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,</p> <p>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում տեղեկատվություն (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>

Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐԴԿԱՅԻՆ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»</b>		
46.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-001
47.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսանողի մոտ ձևավորել կազմակերպությունում ստորաբաժանման աշխատակիցների կառավարման կարողություններ:
48.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
49.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
50.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
51.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Բնորոշել աշխատակազմի կառավարման բովանդակությունը
52.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները, բ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը, գ. ճիշտ է բնորոշում մարդկային ռեսուրսի կառավարման սկզբունքները, մեթոդները, դ. ճիշտ է բնորոշում աշխատակիցների զարգացմանն ուղղված վերապատրաստման ձևերը, ե. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի շահագրգռման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները:
53.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մշակել աշխատանքային պլան
54.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության աշխատանքային պլանի նպատակները, կառուցվածքը, այն կազմելու սկզբունքներն ու մոտեցումները, բ. ճիշտ է կազմում աշխատանքային պլանը՝ ընդունված չափանիշներին համապատասխան:
55.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Մշակել աշխատակիցների ֆունկցիոնալ պարտականությունները
56.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է կազմում աշխատանքի նկարագրությունը,

		<p>բ. ճիշտ է մշակում և ներկայացնում յուրաքանչյուր աշխատակցին ներկայացվող պահանջները,</p> <p>գ. ճիշտ է մշակում աշխատակիցների պարտականություններն ու իրավունքները,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում աշխատանքի բաժանում:</p>
57.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Գնահատել և հսկել աշխատակազմի աշխատանքը
58.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. Ճիշտ է ներկայացնում կատարված աշխատանքների վերլուծության եղանակներն ու մեթոդները,</p> <p>բ. ճիշտ է մշակում աշխատանքի վերահսկման համապատասխան պաշտոնական հրահանգներն ու չափորոշիչները,</p> <p>գ. ճիշտ է իրականացնում աշխատակիցների գործունեության վերահսկման գործընթացը,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում արդյունքների չափում և գնահատում:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՔԵԹԻՆԳ»</b>		
59.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	<US 5-12-002
60.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսանողի մոտ ձևավորել մարքեթինգային մտածելակերպ՝ տալ պատկերացում կազմակերպության տնտեսական և շուկայական գործունեության բնագավառում շուկայագիտության գործառույթների, գործունեության շրջանակի մասին, զարգացնել նախնական անհրաժեշտ կարողություններ մարքեթինգային գործիքների և դրանց կիրառման մեթոդների վերաբերյալ:
61.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
62.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
63.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
64.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել մարքեթինգի էությունը և հիմունքները
65.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. Ճիշտ է ներկայացնում մարքեթինգի բովանդակությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգի դերը և գործնական կիրառման ուղղությունները</p> <p>գ. ճիշտ է սահմանում նպատակները, խնդիրները և գործառույթները կազմակերպության տնտեսական գործունեության բնագավառում,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում մարքեթինգային պլանավորման սկզբունքներ:</p>
66.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բնորոշել մարքեթինգի հիմնարար հասկացությունները

67.	Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում սպառողական կարիքները, պահանջմունքները, պահանջարկը և դրանց վերլուծության անհրաժեշտությունը մարքեթինգային միջոցառումների մշակման աշխատանքներում, բ. ճիշտ է բնութագրում շուկան, դրա տեսակները և գործողության մեխանիզմները, գ. ճիշտ է բնորոշում կազմակերպության նպատակային սպառողներին և շուկայի սեգմենտը, դ. ճիշտ է բնորոշում մրցակցությունը, ե. ճիշտ է բնորոշում ապրանքը և ներկայացնում է դրա դասակարգման մոտեցումները, զ. ճիշտ է բնորոշում գինը, դրա վրա ազդող գործոնները և ներկայացնում է գնի սահմանման նշանակությունը կազմակերպության համար:
68.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել մարքեթինգային գործընթացը
69.	Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նկարագրում մարքեթինգային գործընթացը, բ. ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգային տեղեկատվությունը, դրա տեսակները, հավաքման եղանակները, գ. ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգային հետազոտությունների էությունը, իրականացման ուղղությունները, մեթոդները, դ. ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգային ռազմավարական պլանավորման գործընթացը:
70.	Ուսումնառության արդյունք 4	Կառավարել հարաբերությունները սպառողների հետ
71.	Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է կատարում ապրանքի արժեքի սահմանման գործընթացը, բ. ճիշտ է սահմանում սպառողի կողմից գնման գործընթացը, գ. ճիշտ է նկարագրում վաճառքի խթանման համակարգը և փուլերը:
72.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ելնելով սահմանված նպատակներից իրականացնել SWOT վերլուծություն
73.	Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում SWOT վերլուծության նպատակը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության ներքին միջավայրի կառուցվածքը և այն ձևավորող գործոնները, գ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության արտաքին միջավայրի կառուցվածքը և այն ձևավորող գործոնները, դ. ճիշտ է ներկայացնում SWOT վերլուծության գործընթացը, ե. ճիշտ է կարողանում մշակել SWOT վերլուծության պլան և կատարել վերլուծություն:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԵՆԵՋՄԵՆԹ»</b>		
74.	Մոդուլի դասիչը	<US 5-12-003
75.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ

		Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կիմանա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղղությամբ
76.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
77.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
78.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
79.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 1</b>	Կարողանալ ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները
80.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործառույթները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ձևերը,</li> <li>5) Ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ռեսուրսները:</li> </ol>
81.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 2</b>	Կարողանալ ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը
82.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում կառավարիչի դերը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման մակարդակները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում կառավարիչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ,</li> <li>4) ճիշտ է կազմում աշխատանքային պլանը և սահմանում նպատակը և այն իրականացնում:</li> </ol>
83.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 3</b>	Կարողանալ ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները
84.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության քաղաքականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացը,</li> <li>3) ճիշտ է մեկնաբանում արտադրության պլանը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):</li> </ol>
85.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 4</b>	Կարողանալ ներկայացնել «որակի» կառավարման կարևորությունը
86.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում «որակ» հասկացությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում որակի անվտանգությանն ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը և հիմնական սկզբունքներն ու առավելությունները:</li> </ol>
<b>Մ Ո Ղ Ա Ն Ի Կ Ե Մ Ե Ն Ա Ն Ո Մ Ը «Մ Պ Ա Ս Ա Ր Կ Մ Ա Ն Վ Ա Ր Կ Ե Լ Ա Կ Ե Ր Պ Ե Վ Ի Մ Ի Ջ»</b>		

87.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍ 5-12-004
88.	Մոդուլի նպատակը	Ուսումնասիրելով այս մոդուլը՝ սովորողը կտիրապետի սպասարկման վարվելակերպի նորմերին, անհատական և կազմակերպության իմիջի բարձրացման տեխնոլոգիային:
89.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
90.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
91.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
92.	Ուսումնառություն արդյունք 1	Իմանալ էթիկայի հիմունքները
93.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ցուցադրում է ծանոթության գործընթացի կարգը,</li> <li>2) ցուցադրում է ներկայանալու և ներկայացման կարգը,</li> <li>3) ցուցադրում է ողջունի տեսակները,</li> <li>4) ցուցադրում է դիմելաձևի տեսակները:</li> </ol>
94.	Ուսումնառություն արդյունք 2	Իմանալ աշխատանքային/ծառայողական վարվեցողության կանոնները
95.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ցուցադրում է վերևից ներքև հաղորդակցության էթիկայի օրինակներ,</li> <li>2) ցուցադրում է ներքևից վերև հաղորդակցության էթիկայի օրինակներ,</li> <li>3) ցուցադրում է հորիզոնական հաղորդակցման էթիկայի օրինակներ:</li> </ol>
96.	Ուսումնառություն արդյունք 2	Իմանալ անհատի և կազմակերպության հեղինակության բարձրացման տեխնոլոգիաները
97.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Գիտի հագուստի ճիշտ ընտրությունն ըստ գույների և կազմվածքի,</li> <li>2) գիտի զարդեր կրելու և օժանելիք գործածելու կարգը,</li> <li>3) կեցվածքի և քայլվածքի նշանակությունը,</li> <li>4) գիտի աշխատակից-կազմակերպություն փոխհարաբերությունները կազմակերպության հեղինակության բարձրացման գործում:</li> </ol>
<b>Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «Ս Տ Ա Ն Դ Ա Ր Տ Ա Ց ՈՒ Մ, Ս Ե Ր Տ Ի Ֆ Ի Կ Ա Ց ՈՒ Մ, Չ Ա Փ Ա Գ Ի Տ ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն»</b>		
98.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍ 5-12-005
99.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ ստանդարտացման, սերտիֆիկացման և չափագիտության վերաբերյալ մասնագիտական գործունեության ոլորտում կիրառելու նպատակով
100.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
101.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
102.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

	<b>Ուսումնառություն արդյունք 1</b>	Գիտի ՀՀ օրենսդրության պահանջները ՀՍ ոլորտում և սերտիֆիկացման գործընթացը
103.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	1) Ներկայացնում է ՀՀ-ում գործող ստանդարտները, 2) ներկայացնում է սերտիֆիկացման գործընթացը ՀՀ օրենսդրության համաձայն:
104.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 2</b>	Գիտի չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները
105.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	1) Ներկայացնում է մետրոլոգիայի համար պատասխանատու ինստիտուցիոնալ մարմինները, 2) ներկայացնում է չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԹԵՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»</b>		
106.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-006
107.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլը ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա տեսակավորել, մշակել, փաթեթավորել և պահել խոշոր ու մանր անասունների մսեղիքը, մսամթերքները (հումք և կիսապատրաստվածքներ)՝ ապահովելով ապրանքագիտության պահանջները
108.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
109.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
110.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
111.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 1</b>	Մսի կազմաբանական, քիմիական կառուցվածքը և սննդային արժեքը, մասնատումն ըստ տեսակի
112.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	1) ճիշտ է բնութագրում մկանային հուսվածքի կառուցվածքը, 2) ճիշտ է բնութագրում կապակցվող հյուսվածքների կառուցվածքը, 3) ճիշտ է բնութագրում ճարպային հուսվածքների կառուցվածքը և տեղաբաշխումը, 4) ճիշտ է բնութագրում ոսկրային, կրճիկային հուսվածքների կառուցվածքը, 5) ճիշտ է բնութագրում մսի սննդային արժեքի կարևորությունը, 6) ճիշտ է տեսակավորում առաջին, երկրորդ և երրորդ կարգի միսը,

		<p>7) ճիշտ է մասնատում խոհարարական նպատակներով օգտագործվող միսը,</p> <p>8) ճիշտ է մասնատում խոշոր կտորներով մասնատված միսը,</p> <p>9) գիտի որն է համարվում կշռված և փաթեթավորված միսը,</p> <p>10) գիտի ինչ քաշով են փաթեթավորում միսը և ինչպես են ընտրում փաթեթավորման համար նախատեսված պոլիմերային թաղանթները,</p> <p>11) գիտի որոնք են կիսապատրաստվածքները և ինչպես են այն պահում,</p> <p>12) կարողանում է կիսապատրաստվածքների պատրաստման համար մսեղիքը կտրատել խոշոր, բաժնային, մանր կտորներով և աղացման համար ճիշտ է ընտրում մսեղիքը,</p> <p>13) ճիշտ է կատարում մսի, մսամթերքների կիսապատրաստվածքների փաթեթավորումը և պահումը,</p> <p>14) ճիշտ է ընտրում կիսապատրաստվածքների պահպանման պայմանները և ժամկետները,</p> <p>15) սառեցրած մսի ետ բերման ժամանակ ճիշտ է պահպանում ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և տևողությունը:</p>
113.	<b>Ուսումնառություն արդյունք2</b>	Մսի տեսականին և տարիքային առանձնահատկությունները: Ենթամսամթերքների ապրանքագիտությունը
114.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) Ճիշտ է որոշում տարբեր տեսակի կենդանիների միսը և բնութագրում դրանց կազմաբանական կառուցվածքը, քիմիական կազմը և էներգետիկ արժեքը,</p> <p>2) ճիշտ է բնութագրում տարիքի և սեռի ազդեցությունը մսի որակի վրա,</p> <p>3) ճիշտ է բաժանում ենթամսամթերքները:</p>
115.	<b>Ուսումնառություն արդյունք3</b>	Ձկների դասակարգումը, ձկնամթերքի կազմը և սննդային նշանակությունը
116.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) ճիշտ է բնութագրում թարմ ձկան առավելությունները պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկներից,</p> <p>2) ճիշտ է նկարագրում պաղեցրած ձկան արտաքին տեսքը և որոշում ջերմաստիճանը,</p> <p>3) ճիշտ է նշում սառնախցիկում պահված ձկան ջերմաստիճանը և պահման ժամկետը,</p> <p>4) ճիշտ է նշում սառեցրած ձկան մսեղիքի ջերմաստիճանը և պահան ժամկետը</p>



		<p>5) ճիշտ է նշում արագ և դանդաղ սառեցրած ձկի հետ կատարվող անցանկալի փոփոխությունները,</p> <p>6 ) ճիշտ է սառեցրած ձուկը դասում 1 և 2-րդ կարգի և նշում է ձկան փչացման հետ տեղի ունեցող կենսաքիմիական և քիմիական պրոցեսները,</p> <p>7 ) ճիշտ է նկարագրում աղ դրած ձկան նոր համի և հոտի ձեռքբերումները,</p> <p>8 ) ճիշտ է պատրաստում քաղցր աղադրումը և համեմունքային աղադրումը,</p> <p>9) ճիշտ է համադրում աղ դրած ձուկը՝ պահպանելով պահպանման ջերմաստիճանը և տևողությունը,</p> <p>10) կախված ձկան տեսակից և գտնվելու վայրից ճիշտ է բնութագրում քիմիական կազմը,</p> <p>11) ճիշտ է թվարկում տեսականին և բնութագրում քիմիական կազմը:</p>
117.	<b>Ուսումնառություն արդյունք4</b>	Ընտանի և վայրի թռչնամսի թարմության որոշումը և խոտանումը
118.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) ճիշտ է որոշում թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի որակը և խոտանը,</p> <p>2) կարողանում է տեսակավորել թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամիսը,</p> <p>3) ճիշտ է ընտրում փաթեթավորման համար նախատեսված փաթեթները,</p> <p>4) տարբերակում է կիսապատրաստվածքները և ճիշտ է ներկայացնում պահպանման ռեժիմը,</p> <p>5) ճիշտ է մասնատում ամբողջական հավը բաժնային կտորների և փաթեթավորում՝ պահպանելով ջերմային ռեժիմը,</p> <p>6) ճիշտ է ընտրում թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի սառնարանային ռեժիմը և պահպանման ժամկետը,</p> <p>7) ճիշտ է տեսակավորում վայրի թռչնամիսը և ընտրում պահպանման ջերմաստիճանը և տևողությունը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում վայրի թռչնամսի որակը և բնութագրում նրա սննդային արժեքը:</p>
119.	<b>Ուսումնառություն արդյունք5</b>	Ընտրել տեսակավորել, պահեստավորել բանջարեղենը և սնկերը
120.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) Կարողանում է թվարկել և բնութագրել վեգետատիվ բանջարեղենների խումբը,</p> <p>2) կարողանում է թվարկել և բնութագրել պտղաբանջարեղենների ենթախմբերը,</p>

		<p>3) ըստ հասունացման ժամկետների ճիշտ է բնութագրում ուշահաս, վաղահաս, միջահաս բանջարեղենները,</p> <p>4) ճիշտ է բնութագրում ընդեղեն (բակլա) բանջարեղենները և դրանց քիմիական կազմը,</p> <p>5) ճիշտ է ընտրում կաթնային հասունացման եգիպտացորենը և բնութագրում ըստ հասունացման եգիպտացորենի քիմիական կազմը:</p>
121.	<b>Ուսումնառություն արդյունք6</b>	Ընտրել, տեսակավորել, պահեստավորել թարմ պտուղները և հատապտուղները, մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները
122.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) Ճիշտ է բնութագրում ընդավոր պտուղները, կախված սեզոնայնությունից՝ նկարագրում է դրանց կառուցվածքը և կիրառումը,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում տեղափոխման և պահպանման եղանակները, վերլուծում՝ կախված սեզոնայնությունից և պահպանումից պտուղների հետ կատարվող բնափոխությունները,</p> <p>3) կարողանում է թվարկել կորիզավոր պտուղները, տալիս դրանց բնութագիրը և քիմիական բաղադրությունը,</p> <p>4) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների և վայրի հատապտուղների պահպանման ռեժիմը և քիմիական բաղադրությունը,</p> <p>5) ) ճիշտ է թվարկում մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները և տալիս դրանց բնութագիրը,</p> <p>6) ըստ ընտանիքների ճիշտ է թվարկում բանջարեղենների անվանումները,</p> <p>7) ճիշտ է բնութագրում արմատապտուղների և պալարապտուղների խումբը և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը,</p> <p>8) ճիշտ է բնութագրում սոխաբանջարեղենների և կաղամբաբանջարեղենների խումբը և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը,</p> <p>9) ճիշտ է բնութագրում սալաթաբանջարեղենների և աղանդերային բանջարեղենների և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը,</p> <p>10) ճիշտ է թվարկում համային բանջարեղենների խումբը և դրանց օգտագործման ձևերը,</p> <p>11) ճիշտ է բնութագրում դոմաբանջարեղենները և տոմատային բանջարեղենները և դրանց քիմիական բաղադրությունը,</p>

		<p>12) ճիշտ է որոշում համային բանջարեղենների համային արժեքը և քիմիական կազմը:</p> <p>13) ճիշտ է բնորոշում պահունակությունը,</p> <p>14) ճիշտ է դասավորում պահոցում բանջարեղենը և պահպանում ջերմաստիճանը և ընտրում պահպանման ժամանակը,</p> <p>15) ճիշտ է պահպանում ընդավոր պտուղների գործոնները,</p> <p>16) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների հետ տարվող խնամքը և ինչ ժամկետներ են նախատեսված ճիշտ պահպանման համար,</p> <p>17) ճիշտ է օգտագործում սառնարանից հանած պտուղները և հատապտուղները:</p>
123.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 7</b>	Հացահատիկներ, ձավարեղեն և այլուր
124.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) ճիշտ է բնութագրում հացահատիկի որակը, քիմիական կազմը, պահման ժամկետները և ինչ վնասատուներով է այն վարակվում,</p> <p>2) տարբերակում է փափուկ և կարծր ցորենը իրարից և որոշում օգտագործման եղանակները,</p> <p>3) ճիշտ է բնութագրում լոբազգի կուլտուրաները և թվարկում այն, կախված գույնից՝ ճիշտ է բաժանում տիպերի,</p> <p>4) ըստ տեսակի և տիպի ճիշտ է տարբերակում այլուրի տեսակները և նկարագրում է այլուրի ստացման տեխնոլոգիան,</p> <p>5) ճիշտ է բնութագրում աշորայի այլուրը և որոշում, որ տեսակն են օգտագործում հացաթխման մեջ,</p> <p>6) զգայորոշման եղանակով ճիշտ է գնահատում այլուրի որակը,</p> <p>7) ճիշտ է գնահատում ձավարի տեսակները, որակը զգայորոշման և ֆիզիկոքիմիական ցուցանիշներով,</p> <p>8) ճիշտ է բնութագրում պահման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, քիմիական և մանրէաբանական գործընթացները,</p> <p>9) ճիշտ է նկարագրում հատիկի փչացումը, ծլումը, ֆերմենտատիվ պրոցեսների առաջացումը, ֆիզիկական և քիմիական պրոցեսների ազդեցությունը մթերքի որակի վրա,</p>

		<p>10) ճիշտ է նկարագրում պահման ժամանակ ջերմաստիճանի, օդի հարաբերական խոնավության խախտման ժամանակ հացահատիկի, ալյուրի հետ կատարվող բորբոսման, նեխման, դառնության առաջացումը,</p> <p>11) կախված եղանակներից ճիշտ է նկարագրում պահման ջերմաստիճանը և տևողությունը:</p>
<b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Մ Ա Ն Ի Է Ա Կ Ե Ն Ս Ա Բ Ա Ն ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն»</b>		
125.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	<US 5-12-07
126.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների (բակտերիաներ, մանրադիտակային սնկեր, վիրուսներ) կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության, հայտնաբերման մեթոդների վերաբերյալ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա վերլուծել հումքերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքերը և որոշել դրանց ախտահարվածության աստիճանը:</p>
127.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
128.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
129.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
130.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 1</b>	Իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը
131.	<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>1) Գիտի մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը,</p> <p>2) ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը (արտաքին տեսքը):</p>
132.	<b>Ուսումնառություն արդյունք 2</b>	Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահման ժամանակ միկրոօրգանիզմների

		կենսագործունեության կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ
133.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է բնորոշում ջերմաստիճանի ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա և ճիշտ է ներկայացնում մանրէների խմբերը՝ կախված ջերմադիմացկունությունից,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ճնշման և խոնավության ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը:</li> </ol>
134.	Ուսումնառություն արդյունք 3	Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով
135.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և բուծման սխեմաները,</li> <li>2) ճիշտ է նկարագրում սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի, վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:</li> </ol>
136.	Ուսումնառություն արդյունք 4	Կարողանա ներկայացնել ախտածին միկրոօրգանիզմները սննդարդյունաբերությունում
137.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները, կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում արտադրության սանիտարական կանոնների, ինպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները:</li> </ol>
138.	Ուսումնառություն արդյունք 5	Ներկայացնի սննդամթերքի արտադրության ընդհանուր մանրէակենսաբանությունը
139.	Կատարման չափանիշները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության հետևանքով առաջացող մթերքի արատները,</li> </ol>

		3) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի արտադրության վնասակար միկրոօրգանիզմների թափանցման ուղիները:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ ՖԻԶԿՈԼԼՈՒԴԱՅԻՆ ՔԻՄԻԱ»</b>		
140.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 05-12-008
141.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների հիմնական դրույթների և հասկացությունների, ինչպես նաև քիմիական նյութերի կարևոր դասերի մասին: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հասկանալ բնության երևույթները, քիմիական գործընթացները և քիմիական փորձաքննության մեթոդները, քիմիայի հիմնական ընթացքները (պրոցեսները) և կարողանա պրակտիկ կիրառել օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները
142.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
143.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
144.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
145.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Գիտի օրգանական քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
146.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) դասակարգի օրգանական նյութերը 2) կարգա և կազմի օրգանական ռեակցիաներ 3) բնութագրի սպիտակուցների, ածխաջրերի, ճարպերի քիմիական կազմը և հատկությունները
147.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Գիտի անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
148.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) հասկանում է անալիտիկ քիմիայի ընկալումը որպես գիտության և արդյունաբերության կարևոր առարկայի, 2) պատկերացում է իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը, 3) բնութագրում է որակական և քանակական անալիզները
149.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Գիտի ֆիզկոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
150.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) գիտի ֆիզիկական և կոլլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները 2) գիտի թերմոդինամիկայի օրենքները
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»</b>		
151.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 05-12-009
152.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հանրային սննդի օբյեկտների տիպերի և առանձնահատկությունների, սպասարկման կազմակերպման ոլորտի կառուցվածքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:

		Ուսումնասիրելով այս մոդուլը՝ սովորողը կկարողանա կազմակերպել սառը, տաք, վերամշակման, պահեստային և սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքները
153.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
154.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Մարդկային ռեսուրսների կառավարում», «Մարքեթինգ», «Մենեջմենթ» մոդուլները:
155.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
156.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Հանրային սննդի օբյեկտների սպասարկման կազմակերպում
157.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է ՀՍՕ կառուցվածքը 2) տարբերակում է ՀՍՕ տարածքները 3) բնութագրում է ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացը
158.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպում
159.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) բնութագրում է տաք արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը 2) բնութագրում է սառը արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը 3) բնութագրում է վերամշակման արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը 4) բնութագրում է պահեստային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը 5) բնութագրում է սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը
160.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կազմակերպել խոհանոցի բաժանմունքների աշխատանքները
161.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) կազմակերպում է մաքուր սպասքի ապահովման աշխատանքները 2) կազմակերպում է մաքուր սպասքի տրամադրման աշխատանքները
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ԽՈՀԱՆՈՑԱՅԻՆ ԳՈՒՅՔԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ, ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄԻ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԲԱՇԽՈՒՄ»</b>		
162.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍՏ 5-12-010
163.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Ուսումնասիրելով այս մոդուլը սովորողը կկարողանա շահագործել խոհանոցային գույքը, վերահսկել սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը և կատարել գույքի/ սարքավորումների տեղաբաշխում
164.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
165.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

166.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
167.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները
168.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) անվանում և ցուցադրում է խոհանոցային սարքավորումները, այդ թվում՝ ազգային 2) անվանում և ցուցադրում է խոհարարական պարագաները,
169.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2 արդյունք 2</b>	Շահագործել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները
170.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակությունը, այդ թվում՝ ազգային 2) անվտանգ շահագործում է նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,
171.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումները
172.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Ներկայացնում է ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության, այդ թվում՝ ազգային, 2) անվտանգ շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումները, 3) կատարում է պարամետրերի համապատասխան կարգավորումներ, 4) վերահսկում է աշխատանքային ռեժիմը և ջերմաստիճանը:
173.	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Տեղաբաշխել խոհանոցային գույքը
174.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Նախագծում է խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման սխեմա՝ ըստ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջների, 2) տեղաբաշխում է խոհանոցային գույքն՝ ըստ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջների:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՆԱԽՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ԴԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍՎՈՒՄ»</b>		
175.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-11-011
176.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել տաք և սառը նախուտեստների պատրաստման և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ:



		Ավարտելով այս մոդուլը՝ սովորողը կտիրապետի մսից և մսամթերքից, ինչպես նաև ձկնից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիային և կկարողանա պատրաստել դրանք: Կիմանա բանջարեղենից և մսից /այդ թվում՝ թռչնամսից/, ձվից, կաթնամթերքից, մրգերից և հատապտուղներից աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիային և կկարողանա պատրաստել դրանք՝ միաժամանակ ապահովելով անվտանգության կանոնները:
177.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
178.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
179.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
180.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել մսից և մսամթերքից տաք և սառը նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
181.	<b>ատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական</li> </ol>

		պահանջները:
182.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել ձկից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
183.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում ձուկը և/կամ ձկնամթերքը և/կամ ոչ ձկնային ծովամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
184.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ցուցադրել ձվից նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
185.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> </ol>

		<p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>186.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցադրել բանջարեղենից և մսից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
<b>187.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը, միսը/թռչնամիսն ըստ պատվերի,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>188.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Ցուցադրել կաթնամթերքից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
<b>189.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p>

		<p>4) ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>5) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>6) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>7) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>190.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Ցուցադրել մրգերից և հատապտուղներից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
<b>191.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>10) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>11) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>12) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>13) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>14) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>15) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>16) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>17) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>18) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՈՒՐՆԵՐԻ ԵՎ ԹԱՆՁՐՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
<b>192.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-012
<b>193.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո սովորողը կտիրապետի տաք և սառը ապուրների, թանձրուկների պատրաստման տեխնոլոգիային և կկարողանա պատրաստել դրանք
<b>194.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ

195.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները
196.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
197.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել տաք ապուրների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան
198.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
199.	<b>Սումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել սառը ապուրների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան
200.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ</li> </ol>

		<p>տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
201.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ցուցադրել տաք, սառը և մրգային թանձրուկների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան
202.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p><b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿԻՑ ԵՎ ՈՉ ԶՎՆԱՅԻՆ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b></p>		

203.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-013
204.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կրճիկային և ոսկրային ձկներից և ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման, ինչպես նաև ձկից ազգային կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն: Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո սովորողը կկարողանա տարբեր տեսակի ձկները և ոչ ձկնային ծովամթերքները տեխնոլոգիապես ճիշտ ենթարկել նախնական և ջերմային մշակման, հետևել ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացին:
205.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
206.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
207.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
208.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կրճիկային ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում
209.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում կրճիկային ձուկն և/կամ ձկնամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում կրճիկային ձուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
210.	<b>Ուսումնառության</b>	Ոսկրային ձկից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում

	արդյունք 2	
211.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ընտրում ոսկրային ծուկը և/կամ ձկնամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոսկրային ծուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
212.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացում
213.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոչ ձկնային ծովամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում ոչ ձկնային ծովամթերքի ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻՑ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
214.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍՏ 5- 12-014
215.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Այս մոդուլի ուսումնասիրությունը ուսանողի մոտ ձևավորում է գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ:</p> <p>Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի</p>



		միսը և մսամթերքը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները
216.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
217.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
218.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
219.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում
220.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
221.	Ուսումնառության արդյունք 2	Հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում
222.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> </ol>

		<p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
223.	Ուսումնառության արդյունք 3	Խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում
224.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
225.	Ուսումնառության արդյունք 4	Այծի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում
226.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
227.	Ուսումնառության արդյունք 5	Գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսամթերքից/ենթամսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում
228.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը ըստ պատվերի,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</p>

		<p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՈՉՆԱՄՍԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
229.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5- 12-015
230.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Այս մոդուլի ուսումնասիրությունը սովորողի մոտ ձևավորում է հավի, ճտի, բադի, սագի, հնդկահավի և այլն մսից և մասամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման, այդ թվում՝ ազգային կերակրատեսակների, և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ:</p> <p>Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա համապատասխան թռչնամիսը և ենթամսամթերքը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները</p>
231.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
232.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
233.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշի լիարժեք ապահովումն է:
234.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել թռչնամսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
235.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ճիշտ է ընտրում համապատասխան թռչնի միսն և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան մասմթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մասմթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան մասմթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ul>
236.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել թռչնամսի ենթամասմթերքից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
237.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամասմթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան ենթամասմթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամասմթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան ենթամասմթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան ենթամասմթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ul>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐՍԱՄՍԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
238.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-016
239.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Այս մոդուլի ուսումնասիրությունը սովորողի մոտ ձևավորում է որսամսից խոհարարական արտադրանքների ստացման, այդ թվում՝ ազգային կերակրատեսակների, և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ:</p> <p>Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա վայրի թռչնի և կենդանու համապատասխան միսը և ենթամասմթերքը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները</p>
240.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ

241.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
242.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
243.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել վայրի թռչնամսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
244.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան թռչնի միսն և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան մսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
245.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել վայրի կենդանու մսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
246.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
247.	<b>Ուսումնառության</b>	Ցուցադրել վայրի թռչունների և կենդանիների ենթամսամթերքից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային,

	<b>արդյունք 3</b>	պատրաստման տեխնոլոգիան
<b>248.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամասամթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան ենթամասամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամասամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան ենթամասամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան ենթամասամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԱՎԱՐԵՂԵՆԻՑ, ԸՆԴԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
<b>249.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀUS 5-12-017
<b>250.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ձավարեղենից, ընդեղենից, մակարոնեղենից խոհարարական արտադրանքների, այդ թվում՝ ազգային, ստացման կարողություն:</p> <p>Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա ձավարեղենը, ընդեղենը և մակարոնեղենը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները</p>
<b>251.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>252.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն»,

		«Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
253.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
254.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել ձավարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
255.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
256.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել ընդեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
257.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> </ol>

		<p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
258.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ցուցադրել մակարոնեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
259.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄՆԿԵՐԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
260.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-018
261.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձեռնարկել բանջարեղենից և սնկերից խոհարարական արտադրանքների ստացման կարողություն:



262.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
263.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
264.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
265.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել պալարապտուղներից, արմատապտուղներից և դոմային բանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
266.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
267.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել կաղամբաբանջարեղենից և սոխաբանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
268.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> </ol>

		<p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
269.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել պտուղ բանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
270.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԼՐԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
271.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-019

272.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել այրարտադրանքների, այդ թվում՝ ազգային, ստացման կարողություն:
273.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
274.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
275.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
276.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել այլուրից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
277.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՂԱՆԴԵՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
278.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5-12-020
279.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աղանդերների, այդ թվում՝ ազգային, ստացման կարողություն

280.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
281.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
282.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
283.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել աղանդերների պատրաստման տեխնոլոգիան
284.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>10) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>11) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>12) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>13) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>14) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>15) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>16) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> <li>17) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>18) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
285.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել ազգային աղանդերների պատրաստման տեխնոլոգիան
286.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> </ol>

		<p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՎԱՆՈՑԻ ՃԱՆԱԶՎԱԾ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
287.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5- 12-021
288.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել եվրոպական և ասիական խոհանոցների առավել ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն
289.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
290.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
291.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
292.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել եվրոպական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
293.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p>

		<p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
294.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել ասիական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
295.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</p> <p>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՔ ԵՎ ՍԱՌԸ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»</b>		
296.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5- 12-022
297.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել տաք և սառը ըմպելիքների պատրաստման կարողություն

298.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
299.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
300.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
301.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ցուցադրել տաք ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան, այդ թվում՝ ազգային
302.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</li> <li>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</li> <li>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</li> <li>9) ապահովում է համապատասխան մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</li> </ol>
303.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան, այդ թվում՝ ազգային
304.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,</li> <li>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</li> <li>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,</li> </ol>

		<p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԴԻԵՏՈԼՈԳԻԱ»</b>		
<b>305.</b>	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5- 12-023
<b>306.</b>	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել դիետիկ սննդի պատրաստման կարողություն
<b>307.</b>	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>308.</b>	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:
<b>309.</b>	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>310.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Գիտի դիետիկ սննդի նշանակությունը և նպատակները
<b>311.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Ներկայացնում է դիետիկ սննդի նշանակությունն ու կարևորությունը,</p> <p>2) ներկայացնում է դիետիկ սննդի նպատակները:</p>
<b>312.</b>	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ցուցադրել բեռնաթափող դիետանների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
<b>313.</b>	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) Թվարկում է բեռնաթափող դիետանների համար նախատեսված կերակրատեսակները,</p> <p>2) ցուցադրում է բեռնաթափող դիետանների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման</p>



		տեխնոլոգիան:
314.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Գիտի տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետաները
315.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Թվարկում տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները, 2) ցուցադրում է տարբեր հիվանդների համար նախատեսված դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍԻ, ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿԻ ԿԱԶՄՈՒՄ ԵՎ ՀԱՇՎԱՐԿՈՒՄ»</b>		
316.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5- 12-024
317.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կերակրացանկի կազմման և հաշվարկման կարողություններ
318.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
319.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», մոդուլը:
320.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
321.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կազմել բաղադրատոմս և կերակրացանկ
322.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Կազմում է բաղադրատոմս, 2) կազմում է կերակրացանկ ըստ համապատասխան սննդակարգի:
323.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարում է մթերքի հաշվարկում
324.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Հաշվարկում է մթերքն ըստ կերակրացանկի, 2) որոշում է խոհարարական արտադրանքի ինքնարժեքը և գինը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆԵԴԻ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ/ԿԱՐԿԻՆԳ»</b>		
325.	<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՍ 5- 12-025
326.	<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել տարբեր տեսակի սննդի ձևավորման և փաթեթավորման

		կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ սովորողը կկարողանա ձևավորել մրգերն ու հատապտուղները, փորագրել դրանց վրա, ստանալ պատկերներ, կկարողանա պատրաստել կանապեներ: Ինչպես նաև կկարողանա փաթեթավորել սննդամթերքը:
327.	<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
328.	<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար մուտքային պահանջներ չկան:
329.	<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
330.	<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ձևավորել մրգերը և հատապտուղները
331.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Մրգերի և հատապտուղների վրա փորագրում/ձևավորում է արտահայտիչ պատկերներ, 2) մրգերով և հատապտուղներով ձևավորում է տարբեր կերպարներ:
332.	<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել կանապեներ
333.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Գիտի ձկով և ձկնամթերքով, մսով և մսամթերքով կանապեների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) պատրաստում է ձկով և ձկնամթերքով, մսով և մսամթերքով կանապեներ տեխնոլոգիային համապատասխան:
334.	<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Փաթեթավորել սննդամթերքը
335.	<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) Գիտի յուրաքանչյուր սննդամթերքի համար նպատակահարմար փաթեթավորման նյութերը, 2) գրավիչ փաթեթավորում է համապատասխան սննդամթերքը:

Միջին մասնագիտական կրթության 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության օրինակելի ուսումնական պլան

N	Դասընթացներ, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Տնտեսագիտության հիմունքներ		81	54	1
3.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հեմունքներ		81	54	1
4.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
5.	Պատմություն		81	54	1
6.	Ռուսաց լեզու		81	72	1
7.	Օտար լեզու		81	72	1
8.	Ֆիզիկական կուլտուրա		272	272	1,2,3
9.	Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
10.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		27	18	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>840</b>	<b>660</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1	Հաղորդակցություն		84	56	1
2	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3	Համակարգչային օպերատորություն		81	54	1,2
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>219</b>	<b>146</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	ՄԱՐԴԿԱՅԻՆ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ		54	36	1
2	ՄԱՐՔԵԹԻՆԳ		81	54	1
3	ՄԵՆԵՋՄԵՆԹ		54	36	1
4	ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՎԱՐՎԵԼԱԿԵՐՊ ԵՎ ԻՄԻՋ		54	36	1
5	ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՈՒՄ, ՍԵՏԻՖԻԿԱՑՈՒՄ, ՉԱՓԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ		81	54	1
6	ՄԹԵՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ		135	90	1
7	ՄԱՆԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ		135	90	1
8	ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ ՖԻԶԿՈԼԼՈՒԴԱՅԻՆ ՔԻՄԻԱ		135	90	1,2
9	ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ		135	108	2
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>864</b>	<b>594</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆԵՂԻ ՕՐՅԵԿՏՆԵՐԻ ԽՈՀԱՆՈՑԱՅԻՆ ԳՈՒՅՔԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ, ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄԻ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԲԱՇԽՈՒՄ		135	90	2
2	ՆԱԽՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2
3	ԱՊՈՒՐՆԵՐԻ ԵՎ ԹԱՆՁՐՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2
4	ՁԿԻՑ և ՈՉ ՁԿՆԱՅԻՆ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔԻՑ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2
5	ՄՍԻՑ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2
6	ԹԹՂՆԱՄՍԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2
7	ՈՐՍԱՄՍԻՑ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		81	72	2
8	ՁԱՎԱՐԵՂԵՆԻՑ, ԸՆԴԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ		81	72	2

	ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ				
9	ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ և ՄՆԿԵՐԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2
10	ԱԼՐՏԱԴՐԱՆԵՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		81	72	2
11	ԱՂԱՆԴԵՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		81	72	2
12	ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՎԱՆՈՑԻ ՃԱՆԱԶՎԱԾ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		135	90	2,3
13	ՏԱՔ ԵՎ ՍԱՌԸ ԸՄԲԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ		54	36	3
14	ԴԻԵՏՈԼՈԳԻԱ		81	72	3
15	ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍԻ, ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿԻ ԿԱԶՄՈՒՄ ԵՎ ՀԱՇՎԱՐԿՈՒՄ		54	36	3
16	ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՎԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ/ԿԱՐՎԻՆԳ		81	72	3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1674</b>	<b>1224</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ 1.</b>			<b>72</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ 2.</b>			<b>72</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍԱՑԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>			<b>112</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>80</b>	<b>2597</b>	<b>2880</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>		<b>250</b>	<b>250</b>	
	<b>ՆԱԽԱՄԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ</b>				
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>16</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>7</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>105</b>			