



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ  
Հ Ր Ա Մ Ա Ն

No 1443-ԱԵ/Ք

« 01 » 10 2000

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՓՈՐՉԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ԼԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» ՀՀ օրենքի 16-րդ հոդվածի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով ՀՀ 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» կետով հավանության արժանացած հայեցակարգի 4.7 կետը, ՀՀ ԿԳ նախարարի 2009թ. մայիսի 12-ի «Նախնական և միջին մասնագիտական կրթության պետական կրթական չափորոշիչների և ուսումնամեթոդական փաստաթղթերի վերաբերյալ փորձագիտական եզրակացություն տալու նպատակով ստեղծվող ոլորտային հանձնաժողովների կազմը՝ ըստ մասնագիտական խմբերի հաստատելու մասին» N 445-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունները, ինչպես նաև նպատակ ունենալով առանձին ուսումնական հաստատություններում մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկել 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և զինեգործություն» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը.

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ՝

1. Հաստատել միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և զինեգործություն» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:
2. Նախարարության աշխատակազմի նախնական և միջին մասնագիտական կրթության վարչությանը՝ մինչև 2010 թվականի դեկտեմբերի 30-ը նախարարի հաստատմանը ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է 2704 «Խմորման արտադրությունների

տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը:

3. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը ներդնել 2011թ. սեպտեմբերի 1-ից՝ մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկելու նպատակով:
4. «Կրթության ազգային ինստիտուտի» ՓԲԸ տնօրենին /Ն. Ղուկասյան/ ապահովել 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից ստացված վերլուծական հաշվետվությունների վերլուծությունը և լրամշակման անհրաժեշտության վերաբերյալ առաջարկի ներկայացումը:
5. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը ՀՀ արդարադատության նախարարություն պետական գրանցման ներկայացնել փորձարկման պարբերաշրջանի ավարտից և սահմանված կարգով վերանայելուց հետո:
6. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել նախարարի տեղակալ Ա. Ավետիսյանին:

ՆԱԽԱՐԱՐ



Ա. ԱՎԵՏԻՍՅԱՆ



**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱՊՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ  
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

**ԳԼՈՒԽ 1.**

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱՊՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ  
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ  
ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

1. Միջին մասնագիտական կրթության «Մասնագետ» որակավորման աստիճանի 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտությունը հաստատված է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006թ. հունվարի 12-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասնագիտությունների ցանկերը հաստատելու, Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2000 թվականի մայիսի 18-ի N 242 որոշման մեջ փոփոխություն կատարելու և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության մի շարք որոշումներ ուժը կորցրած ճանաչելու մասին» N 73-Ն որոշմամբ:
2. ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության կողմից միջին մասնագիտական կրթության« 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության համար մասնագիտացումներ սահմանված չեն:
3. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած, պետական ամփոփիչ ատեստավորումն անցած շրջանավարտին շնորհվում է «Տեխնիկ» որակավորում:
4. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել հետևյալ ձևերով`
  - 1) առկա,
  - 2) հեռակա,
  - 3) հեռավար (դիստանցիոն),
  - 4) դրսեկությամբ (էքստենսատով):
5. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» 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) դրսեկության (էքստենսատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով.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 (էքստենսատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

6. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 3564 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 5724 ժամ: Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով:

## ԳԼՈՒԽ 2.

### ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՄԲ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

7. Միջին մասնագիտական կրթության «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտությամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝

- 1) տեխնիկ՝ խաղողի վերամշակման և գինեկոթերի հնացման արտադրամասերի,
- 2) տեխնիկ՝ հատիկի վերամշակման և գարեջրի պատրաստման արտադրամասերի,
- 3) տեխնիկ-մասնագետ՝ գինու, գարեջրի, կոնյակի շշալցման հոսքագծերի սպասարկման և նորոգման աշխատանքների,
- 4) սպասարկող՝ գինու, գարեջրի, կոնյակի շշալցման հոսքագծերի,
- 9) համակարգող՝ օժանդակ բանվորների աշխատանքների:

8. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտությամբ «Տեխնիկ» որակավորված մասնագետի՝ զբաղմունքների ոլորտում մասնագիտական պարտականություններն են.

- 1) արտադրամասը և տարաները նախապատրաստել խաղողի և հատիկի մթերման համար՝ հսկելով օժանդակ բանվորների աշխատանքները,
- 2) կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում և վերանորոգում,
- 3) կազմակերպել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ,
- 4) կազմակերպել խաղողի մթերման գործընթացը և նմուշառումը, չանչազատումն ու ջարդումը, օժանդակ բանվորներին տալ համապատասխան հրահանգներ,
- 5) մասնակցել և հետևել գինեհումքի, գարեջրահումքի ընդունման աշխատանքներին,
- 6) մշակել հումքը՝ ղեկավարելով բանվորներին,
- 7) հետևել քաղցուն պարզեցման ենթարկելու և համապատասխան մոնիթինգով խմորման պահամաններ տեղափոխելու կամ փլուշը թրմեցման ու մասնակի (կամ լրիվ) խմորման ուղարկելու գործողություններին,
- 8) վարել խմորման գործընթացը,
- 9) հետևել մառանի ջերմաստիճանային և խոնավության ռեժիմներին, սառնարանի ջերմաստիճանային ռեժիմին, գինեկոթերի լրացումներ կատարելու գործողություններին,
- 10) իրականացնել գինեկոթերի ջերմային մշակումը, նախնական ֆիլտրումը,
- 11) կատարել գինեկոթերի նմուշառում,
- 12) կազմակերպել և իրականացնել պատրաստի գինեկոթերի շշալցում,
- 13) իրականացնել խաղացող գինիների պատրաստում,
- 14) իրականացնել կոնյակի գինեկոթերի պատրաստում, թորում, սպիրտի հասունացում, կոնյակի կուպաժավորում,
- 15) իրականացնել շշալցում, հակավորում և պիտակավորում,
- 16) կազմակերպել հատիկի մթերման գործընթացը,
- 17) ապահովել հատիկի նմուշառումը, մաքրումը ,հղկումը , ծլեցումը , օժանդակ բանվորներին տալով համապատասխան հրահանգներ,

- 18) հետևել ածիկացման գործողություններին՝ հսկելով բանվորների աշխատանքը ածիկային զանգվածը տրորելու, խառնելու, համասեռ դարձնելու, չորացնելու, պահեստավորելու ընթացքում,
- 19) կազմակերպել գարեջրի քաղցուի պատրաստման գործը,
- 20) իրականացնել գարեջրի քաղցուի խմորման գործընթացը,
- 21) հետևել գարեջրի ֆիլտրման գործողությանը՝ պահպանելով գարեջրի համար նախատեսված ջերմաստիճանային ռեժիմը,
- 22) ապահովել գարեջրի ածխաթթու գազի չափաքանակը,
- 23) իրականացնել գարեջրի շշալցումը, պահպանելով ճնշման և ջերմաստիճանային ռեժիմները,
- 24) ստուգել, նախատեսված որակական չափանիշների համաձայն գնահատել և վերադասին ներկայացնել բանվորների կատարած աշխատանքները խմորման արտադրությունների կազմակերպման ողջ ընթացքում,

### ԳԼՈՒԽ 3.

#### ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

9. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար ապահովելու է հետևյալ ընդհանուր պահանջները՝
  - 1) մասնագիտական գործունեության բնագավառի կարողություններն ու հմտությունները ձեռք բերելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքների կուտակումը,
  - 2) աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողության ձևավորում,
  - 3) որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողությունների ձևավորում,
  - 4) մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողության ձևավորում,
  - 5) մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտությունների ձևավորում,
  - 6) իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողության ձևավորում,
  - 7) մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,
  - 8) մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողության ձևավորում,
  - 9) աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտությունների ձևավորում,
  - 10) ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ռազմավարական մոտեցումների տարբեր կիրառելու կարողությունների ձևավորում:

ԳԼՈՒԽ 4.

ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱՊՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

10. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսագիտական գիտելիքների բնագավառում շրջանավարտի համար ապահովելու է՝

1) ՀՀ Մահմանադրության, տվյալ զբաղվածության բնագավառը կարգավորող նորմատիվ հիմնական ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,

2) հայոց լեզվի տիրապետում,

3) երկու օտար լեզուներով հաղորդակցում,

4) առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոնները տիրապետելու իմացություն,

5) ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,

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

7) հոգեբանության, միջանձնային փոխհարաբերությունների, վարվելակերպի, գործարար հաղորդակցման տարրական կանոնների իմացություն,

8) կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների, մակրոտնտեսության և միկրոտնտեսության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ:

11. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը մաթեմատիկական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում շրջանավարտի համար ապահովելու է՝

1) էկոլոգիական հիմնական հասկացություններին, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների վերաբերյալ իրազեկում,

2) արտակարգ իրավիճակների մասին պատկերացումների ձևավորում և արտակարգ իրավիճակներում գործելու սկզբունքներին տիրապետում, փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառույցների և փրկարարական տեխնիկայի վերաբերյալ պատկերացումների ձևավորում, անհատական պաշտպանության միջոցների օգտագործման կարողություն:

12. Միջին մասնագիտական կրթության «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ապահովում է շրջանավարտի կողմից առանցքային հմտություններին տիրապետումը՝ օգտվելով աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներից:

13. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար ապահովում է ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների ձեռքբերումը՝ օգտվելով աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներից:

ԳԼՈՒԽ 5.

ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 « ԽՄՈՐՄԱՆ  
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ »  
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ  
ՆԿԱՏՄԱՄԲ

14. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության «Տեխնիկ» որակավորմամբ մասնագետի պատրաստման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատություններում ուսումնական գործընթացն իրականացնում են մանկավարժական և ուսումնաօժանդակ անձնակազմի աշխատողները:

2) հաստատության մանկավարժական աշխատողների կազմում ընդգրկվում են դասախոսներ, արտադրական ուսուցման վարպետներ, որոնք տվյալ բնագավառում ունեն միջին և բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում և (կամ) տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորումը և մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

3) ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման ղեկավարը կարող է ունենալ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և բարձրագույն կամ միջին մասնագիտական կրթություն:

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

15. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսանողի համար մատչելի տեղեկատվական նյութերով (զբաղարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա) ապահովում , որոնք բովանդակությամբ համապատասխանում են տվյալ մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների ցանկին:

2) յուրաքանչյուր առարկայի և մոդուլի, ինչպես նաև ուսումնական գործընթացի կազմակերպման ձևերի համար (տեսական, գործնական պարապմունքների, ուսումնական, արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաների, կուրսային և դիպլոմային աշխատանքների) ձևավորվում են համապատասխան բազաներ. դասագրքեր, ուսումնամեթոդական և մեթոդական նյութեր, ձեռնարկներ, ուղեցույցեր, գործնական խաղերի կամ իրավիճակների սցենարներ, թեստային հանձնարարականների հավաքածուներ, ալգորիթմներ (անհրաժեշտության դեպքում), երաշխավորություններ, տեղեկատվական գրականություն, դիտողական նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ, ինչպես նաև միջանկյալ և ամփոփիչ ատեստավորման նյութեր:

16. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող կազմակերպության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝
- ա. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,
  - բ. օտար լեզվի,
  - գ. ընդհանուր հումանիտար առարկաների,
  - դ. անվտանգության և առաջին օգնության,
  - ե. անհատական համակարգիչների,



- գ. համտեսի,
- է. գինու, գարեջրի տեխնոլոգիայի պրակտիկ պարապմունքների,
- ը. տեղեկատվական տեխնոլոգիաների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. ֆիզիկաքիմիական,
- բ. մանրէակենսաբանական,
- գ. գինու հետազոտման:

3) Ուսումնական արհեստանոցներ

- ա. գինեգործության փորձաարտադրական,
- բ. գինեգործական, գարեջրագործական սարքավորումների և վերանորոգման:

4) Մպորտային համալիր՝

- ա. մարգադահիլձ,
- բ. մարգահրապարակ:

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

17. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսումնական տարվա սկիզբը, առկա ուսուցման ձևի համար, սահմանվում է սեպտեմբերի 1-ը, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստեռնատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով ուսուցման դեպքում՝ համաձայն ուսումնական պլանների,
- 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
- 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանգանցի 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 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի որոշակի մասի ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաների ձևով: Պրակտիկաների ընթացքում ուսանողները կատարելաբար են իրենց գործնական հմտությունները,
- 2) պրակտիկայի տևողությունը սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
- 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները,
- 4) պրակտիկաների անցկացումը վարում են արտադրական ուսուցման վարպետները, դասախոսները:



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

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

19. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու ընթացքում ուսանողների միջանկյալ և ամփոփիչ ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսանողների միջանկյալ ատեստավորում՝ ուսուցման ընթացքը վերահսկելու և արդյունքների ձեռքբերումը գնահատելու նպատակով: Միջանկյալ ատեստավորում կարող է անցկացվել արդյունքի (մոդուլի) յուրացման ընթացքում կամ ավարտին,
- 2) որակավորման շնորհում՝ շրջանավարտների պետական ամփոփիչ ատեստավորման միջոցով,
- 3) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ներառվող նյութի ծավալի և ժամկետների մասին: Միջանկյալ ատեստավորման համար ընտրված ուսումնական նյութը չի կարող ավելին լինել երկու անընդմեջ կիսամյակների նյութից:
- 4) շրջանավարտների պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով:
- 5) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է երաշխավորի սույն չափորոշչով 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտությամբ «Տեխնիկ» որակավորմամբ մասնագետի համար սահմանված պահանջներին շրջանավարտի համապատասխանությունը:

#### ԳԼՈՒԽ 6.

### ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 «ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ՆՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացվում է հաշվի առնելով 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը, որը չպետք է սահմանափակի ուսումնական գործընթացի իրականացման եղանակների, ձևերի, մեթոդների ընտրության հնարավորությունները:

21. Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող կազմակերպությունը օրինակելի ուսումնական պլանը կիրառելիս՝

- 1) օգտվելով սույն չափորոշչով սահմանված օրինակելի ուսումնական պլանից կազմում և հաստատում է մասնագիտության ուսումնական պլանը,
- 2) կարող է մասնագիտության ուսումնական պլանը կազմելիս փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները,
- 3) կարող է փոփոխել առանձին առարկաների և մոդուլների ծրագրային նյութի բովանդակությունը՝ պահպանելով արդյունքները և կատարման չափանիշները,

- 4) առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշում է տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
- 5) պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշում է ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
- 6) մասնագիտական առարկաների և մոդուլների ուսումնական ծրագրերը կազմելիս հաշվի է առնում գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահարգիչ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,
- 7) ընտրում է շրջանավարտների՝ սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերից մեկը:

Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀՀ-4-10-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև անձնական կյանքում արդյունավետ և ակտիվ հաղորդակցվելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության անձնական նպատակները, բ. ճիշտ է պլանավորում և կիրառում ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները, գ. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության տարբեր եղանակները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է օգտագործում է բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածքը, բ. հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ, գ. ճիշտ է իրականացնում տեղեկատվության առանձնացում /խմբավորումը կատարում է նպատակային, դ.ճիշտ է իրականացնում հաղորդումը հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կիրառում «ակտիվ ունկնդրման» ժամանակ օգտագործվող հմտությունները, (պարզաբանումներ ստանալու ձգտումը, գրառումներ կատարելը, ամփոփելը), բ. ազատ կերպով ձևակերպում, արտահայտում և պաշտպանում է իր գաղափարները, տեսակետներն ու կարծիքները, գ. ցուցաբերում է համոզելու կարողություն, դ.կատարում է ճիշտ ամփոփում /եզրափակում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Մեկնաբանել սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախանշում սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները,

	բ.ճիշտ է մեկնաբանում առաջադրված սխեմաները, աղյուսակները, դիագրամները, քարտեզները և նկարները. գ.մեկնաբանման ընթացքում օգտագործում է խոսքի համապատասխան կառուցվածք:
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 5</b>	Կատարել փաստաթղթավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է սահմանում տարբեր փաստաթղթերը՝ ըստ դրանց նշանակության, բ.ճիշտ է նախանշում տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման տեղն ու դերը, գ.ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորումը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԸԱՀ 4 -10-002
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքեր աշխատանքային գործունեության ընթացքում հաջողության հասնելու նախապայմանների մասին, ինչպես նաև ձևավորել ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 1</b>	Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է շարադրում գործող աշխատանքային օրենսգրքի անհրաժեշտ դրույթները, բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, աշխատանքի ընդունվելու և աշխատանքից ազատվելու համար անհրաժեշտ բոլոր գործընթացները, գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), դ. ճիշտ և մանրամասն բանավոր ներկայացնում է իր կենսագրությունը:
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 2</b>	Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները. բ. ճիշտ է ներկայացնում գործերընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետորեն հարաբերվելու օրինակներ, գ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատասխանատվության դրսևորումներ, դ. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու դրսևորումներ:
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 3</b>	Տիրապետել աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատել թիմում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային

	<p>մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները,  բ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները,  գ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային խնդիրների լուծման մեթոդները,  դ. թիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրևորում է անհրաժեշտ վարքագիծ՝ ցուցաբերելով փոխօգնություն, համբերատարություն, նվիրվածություն աշխատանքին և ընկերներին,  ե. ճիշտ վերաբերմունք է դրսևորում և հարգալից է կոնֆլիկտային գործընկերների նկատմամբ,  զ. առաջարկում է խնդրի ճիշտ լուծումներ առաջադրված պրոբլեմային իրավիճակում:</p>
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 4</b>	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվել ղեկավարի հետ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է բացատրում աշխատանքային կարգապահության և ճշտապահության կարևորությունը,  բ. ճիշտ է ներկայացնում ղեկավարի հետ հարաբերվելու ձևերը, իր և ղեկավարի իրավունքներն ու պարտականությունները,  գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի արդյունավետության ու որակի ապահովման ընդհանուր սկզբունքները:</p>
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 5</b>	Դրսևորել քննադատական մտածողություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է գնահատում տեղեկատվության հուսալիության և զգացմունքայնության աստիճանը,  բ. ստացած տեղեկատվությունը ճիշտ և արդյունավետորեն համադրում է առկա գիտելիքների հետ,  գ. իրականացնում է կառուցողական քննադատություն և ճիշտ է բացատրում կառուցողական քննադատության կարևորությունը:</p>
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 6</b>	Կառավարել սթրեսը և ժամանակը, լուծել պրոբլեմներ և կոնֆլիկտներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները,  բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատաքնային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան),  գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները,  դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում,  ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և գնահատում արդյունքը,  զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները,  է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու արդյունավետ լուծումներ:</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱԱՕ – 4-10-003
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կազմակերպություններում աշխատանքի անվտանգության կանոնների պահպանման, աշխատանքի պաշտպանության միջոցառումների իրականացման և առաջին օգնության կազմակերպման կարողությունները:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել աշխատանքի պաշտպանության իրավական և կազմակերպչական դրույթները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության վերաբերյալ իրավական ակտերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպություններում աշխատանքի պաշտպանության կազմակերպման ներքին նորմատիվային փաստաթղթերը, գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների խախտման հետ կապված պատասխանատվությունը, դ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների պահպանման նկատմամբ վերահսկողության ձևերը և մեխանիզմները, ե. ճիշտ է ներկայացնում արտադրությունում դժբախտ դեպքերի և պատահարների հետաքննության, փաստաթղթավորման և հաշվառման կարգը. զ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության տարբեր մակարդակների ղեկավարների պատասխանատվությունը աշխատանքի պաշտպանության նորմերի պահպանման վերաբերյալ:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ներկայացնել անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները կազմակերպություններում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները. բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը. գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները. դ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները. բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները. գ. ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները. դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ցուցադրում արհեստական շնչառության իրականացումը, բ. ճիշտ է ցուցադրում սրտի աշխատանքի վերականգնման իրականացումը,

	<p>գ. ճիշտ է ցուցադրում արյան հոսքի դադարեցման իրականացումը և ճիշտ է դնում վիրակապ,</p> <p>դ. ճիշտ է վիրակապում կոտրվածքները,</p> <p>ե. ճիշտ է ցուցադրում այրվածքների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը,</p> <p>զ. ճիշտ է ցուցադրում էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության իրականացումը:</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	<b>ՀՕՀ 4 - 10 – 004</b>
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է տալ տարրական գիտելիքներ MICROSOFT WORD տեքստային խմբագրի մասին, ուսանողի մոտ զարգացնել տեքստային փաստաթղթերի պատրաստման, խմբագրման, դրանց ֆորմատավորման ու ձևավորման, ինչպես նաև փաստաթղթերի պահպանման, տպագրման և ինտերնետ ցանցում աշխատելու տարրական հմտություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար նախնական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնասրության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել WORD ծրագիրը (հիմնական տեղեկություններ)
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>բ. ճիշտ է կարողանում բացել նոր փաստաթուղթը,</p> <p>գ. ստեղնաշարի օգնությամբ ճիշտ է մուտքագրել տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</p> <p>դ. ճիշտ է տեղաշարժում տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ,</p> <p>ե. ճիշտ է կատարում տարրական ուղղումներ տեքստում,</p> <p>զ. ճիշտ է փակում փաստաթուղթը,</p> <p>է. ճիշտ է բացում առկա փաստաթուղթը,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում Zoom գործիքի հնարավորությունները:</p>
<b>Ուսումնասրության արդյունք 2</b>	Կատարել տեքստերի տարրական ֆորմատավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է պատրաստում Word ծրագիրը հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,</p> <p>բ. ճիշտ է նշում բառերը և տեքստային հատվածները,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում տողերի հավասարեցում,</p> <p>ե. ճիշտ է փոխում միջտողային տարածությունները,</p> <p>զ. ճիշտ է փոխում տեքստի գույնը,</p> <p>է. ճիշտ է փոխում տեքստի գունային ֆոնը,</p>



	<p>ը. ճիշտ է փոխում լ պարբերության խորությունները լուսանցքներից,</p> <p>թ. ճիշտ է չեղյալ հայտարարում (հրաժարվում) ֆորմատավորման կատարված գործողությունները,</p> <p>ժ. ճիշտ է վերականգնում ֆորմատավորման չեղյալ հայտարարված գործողությունները,</p> <p>ժա. ճիշտ է կրկնում ֆորմատավորման վերջին գործողությունը,</p> <p>ժբ. ճիշտ է փոխում լուսանցքների խորությունները, ընտրում էջի ուղղաձիգ կամ հորիզոնական դիրքերը, ընտրում թղթի չափերը,</p> <p>ժգ. ճիշտ է պատճենում տեքստը,</p> <p>ժդ. ճիշտ է տեղափոխում տեքստը,</p> <p>ժե. ճիշտ է տողադարձում տեքստը,</p> <p>ժզ. ճիշտ է համարակալում էջերը:</p>
<b>Ուսումնասության արդյունք 3</b>	Կատարում է փաստաթղթի պահպանում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում փաստաթղթերի պահպանման իմաստը,</p> <p>բ. ճիշտ է պահպանում նոր ստեղծված փաստաթուղթը,</p> <p>գ. ճիշտ է պահպանում փաստաթղթում կատարված ընթացիկ ֆորմատավորումները և փոփոխությունները:</p>
<b>Ուսումնասության արդյունք 4</b>	Կատարել աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է պատրաստում աղյուսակ,</p> <p>բ. ճիշտ է մուտքագրում աղյուսակի մեջ տեքստը,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ,</p> <p>դ. ճիշտ է ավելացնում նոր տողեր և նոր սյուններ աղյուսակի մեջ,</p> <p>ե. ճիշտ է ջնջում աղյուսակի տողերը և սյունները,</p> <p>զ. ճիշտ է փոխում սյունակի լայնությունը մկնիկի օգնությամբ,</p> <p>է. ճիշտ է փոխում տողի բարձրությունը մկնիկի օգնությամբ,</p> <p>ը. ճիշտ է փոխում աղյուսակի գծերի գույնը,</p> <p>թ. ճիշտ է կարողանում գունավորել աղյուսակի տողը և սյունը:</p>
<b>Ուսումնասության արդյունք 5</b>	Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է գծագրում գրաֆիկական օբյեկտներ,</p> <p>բ. ճիշտ է գծագրում գրաֆիկական օբյեկտներ` օգտագործելով Autosshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p> <p>գ. ճիշտ է գծագրում կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>դ. Ֆ ճիշտ է ֆորմատավորում գրաֆիկական օբյեկտները` տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով, շրջելով, չափերը փոխելով,</p> <p>ե. ճիշտ է խմբավորում գրաֆիկական օբյեկտները,</p>

	<p>գ. ճիշտ է հավասարեցնում գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ,  է. ճիշտ է գծագրում տեքստային բլոկներ,  ը. ճիշտ է գունավորում գրաֆիկական օբյեկտները,  թ. ճիշտ է երանգավորում գրաֆիկական օբյեկտները,  ժ. ճիշտ է ստվերավորում գրաֆիկական օբյեկտները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	կատարել փաստաթղթի տպագրում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. նախադիտման ռեժիմում ճիշտ է կարողանում թերթել փաստաթուղթը,  բ. ճիշտ է ներկայացնում Print պատուհանի ֆունկցիաները,  գ. ճիշտ է տպագրում փաստաթուղթը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	կարողանալ աշխատել ինտերնետում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ինտերնետ հասկացության նշանակությունը,  բ. ճիշտ է ներկայացնում Internet Explorer ծրագիրը, ներկայացնում դրա նշանակությունը,  գ. ճիշտ է ներկայացնում “ինտերնետային հասցե” հասկացությունը,  դ. ճիշտ է ներկայացնում History հրամանի նշանակությունը,  ե. ճիշտ է ներկայացնում Favorites հրամանի նշանակությունը,  զ. ճիշտ է ներկայացնում Stop հրամանի նշանակությունը,  է. ճիշտ է ներկայացնում Refresh հրամանի նշանակությունը,  ը. ճիշտ է ներկայացնում Back և Forward կոճակների նշանակությունը,  թ. ճիշտ է պատճենում տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,  ժ. ճիշտ է պատճենում գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,  ժա. ճիշտ է ներկայացնում ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները,  ժբ. ըստ չափանիշների ճիշտ է որոնում ինֆորմացիա,  ժգ. ճիշտ է օգտվում ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից,  ժդ. ճիշտ է ներկայացնում Էլեկտրոնային փոստի նշանակությունը,  ժե. ճիշտ է ուղարկում և ստանում էլեկտրոնային նամակներ:</p>

**Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և զինեզործություն» մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

<b>Մոդուլի անվանումը «ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-005
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ գինու արտադրության կազմակերպման պատմության մասին, ինչպես նաև ձևավորել գինու արտադրության կազմակերպման, գինիների հիմնական դասակարգման , գինիների տեսակների տարբերակման կարողությունները:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա գինիների տեսակների ընդհանրություններն ու հիմնական տարբերությունները, կկարողանա տարբերակել և ճիշտ դասակարգել դրանք: Սովորողը կիմանա գինու արտադրության կազմակերպման համար ներկայացվող պահանջները՝ կախված գինու տեսակից, արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները, կազմակերպման և զարգացման հիմնական փուլերը:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է նկարագրում գինու արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության կազմակերպման զարգացման հիմնական փուլերը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տարբերակել գինիները՝ ըստ տեսակների
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների հիմնական ընդհանրություններն ու տարբերությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է տարբերակում առաջադրված գինիները ըստ տեսակների:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Դասակարգել գինիները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների դասակարգման սկզբունքները,</p> <p>բ. ճիշտ է դասակարգում առաջադրված գինիները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կարողանալ ներկայացնել տարբեր գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, օգտագործվող գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում տարբեր գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, բ. ճիշտ է ներկայացնում գինիների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները՝ ըստ սահմանված տեսակների, գ. ճիշտ է թվարկում գինեգործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵԶՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՈՄԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԳԱՐԵԶՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	<b>ԽՏԳ -4-10-006</b>
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմության մասին, ինչպես նաև ձևավորել գարեջրի արտադրության կազմակերպման, գարեջրի հիմնական դասակարգման , գարեջրի տեսակների տարբերակման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա, գարեջրի տեսակների ընդհանրություններն ու հիմնական տարբերությունները, կկարողանա տարբերակել և ճիշտ դասակարգել դրանք: Սովորողը կիմանա,գարեջրի արտադրության կազմակերպման համար ներկայացվող պահանջները՝ կախված գարեջրի տեսակից, արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները, կազմակերպման և զարգացման հիմնական փուլերը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Մոդուլն ուսումնասիրելու համար նախնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իմանալ գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում,գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, ե. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի արտադրության կազմակերպման հիմնական սկզբունքները, գ. ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի արտադրության կազմակերպման զարգացման հիմնական փուլերը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տարբերակել գարեջուրը՝ ըստ տեսակների
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում գարեջրատեսակների հիմնական ընդհանրություններն ու տարբերությունները, բ. ճիշտ է տարբերակում առաջադրված գարեջրերը ըստ տեսակների:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Դասակարգել գարեջրերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում գարեջրերի դասակարգման սկզբունքները, բ. ճիշտ է դասակարգում առաջադրված գարեջուրը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իմանալ գարեջրի տարբեր տեսակների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, օգտագործվող գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի տարբեր տեսակների արտադրությանը ներկայացվող պահանջները, բ. ճիշտ է թվարկում գարեջրագործության մեջ օգտագործվող գույքի և սարքավորումների հիմնական և լրացուցիչ ցանկը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՄՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐՈՒՅԹՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-007
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ գինու և գարեջրի արտադրության կազմակերպման ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների վերաբերյալ և ձևավորել դրանք ճիշտ կիրառելու կարողություն: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա արտադրության ընթացքում գործածվող հիմնական մասնագիտական եզրույթների նշանակությունն ու կիրառման ձևը և կկարողանա ճիշտ կիրառել դրանք:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	18 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը գինիների, տեսակները և դասակարգումը» և ԽՏԳ -4-10-006 «Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը գարեջրի տեսակները և դասակարգումը» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իմանալ գինու արտադրության կազմակերպման հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները և իրենց նշանակությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները ու նշանակությունը, բ. ճիշտ է թվարկում և արտասանում գինու արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները: գ. ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները ու նշանակությունը, դ. ճիշտ է թվարկում և արտասանում գարեջրի արտադրության հետ կապված հիմնական մասնագիտական եզրույթները:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԱՐՔԵՐ ԵՎ ՄԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-008
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գինեգործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների գործողությունների , խաղողի մթերման կազմակերպման համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել գինեգործության արտադրության սարքերի և

	սարքավորումների աշխատանքային գործողությունները ,ճիշտ ղեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև վերանորոգման աշխատանքներ կատարել, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-007 «Մասնագիտական եզրույթներ» մոդուլը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը բ. ճիշտ է իրականացնում գինու արտադրության սարքերի և սարքավորումների շահագործումը
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել գինու արտադրության համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական ստուգումների կատարման մեթոդները և ժամանակը կամ պարբերականությունը, ա. ճիշտ է ներկայացնում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքների հերթականությունը, բ. ճիշտ է կատարում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքները, գ. սարքավորումների աշխատանքը համապատասխանում է ներկայացվող նորմերին/ապահովում է անխափան արտադրական ցիկլ /, ա/տեխնիկական միջոցները սարքին են, բ/սարքավորումներն աշխատում են անխափան:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՍԱՐՔԵՐ ԵՎ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-009
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գարեջրագործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների գործողությունների ,հատիկի մթերման կազմակերպման համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման,վերանորոգման աշխատանքներ կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել գարեջրագործության արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքային գործողությունները ,ճիշտ ղեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները,

	Ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև վերանորոգման աշխատանքներ կատարել, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-007 «Մասնագիտական եզրույթներ». մոդուլը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.Ճիշտ է նկարագրում գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը, բ.Ճիշտ է իրականացնում գարեջրի արտադրության սարքերի և սարքավորումների աշխատանքը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ապահովել գարեջրի արտադրության մեջ կիրառվող հոսքագծերի անխաթար աշխատանքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական միջոցների համապատասխանությանը ներկայացվող նորմերը, բ. Ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական ստուգումների կատարման մեթոդները և պարբերականությունը, գ.Ճիշտ է կատարում ստուգումները, դ. կանխված են խաթարման դեպքերը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել գարեջրի արտադրության համար նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման աշխատանքներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքները, բ. Ճիշտ է կատարում նախատեսված տեխնիկական միջոցների, արտադրամիջոցների վերանորոգման աշխատանքները, գ.տեխնիկական միջոցները վիճակը համապատասխանում է ներկայացվող նորմերին, դ. սարգավորումների աշխատանքը համապատասխանում է ներկայացվող նորմերին/ապահովում է անխափան արտադրական ցիկլ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել տարաների, սարքերի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները , հետևելով սարքերի և սարքավորումների անխափան աշխատանքին:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԱՆԵՐԻ ,ՍԱՐՔԵՐԻ,ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵԶ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-010
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գինու արտադրության մեջ արտադրամասը և տարաները խաղողի մթերման համար նախապատրաստելու, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իսկ անհրաժեշտության



	<p>դեպքում՝ նաև վերանորոգում կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ ղեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը և տարաները խաղողի մթերման համար, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ վերանորոգման աշխատանքներ, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10 -007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4-10-008 «Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել արտադրամասը , տարողությունները խաղողի մթերման համար, իրականացնել տարողությունների մաքրման , ախտահանման աշխատանքներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում արտադրամասը և տարողությունները խաղողի մթերման համար, բ. ճիշտ է իրականացնում տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է թվարկում արտադրամիջոցները, բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրամիջոցների անսարքության նշանները, գ. ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների անսարքությունների վերացման աշխատանքները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՐԱՆԵՐԻ ,ՄԱՐՔԵՐԻ,ՄԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԳԱՐԵԶՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵԶ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-011
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրամասը և տարաները հատիկի մթերման համար նախապատրաստելու, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև վերանորոգում կատարելու, տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ ղեկավարել օժանդակ բանվորների աշխատանքները, ճիշտ նախապատրաստել արտադրամասը և տարաները հատիկի մթերման համար, արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկումը ժամանակին և պահանջվող մակարդակով կատարել, անհրաժեշտության դեպքում՝ վերանորոգման աշխատանքներ, իրականացնել տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի

	ԽՏԳ -4-10 -007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4-10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել արտադրամասը , տարողությունները հատիկի մթերման համար, իրականացնել տարողությունների մաքրման , ախտահանման աշխատանքներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նախապատրաստում արտադրամասը և տարողությունները հատիկի մթերման համար, բ.ճիշտ է իրականացնում տարողությունների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է թվարկում արտադրամիջոցները, բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրամիջոցների անսարքության նշանները, գ.ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների անսարքությունների վերացման աշխատանքները:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽԱՂՈՂԻ ՄԹԵՐՈՒՄ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-012
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել խաղողը տեսակավորելու, առանձնացնելու և մթերելու, օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով նմուշառումը, չանչազատումն ու ջարդումը կազմակերպելու և իրականացնելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել խաղողը տեսակավորելու, առանձնացնելու և մթերելու, օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով նմուշառումը, չանչազատումն ու ջարդումը կազմակերպելու և իրականացնելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու գործողություն:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՍՕ-4-10-002 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԽՏԳ-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, զինու տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ-10-007-«Մասնագիտական եզրույթները» , ԽՏԳ -4-10_008 « Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4-10-010 « Տարաների, սարքերի ,սարքավորումների նախապատրաստում» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իմանալ խաղողի հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է տարբերակում խաղողի սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները, բ. ճիշտ է ցուցադրում գինու արտադրության համար պիտանի խաղողի հիմնական սորտերը և ներկայացնում դրանց առանձնահատկությունները, գ. ճիշտ է որոշում մթերվող խաղողի սորտը և որակը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իմանալ խաղողի պտղի քիմիական կազմը և տարբերակել խաղողի հիվանդությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում խաղողի պտղի քիմիական կազմը, բ. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր նյութերի տեղաբախշումը խաղողի պտղի մեջ, գ. տարբերակում է խաղողի հիվանդությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իմանալ օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը, բ. ճիշտ է ներկայացնում իր դերը արտադրական գործընթացի կազմակերպման գործում, գ. ճիշտ է նկարագրում աշխատանքային մթնոլորտը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Պահպանել խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի՝ չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի՝ չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը, բ. ճիշտ է կատարում խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի՝ չանչազատման ու ջարդման աշխատանքները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Իր իրավասության շրջանակներում լուծել մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները, անհրաժեշտության դեպքում խնդիրը ներկայացնել վերադասին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում իր իրավասությունների շրջանակը, բ. ճիշտ է ներկայացնում առաջացող հնարավոր խնդիրները և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակները, գ. ճիշտ է ընկալում առաջադրված խնդիրը և առաջարկում դրա լուծման համապատասխան տարբերակներ, դ. ճիշտ ձևով է հիշեցնում գործընկերներին սահմանված կանոնների մասին, ե. ճիշտ է ձևակերպում և ներկայացնում խնդիրը վերադասին:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ « ԶՍԻԿԻ ՄԹԵՐՈՒՄԸ ԵՎ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ »</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-013
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հատիկը տեսակավորելու, առանձնացնելու և մթերելու, օժանդակ

	<p>բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով նմուշառումը, մաքրումը, հղկումը կազմակերպելու և իրականացնելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու կարողություն:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու միջոցով իրականացնել նմուշառումը կազմակերպելու, հատիկը տեսակավորելու, առանձնացնելու, մթերելու, մաքրելու, հղկելու, ինչպես նաև իր իրավասության շրջանակներում՝ մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու գործողություն:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱԱՕ-4-10-002 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԽՏԳ -4-10-006 «Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գարեջրի տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ-4-10-007-«Մասնագիտական եզրույթները» ԽՏԳ -4-10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իմանալ գարու հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գարու հիմնական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները, բ. ճիշտ է որոշում գարու սորտը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իմանալ գարու, հատիկի բաղադրությունը, քիմիական կազմը և որոշել ծլունակությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում գարու, հատիկի բաղադրությունը, քիմիական կազմը, բ. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր նյութերի տեղաբախումը հատիկի մեջ, գ. ճիշտ է որոշում հատիկի ծլունակությունը
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իմանալ օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում օժանդակ բանվորներին հրահանգավորելու կարգը, բ. ճիշտ է ներկայացնում իր դերը արտադրական գործընթացի կազմակերպման գործում, գ. ճիշտ է նկարագրում աշխատանքային մթնոլորտը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Պահպանել հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման, հղկման, խոնավացման, համապատասխան ջերմաստիճանի պահպանման, ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման, հղկման, ծլեցման համար նախապատրաստելու գործընթացն իրականացնելու հերթականությունը, բ. ճիշտ է կատարում հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ նմուշառման, մաքրման, հղկման, ծլեցման գործընթացը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Իր իրավասության շրջանակներում լուծել մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները, անհրաժեշտության դեպքում

	խնդիրը ներկայացնել վերադասին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում իր իրավասությունների շրջանակը, բ. ճիշտ է ներկայացնում առաջացող հնարավոր խնդիրները և իր իրավասության շրջանակներում դրանց լուծման հնարավոր եղանակները, գ. ճիշտ է ընկալում առաջադրված խնդիրը և առաջարկում դրա լուծման համապատասխան տարբերակներ, դ. ճիշտ է ձևակերպում և ներկայացնում խնդիրը վերադասին:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ-4-10-014
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կհիմնա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղղությամբ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառություն արդյունք 1</b>	Կարողանալ ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները
<b>Կատարման չափանիշները</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները, բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործառույթները, դ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ձևերը, ե. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ռեսուրսները:
<b>Ուսումնառություն արդյունք 2</b>	Կարողանալ ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը
<b>Կատարման չափանիշները</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում կառավարիչի դերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարման մակարդակները, գ. ճիշտ է ներկայացնում կառավարիչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ, դ. ճիշտ է կազմում աշխատանքային պլանը և սահմանում նպատակը և այն իրականացնում:
<b>Ուսումնառություն արդյունք 3</b>	Կարողանալ կառավարել աշխատակիցներին
<b>Կատարման չափանիշները</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները, բ. ճիշտ է կատարում աշխատանքի բաժանում, գ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը,

	<p>դ. ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի մոտիվացման, շահագրգռման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները,</p> <p>ե. ճիշտ է կատարում արդյունքների չափում և գնահատում,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատակիցների զարգացմանը ուղղված վերապատրաստման ձևերը,</p> <p>է. ճիշտ է կազմում աշխատանքի նկարագրությունը:</p>
<b>Ուսումնառություն արդյունք 4</b>	Շուկայագիտությունը արտադրության կառավարման համակարգում
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում շուկայագիտության հասկացությունը, դերը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում շուկայագիտության դերը արտադրության մեջ:</p>
<b>Ուսումնառություն արդյունք 5</b>	Կարողանալ ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները
	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության քաղաքականությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացը,</p> <p>գ. ճիշտ է մեկնաբանում արտադրության պլանը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):</p>
<b>Ուսումնառություն արդյունք 6</b>	Կարողանալ ներկայացնել «որակի կառավարման կարևորությունը
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում «որակ հասկացությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը, և հիմնական սկզբունքները և առավելությունները:</p>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՔԱՂՑՈՒԻ ՊԱՐԶԵՑՈՒՄԸ ԵՎ ԽՄՈՐՈՒՄԸ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-015
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել քաղցուի պարզեցման խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան պատրաստելու, քաղցուին ավելացնելու, խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը հետևելու, լաբորանտի միջոցով պարբերաբար շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու, գինենյութի պարզեցումը ,խմորված և պարզված գինենյութը խմորասնկային նստվածքից անջատելու, լրացում և փոխլցում իրականացնելու, բնական կիսաանապակ և կիսաքաղցր գինենյութերի պատրաստման ժամանակ խմորումը դադարեցնելու, գինենյութը ցրտով մշակման, յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում ապահովելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի

	ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը գինու տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007-«Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում» մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում անջատված քաղցուն պարզեցման ենթարկելու և համախատասխան մոլիչներով խմորման պահամաններ տեղափոխելու գործողությունները, բ. ճիշտ է կատարում քաղցուի պարզեցման և համախատասխան մոլիչներով խմորման պահամաններ տեղափոխելու գործընթացը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պատրաստել խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան քաղցուին ավելացնելու համար:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի օգտագործման եղանակը, բ. ճիշտ է պատրաստում խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Հետևել խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման եղանակները, բ. ճիշտ է հետևում ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Պարբերաբար պարզել շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու գործողությունները, բ. ճիշտ է ձևակերպում գինենյութի բաղադրությունը պարզելու նպատակը, գ. ճիշտ է իրականացնում անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու գործողությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Պարզեցնել գինենյութը և անջատել խմորասնկային նստվածքից
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գինենյութի պարզեցումը, բ. ճիշտ է նկարագրում գինենյութի փոխլցումը խմորասնկային նստվածքից:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՓԼՈՒՇԻ ԹԻՄԵՅՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱՍՆԱԿԻ ԿԱՄ ԼՐԻՎ ԽՄՈՐՈՒՄԸ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ »</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-016
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել փուլը թրմեցնելու, խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան պատրաստելու, փուլին ավելացնելու, փուլի մասնակի կամ լրիվ խմորման ժամանակ պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմը պահպանմանը հետևելու, թուլը պարբերաբար խառնելու, լաբորանտի միջոցով շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը պարզելու, մասնակի կամ լրիվ խմորված գինենյութը պինդ զանգվածից/խմորված փուլից/անջատելու և պարզված գինենյութը խմորասնկային



	նստվածքից անջատելու, լրացում և փոխլցում իրականացնելու, բնական կիսաանապակ և կիսաքաղցր գինեկոթերի պատրաստման ժամանակ խմորումը դադարեցնելու, գինեկոթը ցրտով մշակմամբ, յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում ապահովելու կարողություններ
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԳԳԾ-4-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների դասակարգումը», ԳԳԾ-4-08-007 «Մասնագիտական եզրույթները» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Փլուշը ենթարկել թրմեցման, իրականացնելով փլուշի մասնակի կամ լրիվ խմորումը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում փլուշի թրմեցումը և դրա անհրաժեշտությունը վարդագույն կամ կարմիր գինիների պատրաստման գործընթացում, բ. ճիշտ է իրականացնում փլուշի մասնակի կամ լրիվ խմորումը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Խմորման ժամանակ իրականացնել փլուշի խառնում:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում և կատարում խմորման ժամանակ փլուշի խառնման աշխատանքները և դրա անհրաժեշտությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պարբերաբար պարզել հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակը և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշները (քիմիկի մասնակցությամբ)
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում հեղուկ զանգվածի գունավորման մակարդակի և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշների որոշման աշխատանքները, բ. կարողանում է ճիշտ է հետևել ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկոթը անջատի պինդ զանգվածից
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում և կատարում մասնակի կամ լրիվ խմորված գինեկոթի անջատման գործընթացը պինդ զանգվածից:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԽՆԱՄՔ, ՀՆԱՑՈՒՄ, ՄՇԱԿՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-017
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ գինիների առանձնահատկությունների և պահպանման կանոնների վերաբերյալ, ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել, գինիները հնացնելու, գինու արատների առաջացման պատճառները վերացնելու նպատակով կանխարգելիչ միջոցներ ձեռնարկելու, հիվանդությունների հայտնաբերման դեպքում տարբեր եղանակներով վերամշակման գործողություն կատարելու կարողություններ:

<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005«Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գինիների տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4-10-010 « Տարաների, սարքերի ,սարքավորումների նախապատրաստում», ԽՏԳ -4 -10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել գինիների պահպանման և հնացման պայմանները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների պահպանմանը և հնացմանը ներկայացվող պահանջները, բ.ճիշտ է որակում հնացված գինիները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Տարբերի գինու թերությունները, արատները և հիվանդությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում գինիների թերությունները, բ. ճիշտ է ներկայացնում գինիների արատները, գ. ճիշտ է նկարագրում գինիների հիվանդությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ներկայացնել գինիների թերությունների, արատների և հիվանդությունների կանխարգելիչ միջոցների կիրառման մասին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գինու թերությունների առաջացման պատճառները, բ. ճիշտ է նկարագրում գինու արատների առաջացման պատճառները, գ. ճիշտ է նկարագրում գինու հիվանդությունների առաջացման պատճառները, դ. ճիշտ է ներկայացնում կանխարգելիչ միջոցները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել լրացում և փոխլցում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում լրացումը և փոխլցումը, բ. ճիշտ է ցուցադրում լրացման և փոխլցման գործողությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Իրականացնի գինիների մշակում/սոսնձում,ֆիլտրում,ջերմային մշակում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.ճիշտ է կատարում սոսնձման աշխատանքները, բ. ճիշտ է իրականացնում գինենյութերի ֆիլտրումը, գ. ճիշտ է մշակում գինենյութերը ցրտով կամ ջերմությամբ:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԵԽՆԻԿԻ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՊԱՏԱՄԽԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-018
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի, փաստաթղթերի

	և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների նկատմամբ ունեցած իր նյութական պատասխանատվության վերաբերյալ, ինչպես նաև ձևավորել իր պատասխանատվության տակ գտնվող նյութական արժեքների, փաստաթղթերի, ապրանքի, գույքի և սարքավորումների պահպանման և ճիշտ օգտագործման, դրանց ընդունման, հանձնման և հաշվառման կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ-8-10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ-4 -10-008« Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ-4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իմանալ տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի և փաստաթղթերի նկատմամբ իր նյութական պատասխանատվության շրջանակը, սահմանված կարգի համաձայն՝ կատարել դրանց ընդունում, հանձնում, հաշվառում և պահպանում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկին վստահված գույքի, նյութերի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների նկատմամբ իր ունեցած նյութական պատասխանատվությունը, բ ճիշտ է ներկայացնում դրանց ընդունման, հանձնման և հաշվառման կարգը, գ. ճիշտ է ներկայացնում գույքը պահպանելու կանոնները, դ. ճիշտ է կատարում վստահված գույքի, նյութերի, փաստաթղթերի և աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութական արժեքների ընդունումը, հանձնումը և հաշվառումը:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐԱԿԻ ՀՄԿՈՒՄԸ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ »</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-019
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գինու որակը ապահովելու կարողություն:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների, դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթներ», ԽՏԳ -4 -10-008« Գինու արտադրության սարքեր և սարքավորումներ, ԽՏԳ-4 -10-010«Տարաների, սարքերի, սարքավորումների »ԽՏԳ -4 -10-012«Խաղողի մթերում և վերամշակում», ԽՏԳ -4 -10-015«Քաղծուի պարզեցումը և խմորումը գինու արտադրության մեջ» , ԽՏԳ -4 -10-016«Փլուշի դրմեցումը և մասնակի կամ լրիվ խմորումը գինու արտադրության մեջ» , ԽՏԳ -4 -10-017«Գինիների խնամք, հնացում, մշակում», մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնասիրության արդյունք 1</b>	Որոշել գինու որակը, բույրը և փունջը, համը, տիպայնությունը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ա. ճիշտ է ներկայացնում գինու որակին ներկայացնվող պահանջները, համտեսի կանոնները, տիպայնությունը</li> <li>բ. ճիշտ է գնահատում գինու պարզության աստիճանը</li> <li>գ. ճիշտ է գնահատում գինու գույնը,</li> <li>դ. ճիշտ է գնահատում գինու բույրը և փունջը,</li> <li>ե. ճիշտ է գնահատում գինու համը,</li> <li>զ. ճիշտ է գնահատում գինու տիպայնությունը:</li> </ul>
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇՇԱԼՑՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-020
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ շալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները նախապես և շալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո ախտահանելու, սարքավորումները նախապատրաստելու, շշերի առաջնային ողողումը իրականացնելու, գինենյութը շալցման համար նախապատրաստելու, շալցումը և հակավորումը իրականացնելու, շշերը պիտակավորելու, շշերը արկղերում տեղադրելու կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ախտահանել շալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները՝ նախապես և շալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո, իրականացնել շշերի առաջնային ողողումը, նախապատրաստել գինենյութը շալցման համար, կատարել շալցումը և հակավորումը, շշերը պիտակավորել և արկղերում տեղադրել:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՍՕ-4-10-002 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 «Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ, ԽՏԳ -4 -10-010«Տարաների և սարգավորումների նախապատրաստումը գինու արտադրության մեջ» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 1</b>	Ախտահանել տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո), իրականացնել շշերի առաջնային ողողումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ա. ճիշտ է նկարագրում շալցման բաժանմունքում իրականացվող մաքրման և ախտահանման աշխատանքների հերթականությունը,</li> <li>բ. ճիշտ է իրականացնում բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները,</li> <li>գ. ճիշտ է կատարում շշերի առաջնային ողողումը:</li> </ul>

<b>Ուսումնասիրության արդյունք 2</b>	Գինենյուրը նախապատրաստել շշալցման, իրականացնել շշալցում և հակավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գինենյուրը շշալցման համար նախապատրաստելու գործողությունները բ. ճիշտ է նախապատրաստում գինենյուրը շշալցման համար, գ. ճիշտ է իրականացնում շշալցումը, ե. ճիշտ է կատարում հակավորումը
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 3</b>	Պիտակավորել շշերը և տեղադրել արկղերում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում պիտակավորում, բ. ճիշտ է կատարում շշալցման ամսաթվի կնքումը, գ. ճիշտ է փակցնում ակցիզային դրոշմանիշները,
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽԱՂԱՑՈՂ ԳԻՆԵՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-021
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ տիրաժային լիկյորը նախապատրաստելու, երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/, շշային եղանակով շամպայնացման պայմաններում շշերի հորիզոնական շարվածքը ապահովելու, խմորման ավարտից հետո նստվածքը աստիճանաբար շշի հատակից դեպի խցանը տեղափոխելու /ռեմյուսի/, շշերի վզիկների սառեցումը ապահովելու, նստվածքի արագ հեռացումը շշից իրականացնելու/դեգորժած/, էքսպեդիցիոն լիկյորը ավելացնելու, շշերը խցանով և սանձիկով փակելու պահամանային /ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում երկրորդային խմորման /շամպայնացման/ ողջ գործընթացը հսկելու, ստացված խաղացող գինենյութի մշակումը, ֆիլտրումը, շշալցումը ապահովելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 «Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4 -10-010 «Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում», ԽՏԳ-4-10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում», ԽՏԳ-4-10-015 «Քաղցուի պարզեցում և խմորում», ԽՏԳ-4-10-017 «Գինիների խնամք, հնացում, մշակում» ԽՏԳ-4-10-019 «Որակի հսկում և համտես», ԽՏԳ -4 -10-020 «Շշալցման իրականացում» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնասիրության արդյունք 1</b>	Նախապատրաստել տիրաժային լիկյորը (քիմիկի հսկողությամբ) և իրականացնել երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը)՝ պահպանելով շշերի հորիզոնական շարվածքը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ապահովում տիրաժային լիկյորի պատրաստում,

	բ. ճիշտ է իրականացնում երկրորդային խմորումը (շամպայնացումը), գ. ճիշտ ձևով է իրականացնում շերտի շարվածքը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Խմորման ավարտից հետո ապահովել նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխում շի հատակից դեպի խցանը (ռեմյուսժ) և իրականացնել նստվածքի արագ հեռացումը (դեգորժաժ)
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ապահովում նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխումը շի հատակից դեպի խցանը, բ. ճիշտ է իրականացնում շերտի վզիկների սառեցումը, գ. ճիշտ է իրականացնում նստվածքի արագ հեռացումը շից:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ավելացնել էքսպեդիցիոն լիկյորը, փակել շերտը խցանով, սանձիկով
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում էքսպեդիցիոն լիկյորի ավելացումը, բ. ճիշտ է փակում շերտը, գ. ճիշտ է ամրացնում սանձիկը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Մշակել, ֆիլտրել գինեկոնյուր (պահամանային (ակրոտոֆորային) կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում), կատարել շալցում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/ պահամանային /ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում, բ. ճիշտ է կատարում հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների մշակումը, գ. ճիշտ է կատարում ֆիլտրումը, դ. ճիշտ է կատարում շալցումը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈՆՅԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-022
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի /առանց ծծմբի երկօքսիդի օգտագործման/ ցրտով պարզեցման, գինեկոնյուր նստվածքից անջատելու, թորման գործընթացը հսկելու, երիտասարդ կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելու, սպիրտը տեսակավորելու, հասունացման նպատակով համապատասխան պահամաններ տեղափոխելու, պարբերաբար կոնյակի սպիրտի լրացումներ և լրահանումներ, կոնյակի կուպաժ կատարելու, պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը ապահովելու, կոնյակի մշակումը ցրտով իրականացնելու կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա իրականացնել խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի /առանց ծծմբի երկօքսիդի օգտագործման/ ցրտով պարզեցումը, գինեկոնյուր նստվածքից անջատելը, թորման գործընթացը հսկելը, երիտասարդ կոնյակի սպիրտը պահամաններ տեղափոխելը, սպիրտը տեսակավորելը, հասունացման նպատակով համապատասխան պահամաններ տեղափոխելը, արձնապատ պահամաններում կոնյակի սպիրտի հասունացման ժամանակ, կաղնու տակառատախտակի տեղադրումը ապահովելը պարբերաբար կոնյակի սպիրտի լրացումներ և</p>

	լրահանումներ, կոնյակի կուպաժ կատարելը, պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը ապահովելը, կոնյակի լցակայունությունը ապահովելու համար նրա մշակումը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-005 «Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը և գինիների տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -8 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-008 «Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում», ԽՏԳ -4 -10-012 «Խաղողի մթերում և վերամշակում», ԽՏԳ -4 -10-015 «Քաղցուի պարզեցում և խմորում», ԽՏԳ -4 -10-017 «Գինիների խնամք, հնացում, մշակում», ԽՏԳ -4 -10-020 «Շշալցման իրականացում» մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցում և խմորված գինենյութի մասնակի անջատում նստվածքից:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով, բ. ճիշտ է կատարում խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով, գ. խմորումից առաջացած գինենյութը ճիշտ է անջատում նստվածքից:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել խմորված գինենյութի թորումը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում կոնյակի գինենյութի թորումը, բ. ճիշտ է կատարում կոնյակի գինենյութի թորումը, գ. ճիշտ է կատարում կոնյակի սպիրտի պահամանների ընտրությունը, դ. ճիշտ է կատարում կոնյակի սպիրտի տեղափոխումը պահամաններ, ե. ճիշտ է տեղադրում կաղնու տակառատախտակները արձնապատ պահամանների մեջ, զ. ճիշտ է տեսակավորում սպիրտը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Ստանալ կոնյակի հասունացած սպիրտ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում կոնյակի սպիրտի հասունացման ընթացքը, բ. ճիշտ է կատարում կոնյակի սպիրտի լրալցումները և լրահանումները սպիրտի հասունացման ընթացքում:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կատարել կոնյակի կուպաժ և մշակում ցրտով՝ ապահովելով պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում կոնյակի կուպաժը, բ. ճիշտ է նկարագրում պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը, գ. ճիշտ է կատարում կոնյակի մշակումը լցակայունությունը ապահովելու նպատակով:

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐԱԿԻ ՀՄԿՈՒՄԸ ԿՈՆՑԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՁ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-023
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնյակի որակը հսկելու կարողություն:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-022 «Կոնյակի արտադրություն» մոդուլը
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Որոշել գինու որակը, բույրը և փունջը, համը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է ներկայացնում գինու որակին ներկայացնվող պահանջները, համտեսի կանոնները, տիպայնությունը բ. Ճիշտ է գնահատում գինու պարզության աստիճանը գ. Ճիշտ է գնահատում գինու գույնը, դ. Ճիշտ է գնահատում գինու բույրը և փունջը, ե. Ճիշտ է գնահատում գինու համը:

<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԾԻԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՁ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-024
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հատիկը ծլեցնելու, ծլեցրած հատիկը ածիկացնելու, չորացնելու, ծիլանջատելու, ջարդելու, զանգվածը տեղափոխելու, նախատեսված բաղադրությամբ ջուր ավելացնելու, խառնելու, յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման գործողությունները իրականացնելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	90 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-006 «Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը», գարեջրի տեսակները և դասակարգումը», ԽՏԳ -4 -10-007 «Մասնագիտական եզրույթները», ԽՏԳ -4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ -4 -10-011 «Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում գարեջրի արտադրության մեջ», ԽՏԳ -4 -10-013 «Հատիկի մթերումը և վերամշակումը գարեջրի արտադրության մեջ», մոդուլները
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել հատիկի ծլեցման գործողությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. Ճիշտ է նկարագրում հատիկի ծլեցման ընթացքը,



	բ. ճիշտ է նկարագրում հատիկի ածիկացման ընթացքը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել ծլեցրած հատիկը տրորելու գործողություն և այն տեղափոխել հատուկ կաթսա
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում հատիկը ածիկացման գործողությունը, բ. ճիշտ է կատարում հատիկի ածիկացման գործողությունը, գ.ճիշտ է նկարագրում հատիկի ածիկացված զանգվածի տեղափոխման գործողությունը, դ. ճիշտ է կատարում ածիկացված հատիկի զանգվածի տեղափոխման գործողությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել ծիլանջատելու, չորացնելու գործողությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.ճիշտ է նկարագրում հատիկի ածիկացված զանգվածը գրտնակելու գործողությունը, բ. ճիշտ է կատարում հատիկի ածիկացված զանգվածը ծիլանջատելու գործողությունը, գ.ճիշտ է նկարագրում հատիկի ծիլանջատված զանգվածը չորացնելու գործողությունը, դ.ճիշտ է կատարում հատիկի ծիլանջատված զանգվածը չորացնելու գործողությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնում է չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.ճիշտ է նկարագրում չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողությունը, բ.ճիշտ է կատարում չորացրած զանգվածը մանրացնելու գործողությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Իրականացնում է ջրի ավելացում ըստ զարեջրի ստացման եղանակի և տեսակի՝ կատարելով խառնելու գործողությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա.ճիշտ է նկարագրում տվյալ զարեջրի արտադրության համար անհրաժեշտ ջրի բաղադրությունը, բ.ճիշտ է կատարում տվյալ զարեջրի արտադրության համար անհրաժեշտ ջրի ավելացման գործողությունը, գ.ճիշտ է կատարում զանգվածը անընդհատ խառնելու գործողությունը:
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ՔԱՂՅՈՒԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-025
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան տեղափոխելու, տաք ջուր ավելացնելու, խառնելու, պահանջվող ջերմաստիճանը պահպանելու ,օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական ռեժիմը պահպանելու, քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու , յուրաքանչյուր գործողությունից հետո օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում ապահովելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4-10-024 «Ածիկի պատրաստումը զարեջրի արտադրության մեջ» մոդուլը
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել մանրացված ածիկը քաղցուի եփման կաթսան տեղափոխելու և համապատասխան քանակի և

	պահանջվող բաղադրության ջուր ավելացնելու գործողություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է նկարագրում մշակված ածիկային զանգվածը համախատասխան մոլիչներով քաղցուի եփման կաթսա տեղափոխելու գործողությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է կատարում մշակված ածիկային զանգվածը համախատասխան մոլիչներով քաղցուի եփման կաթսա տեղափոխելու գործողությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է նկարագրում տաք ջուր ավելացնելու , խառնելու ,օգտագործվող ջրի բաղադրությունը ստուգելու գործողությունները,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում տաք ջուր ավելացնելու, խառնելու, օգտագործվող ջրի բաղադրությունը ստուգելու գործողությունները,</p> <p>ե. ճիշտ է կատարում անընդհատ և համապատասխան ջերմաստիճանների ժամանակ նախատեսված ընդհատումներով խառնելու գործողությունը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Հետևել օսլան շաքարանյութի փոխակերպման տեխնոլոգիական ռեժիմը պահպանելու գործողությանը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է նկարագրում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման եղանակները</p> <p>բ. ճիշտ է հետևում ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու և պաղեցնելու գործողությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու նպատակը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու գործողությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է իրականացնում քաղցուն չլուծվող զանգվածից առանձնացնելու գործողությունները</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում քաղցուն պաղեցնելու եղանակը:</p> <p>ե. ճիշտ է իրականացնում քաղցուն պաղեցնելու գործողությունը,</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ՔԱՂՑՈՒԻ ԽՄՈՐՈՒՄԸ »</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-026
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել պաղեցրած քաղցուն խմորման չան տեղափոխելու, խմորասնկերի պատրաստման ,օգտագործման ,համապատասխան տեսակների և քանակի կիրառման, խմորման գործընթացը հսկելու ` խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու, ստացված ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողություններ իրականացնելու կարողություններ :
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ-4-10-025 «Գարեջրի քաղցուի պատրաստումը» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների

	բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել պաղեցրած քաղցուի խմորման չան տեղափոխելու գործողությունը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում քաղցուի խմորման գլանակոնային չան տեղափոխելու գործողությունը, բ. ճիշտ է իրականացնում քաղցուի խմորման գլանակոնային չան տեղափոխելու գործողությունը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել խմորասնկերի պատրաստման ,օգտագործման ,համապատասխան տեսակների և քանակի կիրառման գործողությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում խմորասնկերի պատրաստման եղանակները, օգտագործման ձևերը ,համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման գործողությունները, բ. ճիշտ է իրականացնում խմորասնկերի պատրաստման եղանակները, օգտագործման ձևերը ,համապատասխան տեսակի և քանակի կիրառման գործողությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել խմորման գործընթացը հսկելու ` խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու գործողությունները:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում խմորման գործընթացը հսկելու ` խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով համապատասխան ջերմաստիճան ապահովելու գործողությունները, բ. կարողանում է ճիշտ է հետևել ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնում է ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները վերահսկման միջոցով,
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ներկայացնում ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները, բ. ճիշտ է իրականացնում ածխաթթու գազի չլուծված մասը հեռացնելու գործողությունները, գ. ճիշտ է կատարում խմորման պրոցեսի իրականացման վերահսկողությունը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՖԻԼՏՐՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ-4-10-027
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գարեջրի ֆիլտրման ,հատուկ սարքերի և եղանակների կիրառման, ֆիլտրերի տեսակների, գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով հատուկ նյութերի ավելացման ,գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու, թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու և ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր չափաքանակով լրացնելու գործողություններ իրականացնելու կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորքումներ», ԽՏԳ-4-10-026 «Գարեջրի քաղցուի խմորումը», մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել ֆիլտրման գործողություն
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրման հատուկ սարքերը, բ. ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրերի տեսակները, գ. ճիշտ է նկարագրում ֆիլտրման եղանակները, դ. ճիշտ է կատարում ֆիլտրելու գործողությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնում է գարեջրի փրփրակայունությունը ավելացնելու և թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու գործողությունները:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է ընտրում գարեջրի փրփուրն ավելացնող նյութերը, բ. ճիշտ է կատարում գարեջրի փրփուրն ավելացնող նյութերը լցնելու և խառնելու գործողությունները, գ. ճիշտ է կատարում ֆիլտրման և թափանցիկության բարձրացման գործողությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնում է գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է թվարկում գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով ավելացվող հատուկ նյութերը, բ. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի կայունությունը ապահովող նյութերի առանձնահատկությունները, գ. ճիշտ է իրականացնում գարեջրի կայունությունը ապահովող գործողությունները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնում է ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր չափաքանակով լրացնելու գործողությունները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է նկարագրում գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր քանակով լրացնելու գործողությունը, բ. ճիշտ է կատարում և վերահսկում գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը ածխաթթվի նոր քանակով լրացնելու գործողությունը, գ. ճիշտ է պահպանում ավելացրած ածխաթթու գազի լուծման համար նախատեսված անհրաժեշտ ժամանակը:
<b>ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԳԱՐԵՋՐԻ ՈՐԱԿԻ ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ ԵՎ ՀԱՄՏԵՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-028
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համտեսի միջոցով գարեջրի որակը որոշելու կարողություն:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ-4-10-027 «Ֆիլտրում» մոդուլը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Որոշել գարեջրի որակը` հիմնվելով համտեսի կանոնների վերաբերյալ ձեռք բերված գիտելիքների վրա
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է գնահատում գարեջրի պարզության աստիճանը,

	բ. ճիշտ է գնահատում զարեջրի գույնը, գ. ճիշտ է գնահատում զարեջրի փրփուրի կայունությունը, դ. ճիշտ է գնահատում զարեջրի բույրը և համը:
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՇՇԱԼՑՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԽՏԳ -4-10-029
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ շշալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո ախտահանելու, շշերի լվացումը իրականացնելու, զարեջուշը շշալցման համար նախապատրաստելու, շշալցումը և հակավորումը իրականացնելու, շշերը պիտակավորելու, շշերը արկղերում տեղադրելու կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ախտահանել շշալցման բաժանմունքի տարածքը, սարքավորումները՝ նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո, իրականացնել շշերի առաջնային ողողումը, նախապատրաստել զարեջուրը շշալցման համար, կատարել շշալցումը և հակավորումը, շշերը պիտակավորել և արկղերում տեղադրել, իրականացվող գործողությունները վերահսկել:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՏԳ -4 -10-009 «Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ», ԽՏԳ-4-10-014 «Կառավարում» ԽՏԳ -4-10-028 «Գարեջրի որակի գնահատում և համտես» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ախտահանել տարածքը, սարքավորումները (նախապես և շշալցման աշխատանքները ավարտելուց հետո), իրականացնել շշերի լվացումը, հետևել գործողությունների ընթացքին
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է նկարագրում շշալցման բաժանմունքում իրականացվող մաքրման և ախտահանման աշխատանքների հերթականությունը,</p> <p>բ. ճիշտ է իրականացնում բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում շշերի լվացումը,</p> <p>դ. հսկում է գործողությունների կատարման ճիշտ հերթականության իրականացումը:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Գարեջուրը նախապատրաստել շշալցման, իրականացնել շշալցում և հակավորում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>ա. ճիշտ է նախապատրաստում զարեջուրը շշալցման համար,</p> <p>բ. ճիշտ է իրականացնում ջերմաստիճանի պահպանման գործողությունը շշալման ժամանակ,</p> <p>գ. ճիշտ է իրականացնում ճնշման պահպանման գործողությունը շշալման ընթացքում,</p>

	դ. ճիշտ է կատարում հակավորումը:
<b>Ուսումնասության արդյունք 3</b>	Պիտակավորել շշերը և տեղադրել արկղերում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	ա. ճիշտ է կատարում պիտակավորումը, բ. ճիշտ է կատարում շշալցման ամսաթվի կնքումը, գ. հետևում է պիտակավորման և շշերը արկղերի մեջ տեղավորելու գործողություններն իրականացնող բանվորների աշխատանքներին:

Աղյուսակ 3

Միջին մասնագիտական կրթության 2704 «Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա  
և գինեգործություն» մասնագիտության օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների քանակը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ ԵՎ ՄՈՑԻԱԼ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2	Տնտեսագության հիմունքներ		81	54	1
3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		81	54	1
4	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
5	Պատմություն		81	54	1
6	Ռուսաց լեզու		81	54	1
7	Օտար լեզու		108	72	1
8	Ֆիզիկական կուլտուրա		207	138	1-3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>801</b>	<b>534</b>	
	<b>ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
2	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		27	18	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>81</b>	<b>54</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1	Հաղորդակցման հմտություններ		54	36	1
2	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		108	72	1
3	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
4	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		108	72	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>324</b>	<b>216</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1	Գինու արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գինիների տեսակները և դասակարգումը		108	72	1
2	Գարեջրի արտադրության կազմակերպման պատմությունը, գինիների տեսակները և դասակարգումը		108	72	1
3	Մասնագիտական եզրույթներ		27	18	1
4	Գինեգործության արտադրության սարքեր և սարքավորումներ		108	72	1
5	Գարեջրի արտադրության սարքեր և սարքավորումներ		108	72	1
6	Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում գինու արտադրության մեջ		108	72	2

7	Տարաների և սարքավորումների նախապատրաստում գարեջրի արտադրության մեջ		108	72	2
8	Խաղողի մթերումը և վերամշակումը գինու արտադրության մեջ			72	2
9	Հատիկի մթերում գարեջրի արտադրության մեջ և նախնական վերամշակում		108	72	2
10	Կառավարում		162	108	3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1053</b>	<b>702</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Քաղցուի պարզեցումը և խմորումը գինու արտադրության մեջ		108	72	2
2.	Փլուշի թրմեցում և մասնակի կամ լրիվ խմորում		108	72	2
3.	Գինիների խնամք, հնացում, մշակում		108	72	2
4.	Տեխնիկի նյութական պատասխանատվությունը		54	36	1
5.	Գինու որակի գնահատում և համտես		54	36	2
6.	Շշայցման իրականացումը գինու արտադրության մեջ		81	54	2
7.	Խաղացող գինիների արտադրություն		81	54	2
8.	Կոնյակի արտադրություն		108	72	2
9.	Որակի հսկումը կոնյակի արտադրության մեջ		54	36	2
10.	Ածիկի պատրաստումը գարեջրի արտադրության մեջ		135	90	2
11.	Գարեջրի քաղցուի պատրաստումը		108	72	2
12.	Գարեջրի քաղցուի խմորումը		108	72	3
13.	Ֆիլտրում		81	54	3
14.	Գարեջրի որակի գնահատում և համտես		54	36	3
15.	Շշայցման իրականացումը գարեջրի արտադրության մեջ		108	72	3
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>1350</b>	<b>900</b>	
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		81	54	3
	<b>ՊԱՀՈՒՄՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>			24	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>69</b>	<b>3690</b>	<b>2484</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		<b>250</b>		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>30</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>5</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>106</b>			



