



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ

№ 1127-Ա/Ք

«10» 10 2011թ.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2710
«ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ
«ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-
ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ
ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ 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» 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 եզրակացությունը՝

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ.

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության

«Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2012թ. սեպտեմբերի 1-ից:

3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական /արհեստագործական/ և միջին մասնագիտական կրթության վարչությանը մինչև 2011 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:

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

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



Ա. ԱՇՈՏՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
2710 «ՅՈՒՂԻ, ԿԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ
«ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

ԳԼՈՒԽ 1

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության՝ Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 3-րդ մակարդակի «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա,
 - 2) դրսեկության (էքստեռնատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.
 - 1) կրթության առկա ձևով՝
 - ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի,
 - բ. հիմնական կրթության հիմքով առանց միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի՝ 1տարի,
 - գ. հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում՝ 3 տարի,
 - 2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ.

սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստենսատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուդի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով և հիմնական կրթության հիմքով՝ առանց միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագիրն ուսումնառող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2268 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2710 «ՅՈՒԴԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուդի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուդի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.

- 1) վարպետի օգնական, ենթավարպետ.
- 2) կաթի ընդունման և վերամշակման ապարատավար.
- 3) պանրի արտադրության օպերատոր.
- 4) կաթնաթթվային մթերքների արտադրության օպերատոր.
- 5) կարագի արտադրության օպերատոր.
- 6) կաթնային պահածոների արտադրության օպերատոր.
- 7) պաղպաղակի արտադրության օպերատոր:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուդի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության

կաթնագործ-օպերատոր» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

- 1) սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը.
- 2) աշխատատեղի և սարքավորումների նախապատրաստումը.
- 3) կաթի և հումքի ընդունումը, նախապատրաստումը, վերամշակումը.
- 4) սարքավորումների և գործիքների ճիշտ շահագործումը, թեթև անսարքությունների վերացումը.
- 5) տեխնոլոգիական ռեժիմների կարգավորումը և հսկումը.
- 6) կաթնամթերքների փաթեթավորումը և վերջնական ստացման կազմակերպումը:

ԳԼՈՒԿ 3.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2710 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:

9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.

- 1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
- 2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,
- 3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,
- 4) ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,
- 5) ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,
- 6) ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,

- 7) ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,
- 8) ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,
- 9) ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

ԳԼՈՒԽ 4.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2710 «ՅՈՒՂԻ, ՊԱՆԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹՎԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:

11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝

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

2) տիրապետի հայոց լեզվին,

3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,

4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,

5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,

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

7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,

8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,

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

12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:

13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2710 «ՅՈՒԴԻ,ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

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

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

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. կաթնամթերքի տեխնոլոգիայի,
- բ. սանիտարիայի և հիգիենայի,
- գ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի,
- դ. օտար լեզվի,
- ե. հասարակագիտական առարկաների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. տեխնոլոգիական սարքավորումների,
- բ. համակարգչային:

3) Սպորտային համալիր՝

- ա. մարզադահլիճ,
- բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ դրսևելության (էքստեռնատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
- 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
- 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
- 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
- 5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
- 6) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

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

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

3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.

4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում.

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

19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուրի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,

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

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

4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2710 «ՅՈՒԴԻ, ՊԱՆՐԻ ԵՎ ԿԱԹԻ

ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ

ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹՆԱԳՈՐԾ-ՕՊԵՐԱՏՈՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ

ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ

ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը՝ հաշվի առնելով 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուզի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ »	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-3-11-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, բ. ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, գ. ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները, դ. շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը, ե. անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:
Ուսումնառության արդյունք 2.	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, բ. բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին, գ. հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,

	<p>դ. ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է, ե. մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3.	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, բ. կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, գ. օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար, դ. կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, ե. վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր, զ. բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի, է. գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</p>
Ուսումնառության արդյունք 4.	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ, բ. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, գ. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ե. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, զ. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, է. կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</p>
Ուսումնառության արդյունք 5.	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), բ. հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,</p>

	գ. հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ե. հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, զ. ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-3-11-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1.	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, բ. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները, գ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դ. ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, ե. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները, զ. ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
Ուսումնառության արդյունք 2.	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</p> <p>բ. ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>գ. ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>դ. ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3.	<p>Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>բ. ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>գ. ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>դ. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ցուցաբերել առաջին օգնություն</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>բ. առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>գ. կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>դ. կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>ե. կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>զ. կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>է. ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
<p align="center">Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</p>	

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-3-11-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1.	Փնտրել և գտնել աշխատանք
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները, բ. կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղը(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV) , դ. ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը, ե. ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերը:
Ուսումնառության արդյունք 2.	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները, բ. հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը,

	<p>գ. ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,</p> <p>դ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ,</p> <p>ե. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3.	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը,</p> <p>բ. ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները,</p> <p>գ. դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման,</p> <p>դ. առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,</p> <p>ե. կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:</p>
Ուսումնառության արդյունք 4.	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>բ. բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>գ. բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,</p> <p>դ. ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-3-11-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և

	անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի , գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1 .	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> ա. տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, բ. տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, գ. տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերին (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), դ. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, ե. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), զ. կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը, է. օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, ը. ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում, թ. կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
Ուսումնառության արդյունք 2.	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> ա. կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար, բ. մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, գ. կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, դ. կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային

	տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, ե. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
Ուսումնառության արդյունք 3.	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք, բ. կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, գ. կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն), դ. փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, ե. ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
Ուսումնառության արդյունք 4.	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
Կատարման չափանիշներ	ա. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, բ. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, գ. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, դ. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, ե. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, զ. գծագրում է տեքստային բլոկներ, է. կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
Ուսումնառության արդյունք 5.	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը, բ. մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ, գ. ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով, դ. կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար, ե. ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:
Ուսումնառության արդյունք 6.	Համացանցում աշխատելու իմացություն

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,</p> <p>բ. օգտագործում է համացանցային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>գ. ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>դ. փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>ե. կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>զ. գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում , համացանցային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>է. օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում է տեղեկատվություն (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>
----------------------------	---

Աղյուսակ 2

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուդի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՅԻ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը պահպանելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Պահպանել սանիտարիայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի նորմերը,</p> <p>բ. տարբեր իրավիճակներում պահպանում է սանիտարիայի նորմերը,</p>

	գ. դասակարգում է արտադրությունում օգտագործվող հիմնական լվացող և ախտահանող նյութերը, ճիշտ է պատրաստում դրանցից լուծույթներ:
Ուսումնառության արդյունք 2	Պահպանել հիգիենայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքային հիգիենայի նորմերը, գ. պահպանում է հիգիենայի նորմերը տարբեր իրավիճակներում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-002
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթի վերամշակման սարքավորումների նշանակության, կառուցվածքի, աշխատանքի սկզբունքի, դրանք նախապատրաստելու, աշխատանքային ռեժիմի բերելու վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ շահագործել կաթի վերամշակման սարքավորումները:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Սահմանել ջերմափոխանակման գործընթացը, դրա հաղորդման եղանակները և ջերմափոխանակման գործընթացի շարժիչ ուժի նկարագիրը
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է սահմանում ջերմափոխանակման գործընթացը և տալիս է ընդհանուր տեղեկություններ այդ գործընթացից, թվարկում է կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում առավել տարածված ջերմակիրների անվանումները և նշանակությունը, բ. ճիշտ է թվարկում ջերմության հաղորդման եղանակները, ճիշտ է բնութագրում Ֆուրյեյի օրենքը՝

	<p>ջերմահաղորդականության համար, և Նյուտոնի օրենքը՝ ջերմափոխանակման համար, գ. ճիշտ է նկարագրում ջերմափոխանակման գործընթացի շարժիչ ուժը:</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Դասակարգել ջերմափոխանակման սարքավորումները, ներկայացնել դրանց կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է դասակարգում ջերմափոխանակման սարքավորումները՝ ըստ նշանակության, գործողության, ջերմակրի, հեղուկների շարժման ուղղության, կառուցվածքի, սեկցիաների, բ. ճիշտ է ներկայացնում թիթեղավոր (պաստերացնող-սառեցնող և սառեցնող) և խողովակավոր տեղակայանքների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, գ. ճիշտ է ներկայացնում պաստերացման-պաղեցման տարողությունների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, դ. ճիշտ է ներկայացնում ստերիլացման (տարայում և հոսքային) սարքավորումների կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել կեղտամաքրիչի, սերզատի նշանակությունը, հոմոգենիզատորների, էմուլգատորների և դիսպերգատորների դասակարգումը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կեղտամաքրիչի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, բ. ճիշտ է ներկայացնում հերմետիկ և ինքնաթափ սերզատների նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը գ. ճիշտ է ներկայացնում հոմոգենիզատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները միմյանցից, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը, դ. ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների, դիսպերգատորների տեսակները, դրանց տարբերությունները միմյանցից, նշանակությունը, կառուցվածքը</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Կատարել արտադրամիջոցների տեխնիկական շահագործում, իրականացնել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նախապատրաստում վերամշակման սարքավորումները, բ. ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը, գ. պահպանում է սարքավորումների աշխատանքի համար սահմանված ջերմային ռեժիմները, դ. ճիշտ է շահագործում արտադրամիջոցները, ե. ճիշտ է ներկայացնում արտադրամիջոցների անսարքության նշանները,</p>

	գ. ճիշտ է կատարում արտադրամիջոցների թեթև անսարքությունների վերացման աշխատանքները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-003
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարդու սնման համար կաթի ունեցած դերի կարևորության, կաթի քիմիական կազմի, ջերմամշակված կաթի, սերի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիայի վերաբերյալ գիտելիքներ: Կաթը և հումքը ընդունելու, իր իրավասության շրջանակներում մթերման ընթացքում առաջացող խնդիրները լուծելու, կաթը մեխանիկական և ջերմային մշակման ենթարկելու, պաղեցման ռեժիմները կարգավորելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի ընդունման և վերամշակման սարքավորումներ» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Իմանալ կաթի քիմիական կազմը և դրա կարևորությունը մարդու սնման համար
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում կաթի՝ որպես կենսաբանական հեղուկի՝ սահմանումը և դրա կարևորությունը մարդու սնման համար, բ. ճիշտ է ներկայացնում կաթի քիմիական կազմը:
Ուսումնառության արդյունք 2	Լուծել աշխատանքի ընթացքում առաջացող խնդիրները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նկարագրում իր իրավասությունների շրջանակը և դրանց շրջանակում լուծում է առաջացող խնդիրները բ. ճիշտ է ընկալում առաջադրված խնդիրը և առաջարկում դրա լուծման համապատասխան տարբերակներ, գ. ճիշտ հրահանգավորում օժանդակ բանվորներին, դ. ճիշտ է ձևակերպում և ներկայացնում խնդիրը վերադասին:
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել կաթի ընդունման և վերամշակման աշխատանքներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ընդունում է կաթը և հումքը (հումքերը),

	բ. ճիշտ է նկարագրում և իրականացնում կաթի մեխանիկական մշակման (կեղտամաքրում, սերզատում և նորմալացում, հոմոգենացում) աշխատանքները, գ. ճիշտ է ներկայացնում կաթի ջերմային մշակման եղանակները, դրանց ռեժիմները, դ. ճիշտ է ներկայացնում կաթի պաղեցման եղանակները, ռեժիմները, պահպանման պայմանները:
Ուսումնառության արդյունք 4	Նկարագրել սերի, ջերմամշակված կաթի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիաները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է դասակարգում ջերմամշակված կաթի տեսակները, բ. ճիշտ է նկարագրում ջերմամշակված կաթի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները, գ. ճիշտ է ներկայացնում սերի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆ, ԼՑՄԱՆ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՄԱՆ, ՓԱԹԵԹՎՈՐՄԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ՀՈՍՔԱԳԾԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-004
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի նշանակության, կառուցվածքի, նախապատրաստման, շահագործման և աշխատանքի սկզբունքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում» մոդուլը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կաթի և կաթնամթերքների տեղափոխման պոմպերը և ներկայացնել դրանց առանձնահատկությունները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է դասակարգում կաթի և կաթնամթերքների տեղափոխման պոմպերը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կենտրոնախույս և մխոցային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը, գ. ճիշտ է ներկայացնում ատամնանվային և մեմբրանային պոմպերի նշանակությունը և աշխատանքի սկզբունքը:

Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել ջերմամշակված կաթի և թթու կաթնամթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումները և հոսքագծերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ջերմամշակված կաթի լցման, տարայավորման, փաթեթավորման հոսքագծի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում թթու կաթնամթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>գ. կատարում է ջերմամշակված կաթի և թթու կաթնամթերքների լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է տարբերակում պանրի արտադրության համար օգտագործվող տարողությունները՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>բ. ճիշտ է տարբերակում պանրի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները և հոսքագծերը՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հալած պանրի արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումների և հոսքագծի նշանակությունը, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>դ. ճիշտ է դասակարգում կարագի պատրաստման համար օգտագործվող սարքավորումները, հոսքագծերը՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p> <p>ե. կատարում է պանրի և կարագի արտադրության համար օգտագործվող գործիքների, տարողությունների, սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում:</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Շահագործել պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության համար օգտագործվող սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում պաղպաղակի արտադրության համար օգտագործվող խառնուրդի հասունացման տարողությունների նշանակությունը, կառուցվածքը,</p> <p>բ. ճիշտ է դասակարգում ֆրիզերները՝ դրանց նշանակության, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բնութագրմամբ,</p>

	<p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կոփման պահարանների նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում էսկիմոգեներատորի նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>ե. ճիշտ է բնութագրում խտացման և չորացման սարքավորումների նշանակությունը, կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքը,</p> <p>զ. կատարում է պաղպաղակի և կաթնային պահածոների արտադրության սարքավորումների ճիշտ շահագործում:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱՐԱԳԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-005
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կարագի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մքերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կարագները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կարագների դասակարգումը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կարագի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան:</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել սերի մշակում՝ ըստ կարագի դասի
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է պատերազնում սերը,</p> <p>բ. ճիշտ է կազմակերպում սերի հասունացումը՝ ըստ կարագի տեսակի,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում սերի հարման եղանակները:</p>

Ուսումնառության արդյունք 3	Ստանալ կարագի հատիկը, իրականացնել կարագի հատիկի մամլում և պատրաստի կարագի փաթեթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ստանում կարագի հատիկը, բ. ճիշտ է կազմակերպում թանի հեռացումը և հատիկի լվացումը, գ. ճիշտ է ընտրում մամլման ռեժիմը՝ խոնավության կարգավորմամբ, դ. ճիշտ է փաթեթավորում պատրաստի կարագը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԹԹՈՒ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-006
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թթու կաթնամթերքների արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել թթու կաթնամթերքները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է դասակարգում թթու կաթնամթերքները, բ. ճիշտ է ներկայացնում թթու կաթնամթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, գ. ճիշտ է թվարկում թթու կաթնամթերքների պատրաստման եղանակները՝ դրանց տարբերությունների բնութագրմամբ, դ. ներկայացնում է թթու կաթնամթերքների արտադրության խմորման ձևերը:
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել թթու կաթնամթերքների խառնուրդներ, մակարդել դրանք
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նախապատրաստում խառնուրդի պատրաստման համար հումքերը,

	բ. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, գ. մակարդում է խառնուրդը՝ ըստ թթու կաթնամթերքի տեսակի:
Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել ջերմային մշակում, հոմոգենացում և տարայավորում և/կամ փաթեթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. կարգավորում և հետևում է ջերմային ռեժիմներին, բ. կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության, գ. կատարում է համապատասխան տարայավորում և/կամ փաթեթավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՆՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-007
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պանրի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման, պահպանման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մքերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել պանիրները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. դասակարգում է պանիրները, բ. ներկայացնում է պանիրների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները:
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և մակարդել խառնուրդը՝ պահպանելով սահմանված ջերմային ռեժիմները
Կատարման չափանիշներ	ա. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, բ. տարբերում է պանրագործության մեջ օգտագործվող նյութերը,

	գ. մակարդում է խառնուրդը, դ. ճիշտ է կարգավորում և հետևում ջերմային ռեժիմները:
Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել պանրի մակարդվածքի կտրատում և մշակում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է կտրատում պանրի մակարդվածքը, բ. մշակում է ստացված պանրահատիկը և հեռացնում է շիճուկը:
Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել պանրազանգվածի մամլում, ձևավորում, աղադրում, պանրի խնամք, փաթեթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. կատարում է ձևավորման և մամլման աշխատանքներ, բ. ճիշտ է պատրաստում աղաջուր, գ. աղադրում է պանիրը և/կամ պանրահատիկը՝ ըստ պանրի դասի, դ. խնամում և փաթեթավորում է պանիրը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՂՊԱՂԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-008
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պաղպաղակի արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր» մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել պաղպաղակները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. դասկարգում է պաղպաղակները,

	բ. ներկայացնում է պաղպաղակի ստացման տեխնոլոգիան և առանձնահատկությունները:
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել խառնուրդներ՝ տարբեր տեսակի պաղպաղակների համար
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նախապատրաստում հումքերը, բ. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ՝ պահպանելով քայլերի հաջորդականությունը:
Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել խառնուրդի ֆիլտրացման, պաստերացման, հոմոգենացման, պաղեցման և հասունացման տեխնոլոգիական գործընթացներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է իրականացնում խառնուրդի ֆիլտրացումը, բ. ճիշտ է պաստերացնում խառնուրդը, գ. ճիշտ է իրականացնում խառնուրդի հոմոգենացման գործընթացը, դ. հետևում է խառնուրդի պաղեցման և հասունացման գործընթացին:
Ուսումնառության արդյունք 4	Իրականացնել պաղպաղակի խառնուրդի ֆրիզերացում, պաղպաղակի փաթեթավորում և կոփում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նկարագրում ֆրիզերացման գործընթացը, բ. հետևում է խառնուրդի ֆրիզերացման գործընթացին, գ. իրականացնում է պաղպաղակի փաթեթավորումը, դ. հետևում է պաղպաղակի կոփմանը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱԹՆԱՅԻՆ ՊԱՀԱԾՈՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԿԹՕՊ 3-11-009
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպման, պատրաստման և ըստ պայմանների նրա ապրանքային տեսքի ապահովման գործընթացների իրականացման գործնական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա», «Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում», «Կաթի վերամշակման սարքավորումներ», «Կաթնային և կաթնաթթվային մքերքների տեղափոխման, լցման և տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր»

	մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել կաթնային պահածոները, ներկայացնել դրանց արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է պահածոյացման հիմունքները, բ. ճիշտ է ներկայացնում կաթնային պահածոների տեսակները, գ. ճիշտ է ներկայացնում կաթնային պահածոների ստացման ընդհանուր տեխնոլոգիան:
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել կաթնային պահածոներ՝ ըստ տեսակների
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նախապատրաստում կաթնային պահածոների պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքերը, բ. բաղադրագրով պատրաստում է խառնուրդ, գ. կարգավորում և հետևում է կաթնային պահածոների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների ջերմային ռեժիմներին, դ. կատարում է հոմոգենացում՝ ըստ անհրաժեշտության:
Ուսումնառության արդյունք 3	Իրականացնել կաթնային պահածոների մեխանիկական մշակում, տարայավորում և/կամ փաթեթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. իրականացնում է կաթնային պահածոների պատրաստման մեխանիկական մշակում՝ ըստ ռեժիմների, բ. ճիշտ է փաթեթավորում և /կամ տարայավորում կաթնային պահածոները:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2710 «Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության «Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կաթնագործ-օպերատոր» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		94	72	1
2.	Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
3.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
4.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
5.	Պատմություն		54	36	1
6.	Օտար լեզու		90	60	1
7.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմունքներ		27	18	1
8.	Ֆիզիկական կուլտուրա		81	56	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		481	332	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվատանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		54	36	1
4.	Համակարգչային օպերատորություն		81	54	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		243	162	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		54	36	1
2.	Կաթի վերամշակման սարքավորումներ		94	72	1
3.	Կաթի ընդունման և վերամշակման տեխնոլոգիա		81	54	1
4.	Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների տեղափոխման, լցման, տարայավորման, փաթեթավորման սարքավորումներ և հոսքագծեր		94	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		323	234	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Կարագի արտադրության կազմակերպում		54	36	1
2.	Թթու կաթնամթերքների արտադրության կազմակերպում		94	72	1
3.	Պանրի արտադրության կազմակերպում		81	54	1
4.	Պաղպաղակի արտադրության կազմակերպում		54	36	1
5.	Կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպում		54	36	1

	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		337	234	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		28	30	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		20	16	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	28	1432	1008	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100	100	
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	10			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	42			