Co-funded by the European Union

CB4WBL ERASMUS +

REVISED STATE EDUCATIONAL STANDARDS FOR "MILK AND DAIRY PRODUCTS PRODUCTION", "SALES MANAGER" AND "JUNIOR VETERINARIAN"

WP2 activities of the project include the revision of the State Education Standards and Modular Programs which will be adapted for delivery through WBL at SMART Farm, as well as will contribute to development of relevant professional and soft skills, including skills supporting green transition.

While designing the proposal of the project formulations for the WP2 were based on the Law on Preliminary Professional (craftsman) and Middle Professional Education (PPMPE), and procedures of developing and reviewing the standards and modular programs.

The VET content is defined by the State Educational Standards which are approved by Ministry of Education, Science, Culture and Sport (MoESCS) for every qualification and by the modular curricula. According with the Law on PPMPE, the State Educational Standard is a 'norm which defines the mandatory minimum content of educational programs, the maximum academic workload of learners and the qualitative requirements towards graduates'.

In June 2024 a new Law on Vocational Education and Training (VET) has been adopted with new approaches and new regulations concerning the content development of the VET education.

In particular, there has been a transition to a Sectorial Qualifications Framework and the resulting transition from Educational standards to Qualifications Standards.

According to the new Law on VET, Article 7 'Vocational education programs are elaborated in accordance with the requirements of the national qualifications framework and sectorial qualifications framework.'

According to the new Law on VET, Article 19 authorized public administration body (MoESCS) for education in vocational education and training approves the description of each qualification of vocational education from sectorial qualifications range.

For the moment we do not have confirmed niether sectorial qualifications frameworks nor relevant qualifications descriptors.

So taking to consideration that Modular programs which will be adapted for delivery through WBL at SMART Farm should be reviewed based on learning outcomes for each qualification we decided to make a comparison of ESCO occupational standards, (for "Sale Manager" was also taken the French sample of qualification description). The idea was to have generalized learning outcomes for the relevant qualifications.

Comparison shows that they match each other in approximately 90%. We looked through the existing qualification systems also in other countries.

During the Capacity building workshop in Lisbon, November 26-28, 2024, the drafts of learning outcomes of the 3 revised educational standards had been presented. Later, based on the comments from the partners, they have been finalized.

See attached Appendices 1-3.

Milk and Dairy Products Production

Description

Dairy products manufacturing workers set up, operate and tend equipment to process milk, cheese, ice cream and other dairy products.

Alternative Labels

Dairy plant employee, dairy plant worker, dairy production worker, dairy products worker

Essential Skills and Competences

1. act reliably
2. administer ingredients in food production
3. apply GMP
4. apply HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
5. apply requirements concerning manufacturing of food and beverages
6. carry out checks of production plant equipment
7. clean food and beverage machinery
8. control fluid inventories
9. ensure public safety and security
10. follow hygienic procedures during food processing
11. follow production schedule
12. follow verbal instructions
13. follow work procedures
14. follow written instructions
15. have computer literacy
16. monitor milk production deviations
17. operate a heat treatment process
18. operate centrifuges
19. operate equipment for food homogenization
20. perform cleaning duties
21. secure goods
22. tend dairy processing machines
23. tend milk filling machines

Essential Knowledge

1. dairy manufacturing specifications
2. food safety principles
3. legislation about animal origin products
4. milk production process

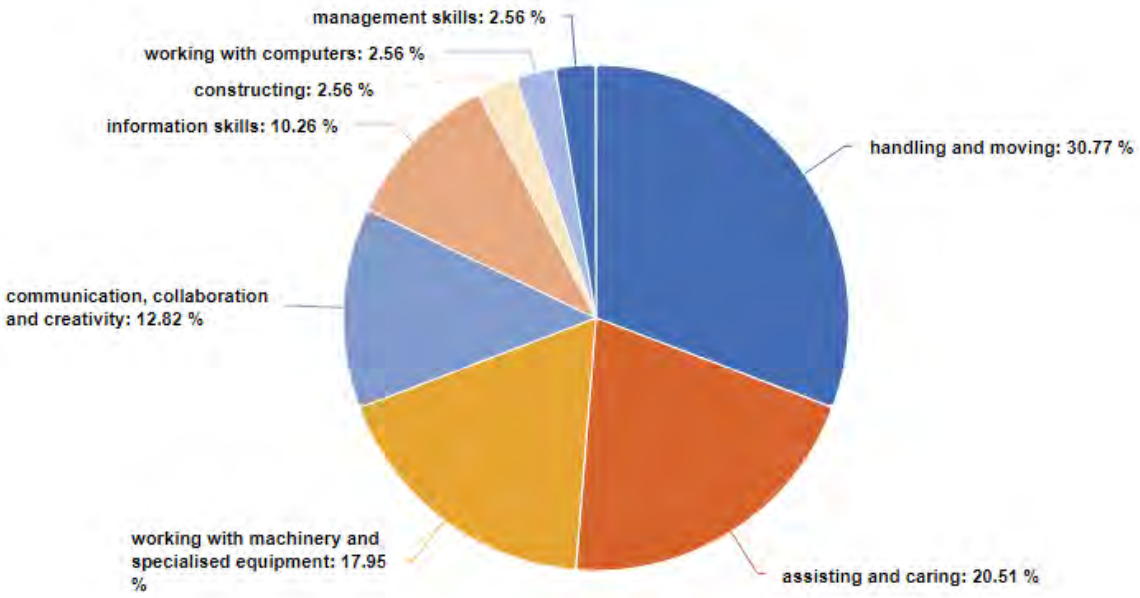
Optional Skills and Competences

1. administer lactic ferment cultures to manufacturing products
2. analyze characteristics of food products at reception
3. check bottles for packaging
4. collect samples for analysis
5. comply with food safety and hygiene
6. conduct cleaning in place
7. dispose food waste
8. execute chilling processes to food products
9. label foodstuffs
10. label samples
11. liaise with colleagues
12. liaise with managers
13. maintain tanks
14. operate pasteurization processes
15. perform curd processing of cheese
16. perform sensory evaluation of food products

Optional Knowledge

1. curdling of cheese
2. fermentation processes of food
3. ice cream manufacturing regulations
4. ingredients for ice cream manufacturing
5. manufacturing process of ice cream
6. microbiology of fresh milk
7. ripening of cheese
8. temperature scales
9. ultra-high temperature processing
10. variety of cheese

Skills & Competences



Sales manager

Description

Sales managers develop sales and targeting strategies for a company. They manage sales teams, allocate sales resources based on the plans, prioritize and follow up on critical leads, develop sales pitches and adjust them over time, and maintain a sales platform to track all leads and sales.

Alternative Labels

Area sales manager, group sales manager, inside sales manager, international sales manager, sales commercial manager, sales coordinator, sales director, sales executive.

Essential Skills and Competences

1. align efforts towards business development
2. analyze business plans
3. analyze consumer buying trends
4. analyze customer service surveys
5. analyze external factors of companies
6. analyze internal factors of companies
7. analyze work-related written reports
8. carry out sales analysis
9. coordinate marketing plan actions
10. create annual marketing budget
11. define measurable marketing objectives
12. develop professional network
13. evaluate marketing content
14. identify potential markets for companies
15. impart business plans to collaborators
16. implement sales strategies
17. integrate marketing strategies with the global strategy
18. integrate strategic foundation in daily performance
19. make strategic business decisions
20. manage profitability
21. manage staff
22. motivate employees

23. perform market research
24. plan marketing campaigns
25. plan marketing strategy
26. prepare visual data
27. produce sales reports
28. set sales goals
29. study sales levels of products
30. supervise sales activities
31. track key performance indicators
32. write work-related reports

Essential Knowledge

1. brand marketing techniques
2. consumer goods industry
3. content marketing strategy
4. corporate social responsibility
5. market pricing
6. marketing mix
7. pricing strategies
8. sales argumentation
9. sales department processes
10. sales strategies

Optional Skills and Competences

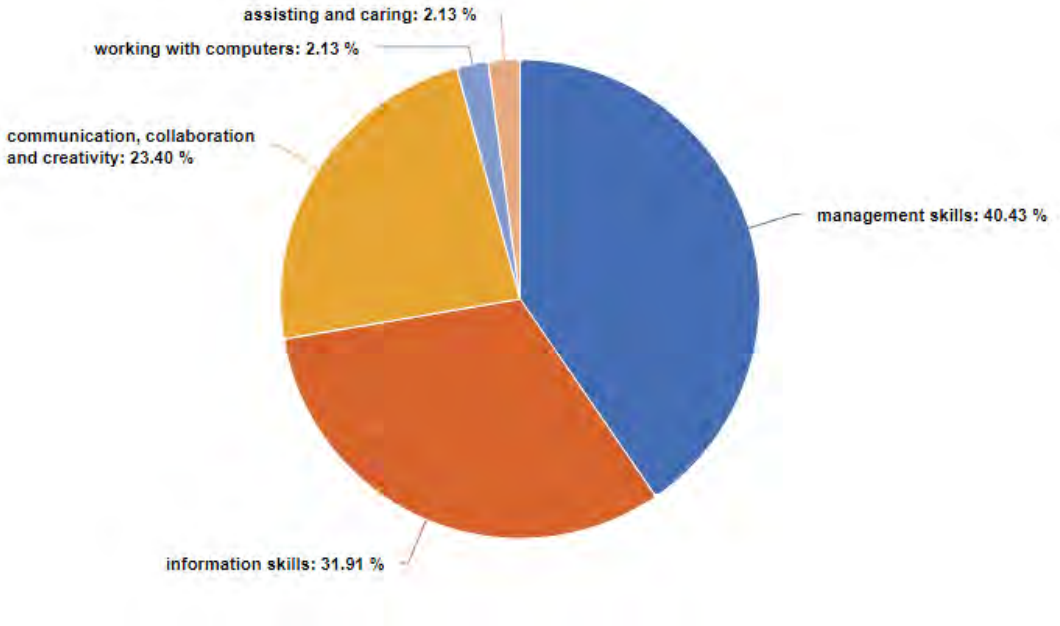
1. analyze supply chain strategies
2. collaborate in the development of marketing strategies
3. communicate with customers
4. define geographic sales areas
5. estimate profitability
6. forecast sales over periods of time
7. integrate headquarters' guidelines into local operations
8. investigate customer complaints of food products
9. liaise with managers
10. manage accounts
11. manage budgets
12. manage distribution channels
13. present arguments persuasively

14. recruit personnel
15. teach marketing principles

Optional Knowledge

1. customer segmentation
2. international business
3. market research
4. public relations
5. statistics

Skills & Competences



Veterinary technician/Junior veterinarian

Description

Veterinary technicians provide the technical and administrative support to the veterinarian in accordance with national legislation.

Alternative Labels

VET's technician, veterinary assistant, veterinary auxiliary, veterinary practice technician, veterinary technicians, VET practice technician, VET technician

Essential Skills and Competences

1. apply safe work practices in a veterinary setting
2. assist in administering veterinary
3. anesthetics
4. assist in general veterinary medical procedures
5. assist in the administration of fluids to animals
6. assist the veterinary surgeon as a scrub nurse
7. control animal movement
8. deal with challenging people
9. handle veterinary emergencies
10. maintain work environments in a veterinary practice
11. manage animal biosecurity
12. manage infection control in the facility
13. manage personal professional development
14. monitor condition of hospitalized animals
15. monitor the welfare of animals
16. prepare animals for anesthesia
17. prepare animals for veterinary surgery
18. prepare environment for veterinary surgery
19. prepare veterinary anesthetic equipment
20. provide first aid to animals
21. support veterinary diagnostic imaging procedures
22. support veterinary diagnostic procedures

Essential Knowledge

1. anatomy of animals
2. animal behavior
3. animal welfare
4. animal welfare legislation
5. biosecurity related to animals
6. environmental enrichment for animals
7. physiology of animals
8. safe work practices in a veterinary setting
9. signs of animal illness

Optional Skills and Competences

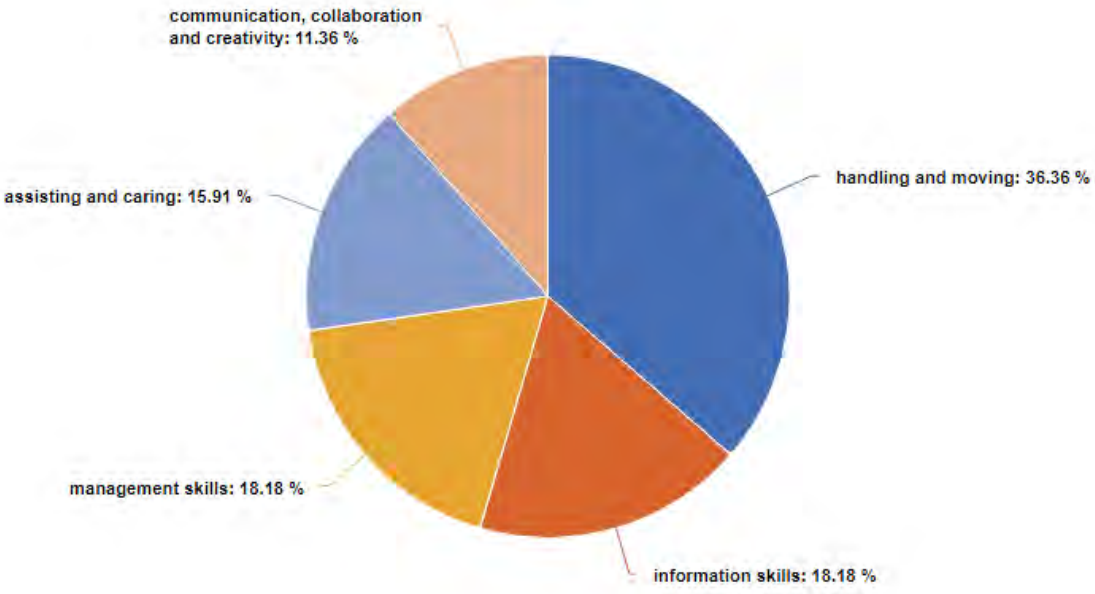
1. assess animal behavior
2. calculate rates per hours
3. collaborate with animal related professionals
4. communicate by telephone
5. cope with challenging circumstances in the veterinary sector
6. execute working instructions
7. follow work procedures
8. follow work schedule
9. follow written instructions
10. interview animal owners on animals' conditions
11. maintain administrative records in the veterinary office
12. maintain professional records
13. maintain stocks of veterinary materials
14. maintain veterinary clinical records
15. make decisions regarding the animal's welfare
16. manage veterinary practice waiting area
17. plan schedule
18. practice veterinary professional codes of conduct
19. process payments
20. provide support to veterinary clients
21. take advantage of learning opportunities in veterinary science
22. treat animals ethically
23. understand the animal's situation

Optional Knowledge

1. animal production science

2. veterinary terminology

Skills & Competences



Co-funded by the European Union

CB4WBL ERASMUS +

«ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ», «ՎԱՃԱՌՔԻ ՄԵՆԵՋԵՐ» ԵՎ «ՏԵԽՆԻԿ՝ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺՈՒԹՅԱՆ/ԿՐՏՍԵՐ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒՅԺ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՎԵՐԱՆԱՅՎԱԾ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉՆԵՐ

Ծրագրի ԱՓ2-ի միջոցառումներով նախատեսված էր պետական կրթական չափորոշիչների և մոդուլային ծրագրերի վերանայում, որոնց միջոցով կիրականացվի աշխատանքի վրա հիմնված ուսուցում «Խելացի ֆերմայում», ինչը կնպաստի մասնագիտական և փափուկ հմտությունների զարգացմանը, ինպես նաև կանաչ անցմանն աջակցող հմտությունների ձևավորմանը։

Ծրագրի հայտի ԱՓ2-ի մշակման փուլում հիմք են ընդունվել Նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության (ՆՄՄԿ) մասին ՀՀ օրենքի, ինչպես նաև պետական կրթական չափորոշիչների և մոդուլային ծրագրերի մշակման և վերանայման ընթացակարգերը։

ՄԿՈՒԻ բովանդակությունը սահմանվում է ՀՀ ԿԳՄՍ նախարարության կողմից հաստատվող պետական կրթական չափորոշիչներով և մոդուլային ուսումնական ծրագրերով։ Նախկին ՆՄՄԿ օրենքի համաձայն՝ պետական կրթական չափորոշիչը «սահմանում է կրթական ծրագրերի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, սովորողների առավելագույն ակադեմիական ծանրաբեռնվածությունը և շրջանավարտներին ներկայացվող որակական պահանջները»։

2024 թ. հունիսին ընդունվել է Մասնագիտական կրթության և ուսուցման մասին ՀՀ օրենքը, որը սահմանում է նոր մոտեցումներ և կարգավորումներ՝ ՄԿՈՒԻ կրթության բովանդակության մշակման հետ կապված։

Մասնավորապես, տեղի է ունեցել անցում որակավորումների ոլորտային շրջանակին (ՈՈՇ)՝ կրթական չափորոշիչներից որակավորման չափորոշիչներին։

ՄԿՈՒԻ նոր օրենքի 7-րդ հոդվածի համաձայն՝ «Մասնագիտական կրթական ծրագրերը մշակվում են որակավորումների ազգային և ոլորտային շրջանակների պահանջներին համապատասխան»։

ՄԿՈՒԻ նոր օրենքի 19-րդ հոդվածի համաձայն՝ մասնագիտական կրթության ոլորտում լիազորված պետական կառավարման մարմինը (այն է ՀՀ ԿԳՄՄՆ) հաստատում է մասնագիտական կրթության յուրաքանչյուր որակավորման բնութագիրը՝ ըստ ոլորտային որակավորումների շրջանակի։

Ներկա պահին չունենք հաստատված ոչ ոլորտային որակավորումների շրջանակ, ոչ էլ համապատասխան որակավորումների շրջանակային բնութագրեր։

Հաշվի առնելով, որ աշխատանքի վրա հիմնված ուսուցման միջոցով «Խելացի ֆերմայում» ներդրվող մոդուլային ծրագրերը պետք է վերանայվեն՝ հիմնվելով յուրաքանչյուր որակավորման վերջնարդյունքների վրա, որոշում կայացվեց համեմատություն անցկացնել ESCO մասնագիտական չափորոշիչների հետ («Վաճառքի մենեջեր»-ի դեպքում համեմատել որակավորման նկարագրության նաև ֆրանսիական տարբերակի հետ)։ Նպատակն էր ունենալ ընդհանրացված վերջնարդյունքներ՝ համապատասխան որակավորումների համար։

Համեմատությունը ցույց տվեց, որ վերջնարդյունքների համապատասխանությունը մոտ 90% է։ Ուսումնասիրվեցին նաև այլ երկրներում գործող որակավորման համակարգերը։

2024 թ. նոյեմբերի 26-28-ը Լիսաբոնում կայացած կարողությունների զարգացման աշխատաժողովի ընթացքում ներկայացվեցին վերանայված երեք պետական կրթական չափորոշիչների վերջնարդյունքների նախնական տարբերակները։ Հետագայում՝ գործընկերների դիտարկումների հիման վրա, դրանք բերվեցին ավարտուն տեսքի։

Տես կից՝ Հավելվածներ 1-3։

ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Նկարագիր

Կաթնամթերքի արտադրության աշխատակիցը գործարկում, շահագործում և վերահսկում է կաթի, պանրի, պաղպաղակի և այլ կաթնամթերքի մշակման սարքավորումները:

Այլընտրանքային զբաղմունքներ

Կաթնամթերքի արտադրության աշխատակից, կաթնամթերքի արտադրության գործարանի աշխատակից

Հիմնական հմտություններ և կարողություններ

1. գործել հուսալիորեն
2. կառավարել սննդի արտադրության բաղադրիչները
3. կիրառել GMP (Լավ արտադրական պրակտիկա)
4. կիրառել HACCP (վտանգի վերլուծության կրիտիկական կառավարման կետ)
5. կիրառել սննդամթերքի և խմիչքների արտադրության պահանջներ
6. իրականացնել արտադրական գործարանի սարքավորումների ստուգումներ
7. մաքրել սննդի և ըմպելիքների մեքենաները
8. վերահսկել հեղուկների պաշարները
9. ապահովել հասարակության անվտանգությունը
10. սննդի մշակման ընթացքում պահպանել հիգիենիկ ընթացակարգերը
11. հետևել արտադրության ժամանակացույցին
12. հետևել բանավոր հրահանգներին
13. հետևել աշխատանքային գործընթացներին
14. հետևել գրավոր հրահանգներին
15. Տիրապետել համակարգչային գրագիտությանը
16. վերահսկել կաթի արտադրության շեղումները
17. գործարկել ջերմային մշակման գործընթացը
18. գործարկել ցենտրիֆուգները
19. գործարկել սննդամթերքի համասեռացման սարքավորումները
20. կատարել մաքրման աշխատանքներ
21. ապահովել ապրանքների անվտանգությունը

22. գործարկել կաթնամթերքի վերամշակման մեքենաները
23. գործարկել կաթ լցնող մեքենաները

Հիմնական գիտելիք

1. կաթնամթերքի արտադրության բնութագրերը
2. սննդամթերքի անվտանգության սկզբունքները
3. կենդանական ծագման ապրանքների մասին օրենսդրություն
4. կաթի արտադրության գործընթաց

Ընտրովի կարողություններ և հմտություններ

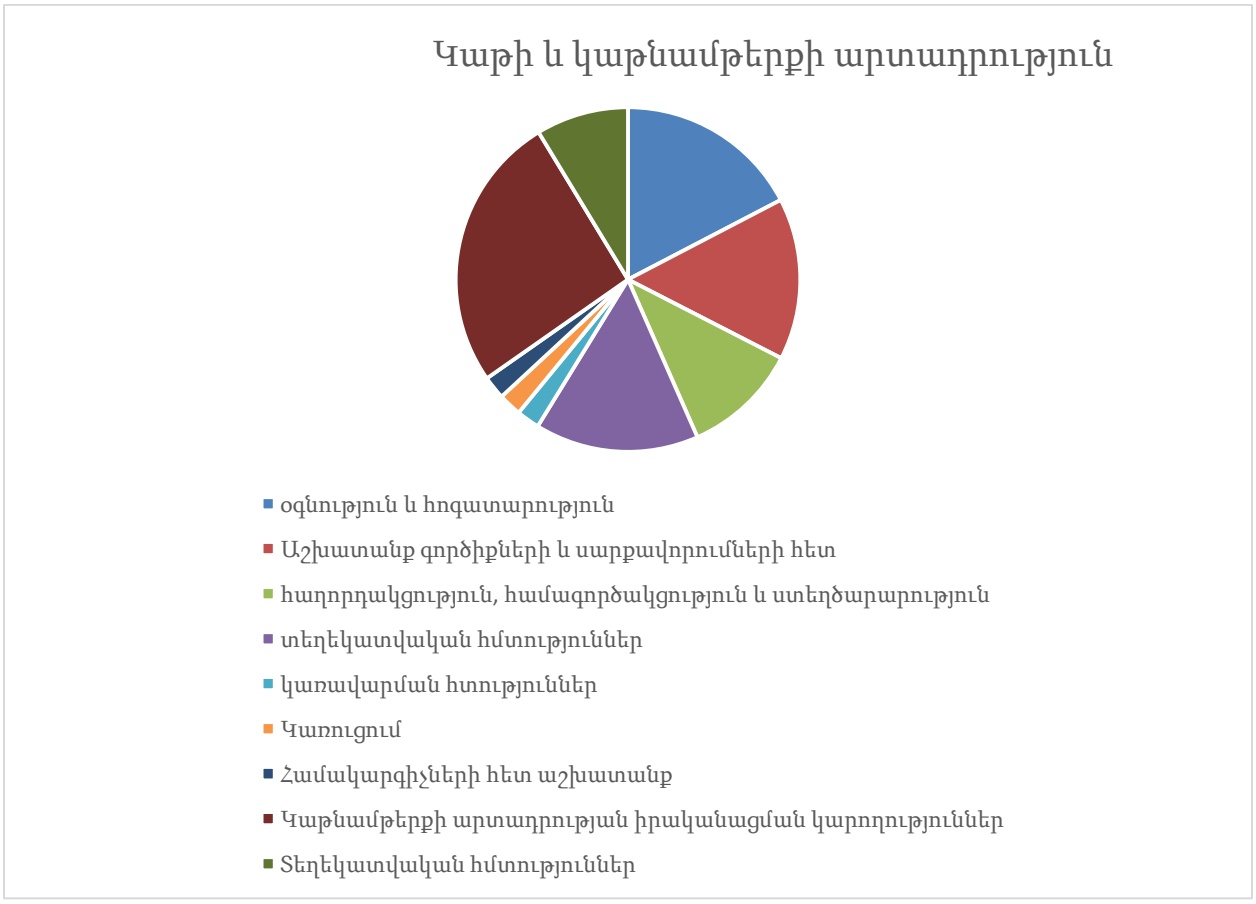
1. տնօրինել կաթնաթթվային ֆերմենտային կուլտուրաները
2. ուսումնասիրել սննդամթերքի բնութագրերը ընդունման ժամանակ
3. ստուգել փաթեթավորման շշերը
4. նմուշներ հավաքել վերլուծության համար
5. պահպանել սննդի անվտանգության և հիգիենայի կանոնները
6. մաքրել աշխատավայրը
7. վերացնել սննդի թափոնները
8. իրականացնել սննդամթերքի սառեցման գործընթացներ
9. մակնշել սննդամթերքը
10. պիտակել արտադրանքը
11. կապ հաստատել գործընկերների հետ
12. կապ հաստատել ղեկավարների հետ
13. պահպանել տարաները
14. իրականացնել պաստերիզացման գործընթացներ
15. կատարել պանրի հումքի ստացում
16. կատարել սննդամթերքի զգայաբանական գնահատում

Ընտրովի գիտելիք

1. պանրի ստացում
2. սննդի խմորման գործընթացները
3. պաղպաղակի արտադրության կանոնակարգեր
4. բաղադրիչներ պաղպաղակի արտադրության

համար
5. պաղպաղակի արտադրության գործընթաց
6. թարմ կաթի մանրէաբանություն
7. պանրի հասունացում
8. ջերմաստիճանի սանդղակներ
9. գերբարձր ջերմաստիճանում վերամշակում
10. պանրի բազմազանություն

Հմտություններ և կարողություններ



ՎԱՃԱՌՔԻ ՄԵՆԵՋԵՐ

Նկարագիր.

Վաճառքի մենեջերը մշակում է ընկերության վաճառքի և թիրախի ընտրության ռազմավարությունը: Նա ղեկավարում է վաճառքի թիմը, բաշխում է վաճառքի ռեսուրսներն ըստ մշակված պլանի, առաջնահերթություն տալիս և հետևում կարևոր հաճախորդների կապերին, մշակում վաճառքի ռազմավարություն և ժամանակի ընթացքում հարմարեցնում այն, ինչպես նաև կազմում է վաճառքի հարթակ՝ բոլոր հաճախորդների կապերն ու վաճառքները վերահսկելու համար:

Այլընտրանքային զբաղմունքներ

Տարածաշրջանային վաճառքի մենեջեր, խմբային վաճառքի մենեջեր, միջազգային վաճառքի մենեջեր, առևտրային վաճառքի մենեջեր, վաճառքի համակարգող, վաճառքի տնօրեն, վաճառքի ղեկավար

Հիմնական հմտություններ և կարողություններ

1. նպաստել բիզնեսի զարգացմանը
2. վերլուծել բիզնեսի պլանները
3. վերլուծել հաճախորդի գնումների միտումները
4. վերլուծել վաճառքի ծառայության հետազոտությունները
5. վերլուծել կազմակերպության արտաքին գործոնները
6. վերլուծել կազմակերպության ներքին գործոնները
7. վերլուծել աշխատանքի հետ կապված
8. իրականացնել վաճառքի վերլուծություն
9. համակարգել մարքեթինգային պլանից բխող գործողությունները
10. մշակել տարեկան մարքեթինգային բյուջե
11. սահմանել մարքեթինգի չափելի նպատակներ
12. ձևավորել պրոֆեսիոնալ ցանց
13. գնահատել մարքեթինգային բովանդակությունը
14. կազմակերպության համար բացահայտել հավանական նոր շուկաներ
15. գործընկերներին ներկայացնել բիզնես պլանները
16. ներդնել վաճառքի ռազմավարություն
17. մարքեթինգային ռազմավարությունը ինտեգրել ընդհանուր ռազմավարությանը
18. ինտեգրել ռազմավարական մոտեցումը
19. կայացնել ռազմավարական որոշումներ
20. կառավարել շահութաբերությունը
21. կառավարել անձնակազմը
22. մոտիվացնել աշխատակիցներին

23. իրականացնել շուկայի հետազոտություն
24. պլանավորել մարքեթինգային արշավ
25. պլանավորել մարքեթինգային ռազմավարություն
26. պատրաստել համապատասխան տվյալներ
27. պատրաստել վաճառքի վերաբերյալ հաշվետվություններ
28. սահմանել վաճառքի նպատակներ
29. ուսումնասիրել ապրանքների վաճառքի մակարդակները
30. վերահսկել վաճառքի գործընթացները
31. հետևել հիմնական կատարողական ցուցանիշներին
32. գրել աշխատանքի վերաբերյալ հաշվետվություններ

Հիմնական գիտելիք

1. Ապրանքանիշի մարքեթինգի մեթոդներ
2. Սպառողական ապրանքների արդյունաբերություն
3. Բովանդակության մարքեթինգի ռազմավարություն
4. Կորպորատիվ ռազմավարական բովանդակություն
5. Շուկայական գնագոյացում
6. Մարքեթինգային գործընթացներ (4P)
7. Գնագոյացման ռազմավարություն
8. Վաճառքի փաստարկ
9. Վաճառքի բաժնի գործընթացներ
10. Վաճառքի ռազմավարություններ

Ընտրովի կարողություններ և հմտություններ

1. Վերլուծել մատակարարման շղթայի ռազմավարությունները
2. համագործակցել մարքեթինգային ռազմավարությունների մշակման գործում
3. հաղորդակցվել հաճախորդների հետ
4. սահմանել վաճաքի աշխարհագրական տարածքներ
5. գնահատել շահութաբերությունը
6. կանխատեսել վաճառքը՝ տրված ժամանակահատվածի համար
7. ինտեգրել կազմակերպության գլխամասի տրամադրած ուղենիշները տեղական գործընթացներում
8. բացահայտել հաճախորդի բողոքները մթերային ապրանքների վերաբերյալ
9. կապ պահել ղեկավարների հետ
10. կառավարել հաշիվները
11. կառավարել բյուջեները
12. կառավարել բաշխման ուղիները
13. ներկայացնել փաստարկները համոզիչ կերպով

14. հավաքագրել անձնակազմ
15. սովորեցնել մարքեթինգի սկզբունքները

Ընտրովի գիտելիք

1. հաճախորդի դասակարգում
2. միջազգային բիզնես
3. շուկայի ուսումնասիրություն
4. հանրային կապեր
5. վիճակագրություն

Հմտություններ և կարողություններ

ՏԵԽՆԻԿ՝ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺՈՒԹՅԱՆ/ԿՐՏՄԵՐ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺ

Նկարագիր

Անասնաբուժության տեխնիկը անասնաբույժին ցուցաբերում է տեխնիկական օժանդակություն՝ համաձայն ազգային օրենսդրության:

Այլընտրանքային զբաղմունքներ

Անասնաբույժի տեխնիկ, անասնաբույժի օգնական, անասնաբուժական տեխնիկ

Հիմնական հմտություններ և կարողություններ

1. Պահպանել անվտանգության կանոնները անասնաբուժական միջավայրում
2. մասնակցել անասնաբուժական գործընթացներին
3. Իրականացնել անզգայացման միջոցառումներ
4. Մասնակցել անասնաբուժական հիմնական միջամտություններին
5. օգնել ներարկումներ կատարել կենդանիներին
6. օգնել անասնաբուժական վիրաբույժին որպես վիրահատության բուժքույր/բուժեղբայր
7. Վերահսկել կենդանու շարժումները
8. Հաղորդակցվել շահառուների հետ
9. Կարգավորել արտակարգ իրավիճակների ժամանակ առաջացած խնդիրները
10. Ապահովել աշխատանքային միջավայր
11. Ապահովել կենդանու կենսաանվտանգությունը
12. Իրականացնել վարակի վերահսկում հաստատությունում
13. Ապահովել անձնական մասնագիտական աճ
14. հսկել հոսպիտալացված կենդանիների վիճակը
15. Հսկել կենդանիների խնամքը
16. Պատրաստել կենդանիներն անզգայացման համար
17. Պատրաստել կենդանիներին անասնաբուժական հետազոտության համար
18. Պատրաստել միջավայրը անասնաբուժական հետազոտության համար
19. Պատարստել անասնաբուժական անզգայացման սարքավորումները
20. Առաջին օգնություն տրամադրել կենդանիներին

21. աջակցել անասնաբուժական ախտորոշիչ պատկերավորման ընթացակարգերին
22. աջակցել անասնաբուժական ախտորոշիչ ընթացակարգերին

Հիմնական գիտելիք

1. Կենդանաբանություն
2. Կենդանիների վարք
3. Կենդանիների խնամք
4. Կենդանիների խնամքի օրենսդրություն
5. Կենդանիների կենսաանվտանգություն
6. Միջավայրի հարստացում կենդանիների համար
7. Կենդանիների հոգեբանություն
8. անվտանգ աշխատանքային պրակտիկա անասնաբուժական միջավայրում
9. Կենդանու հիվանդության ախտանիշներ

Ընտրովի կարողություններ և հմտություններ

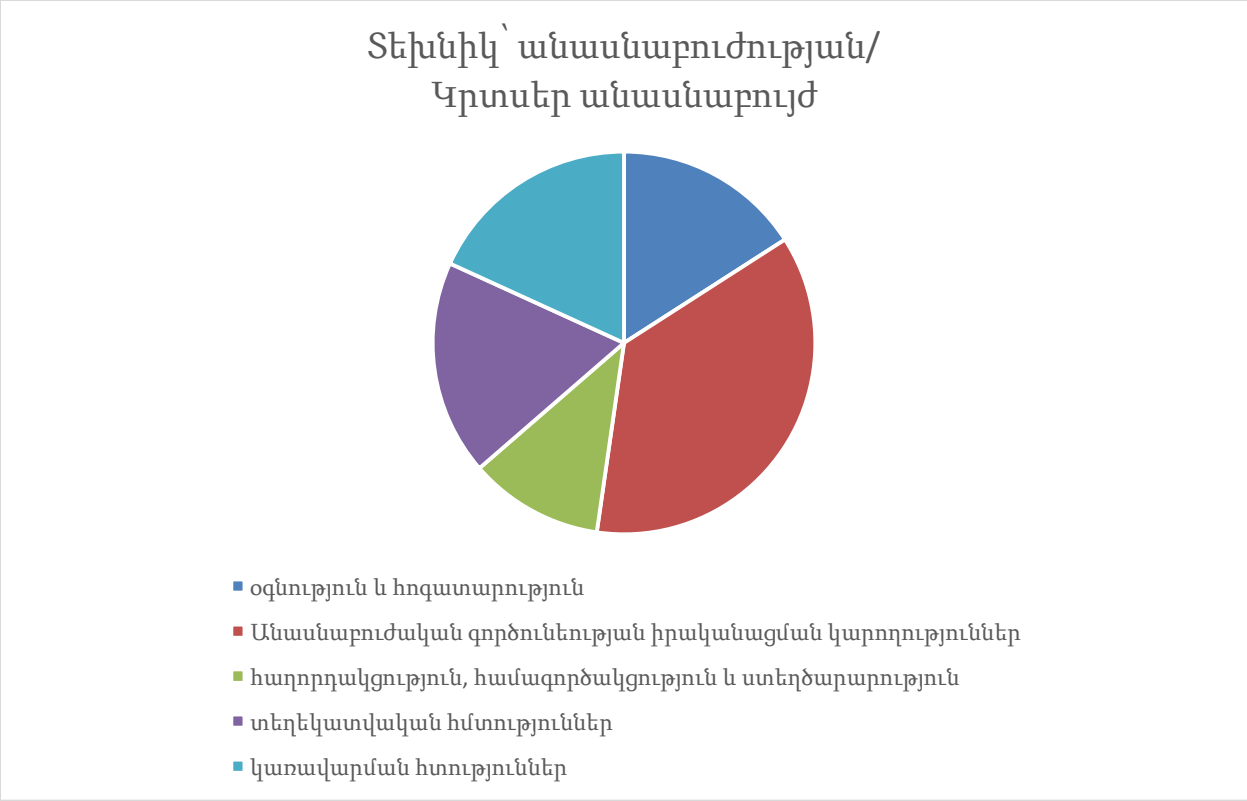
1. Գնահատել կենդանիների վարքը
2. հաշվարկել դրույքաչափերը մեկ ժամվա ընթացքում
3. համագործակցել կենդանիների հետ կապված մասնագետների հետ
4. Հաղորդակցվել հեռախոսի միջոցով
5. հաղթահարել անասնաբուժության ոլորտի դժվարությունները
6. Կատարել աշխատանքային հրահանգներ
7. Հետևել աշխատանքային գործընթացներին
8. Հետևել աշխատանքային գրաֆիկին
9. Հետևել գրավոր հրահանգներին
10. Հարցումներ անել կենդանիների սեփականատերերից կենդանիննների պայմանների վերաբերյալ
11. Վարել վարչական գրառումներ
12. Կատարել մասնագիտական գրառումներ
13. պահպանել անասնաբուժական նյութերի պաշարները
14. պահպանել անասնաբուժական կլինիկական գրառումները
15. որոշումներ կայացնել կենդանու խնամքի վերաբերյալ
16. հսկել անասնաբուժական պրակտիկայի սպասասրահը
17. Կազմել ժամանակացույց
18. կիրառել անասնաբուժական մասնագիտական վարքագծի կանոնները
19. Կատարել վճարումներ

20. աջակցություն ցուցաբերել անասնաբուժական հաճախորդներին
21. օգտվել անասնաբուժության ոլորտում սովորելու հնարավորություններից
22. Կենդանիներին խնամքով վերաբերվել
23. հասկանալ կենդանու վիճակը

Ընտրովի գիտելիք

1. Կենդանիների վերարտադրություն
2. Անասնաբուժական եզրույթներ

Հմտություններ և կարողություններ



Co-funded by the European Union

CB4WBL
ERASMUS +

«GUIDELINE

for organizing dual education at ՞Stepanavan State Agricultural College named after Prof. A. Kalantar" SNCO's milk processing plant

(Project for pilot implementation)

imanovation
networking for knowledge

Ministry of Education, Science, Culture and Sports of Armenia

ACEP
ARMENIAN CENTER FOR EDUCATION POLICY AND MANAGEMENT

LES SARDIÈRES
SCIENCES ET MÉTIERS DU VIVANT
BOURG-EN-BRESSE

"This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein".

Stepanavan 12.05.2025

General provisions

This Guide to the Organization of Dual Education (hereinafter referred to as the Guide) aims to establish a framework for dual education for students enrolled at the Stepanavan State Agricultural College named after Professor A. Kalantar (hereinafter referred to as the College). This program is specifically designed for students pursuing the qualification 0811.06.01.5 "Junior Veterinarian" in the specialty 0811.07.5 "Veterinary Medicine" at the livestock farm (hereinafter referred to as the livestock farm) associated with the College.

The guideline defines:

- A general framework for organizing dual training and learning, which includes teaching modules, practical training activities based on workplace experience, an annual schedule for these activities, and rotations on the livestock farm as well as affiliated farms of the college.
- The essential support provided by the college for organizing the dual training.
- The framework for structuring the dual training program.
- The evaluation process for assessing the outcomes of the dual training.
- The agreement for implementing the dual training program.

The guideline allows the parties involved in the dual to organize their work collaboratively and on the principle of complementarity.

- The pedagogical and administrative staff of the college to organize the student's education and academic progress in a manner equivalent to the practical training activities in the workplace, to have tools to monitor and evaluate the student's learning in the workplace / in particular, assessment mechanisms, appropriate assignments, generalization of mutual assessment with joint responsibility /, to support during the implementation of the dual.
- In the process of practical training on a livestock farm, distribute the tasks assigned to the student according to the defined earning outcomes and to receive organizational support during the practical training.
- The students need a complete understanding of the profession and to participate in the educational process actively.

The guide was developed within the framework of the Erasmus + program, aiming to establish a SMART livestock farm at the college. This initiative will facilitate the implementation of dual education in several specialties: "Veterinary Medicine", "Milk and Dairy Technology" and "Management".

1. Organization of dual education

1. Practical training is a crucial component of dual learning that focuses on developing students' professional abilities and skills. This training is an integral part of preparing qualified specialists and aims to foster close cooperation between the secondary vocational education system and real-world production and business practices, ultimately promoting youth employment.

Dual learning stimulates students' professional readiness and encourages their participation in organizational work. It enhances communication skills in the workplace, provides essential work experience, and facilitates a smooth transition from education to the labor market, supporting ongoing professional growth.

Environment, the acquisition of necessary experience, a smooth transition from education to the labor market, and further professional growth.

2. During the application of the dual education model, the goals and objectives of practical training, as well as the requirements for their organization and outcomes, are determined by the state educational standard of the profession and the dual education curriculum.

3. The student's training and learning at the workplace are organized through an agreement signed between the Stepanavan State Agricultural College and the student. This agreement, along with the provisions in this Guide, outlines the conditions for practical training and work-based learning, including the scope, timing, and the rights and responsibilities of each party.

4. A manager is appointed at the livestock farm to organize, implement, and ensure the smooth progress of practical training.

5. The students' practical training in various processes, according to the planned tasks and expected outcomes, is carried out by the dual lecturer-masters.

6. The goals and objectives of practical training and student learning at the workplace, the requirements for its organization, and the practical training activities and their outcomes according to the modules taught by professions are defined by state educational standards.

7. The curriculum and modular programs of the educational programs of the specialty "Veterinary Medicine" for the preparation of specialists with the qualification of junior veterinarians through dual training, as well as the packages of documents for dual training, are compiled by the educational standards.

8. Practical training is conducted at the livestock farm affiliated with the college. This training occurs either alongside classroom instruction or after its completion, as outlined in the curriculum for each specialty. Additionally, dual training is organized according to the educational schedule.

9. Practical training in the workplace is organized through rotation, which allows you to participate in all the main processes and achieve the intended learning outcomes through work. In the absence of all the necessary functions of dual training, the achievement of the corresponding learning outcome is organized in another partner organization (external rotation).

10. The weekly duration of a student's practical training in production shall not exceed 24 hours for students aged 14-16 and 36 hours for students aged 16-18.

11. It is prohibited to engage students under the age of 18:

• engage in heavy, harmful, especially heavy, especially harmful work defined by the legislation of the Republic of Armenia. The list of such work is defined by the Resolution of the Government of the Republic of Armenia dated 29.12.2005 N2308-N.

• engage in work on weekends, non-working holidays, and memorial days, except for cases of participation in sports and cultural events

• engage in night work,

• engage in overtime work,

12. The decision on the student's remuneration during the training at the workplace is made by the agreement signed between the college and the student. Practical training is not paid.

2. College Support for Organizing the Dual

1. A dual education program manager is appointed at the college for the effective implementation of dual education defined by state educational standards according to professions.

2. The head of the dual education program at the college:

- in cooperation with the head of the farm, approves the dual education schedule before the beginning of the academic year and monitors the regular course of implementation,
- plans and coordinates the work of those teaching general and special professional modules as dual education lecturers,
- jointly defines the dual education schedule and the corresponding rotation by semester and workplace with dual education lecturers,
- plans and coordinates the professional and methodological training of lecturers,
- monitors the application of dual quality assurance standards.

3. The head of the dual education program presents an annual report on the work carried out in the field of dual education in the college's psychology departments and presents proposals for further improvement of the organization of the dual.

4. The lecturer of general and special professional modules of the educational programs of the specialty "Veterinary Medicine" carries out the following work within the framework of the dual:

- provides advice to the student on the combination of learning and theoretical knowledge in the workplace and organizational issues,

- supports the student in familiarizing himself with the functions of organizing and implementing production,
- participates in the assessment of the skills and abilities acquired by students through practical training,
- monitors practical training in the workplace and, if necessary, participates in solving problems,
- supports the student in completing and compiling assignments, reports,
- develops professional and pedagogical knowledge through self-education and participation in training.

5. The dual training lecturer presents an annual report on the work carried out and makes suggestions for further improvement of the dual organization.

6. The dual training lecturer, together with the farm manager, evaluates the student's work and personal behavior and the implementation of professional functions, discusses the assessment of the final results.

7. In order to effectively organize the work of the dual-implementing lecturer, the hours of practical training allocated by the specialty curriculum will be provided to the teacher for organizing practical training and learning in the workplace.

3. Organization of Dual in one's own manufacture

1. The college provides the necessary conditions, material, and human resources for the effective implementation of the intended dual.

2. The organization, implementation, and normal course of practical training on the livestock farm are ensured by the head of the dual educational program and the production manager.

3. The head of the farm and master lecturers are responsible for the implementation of the dual in production.

4. The head of the farm:

- explains to the student the general principles and approaches to organizing production work,
- organizes and monitors the proper performance of the work provided for in the module by the student or their participation in it,
- transfers professional knowledge and skills to the student,
- helps the student find solutions to professional problems, gives advice on improving problems in the field of specialization.

5. At the end of each semester, the head of the practical training and the head of the farm evaluates the work performed and behavior of the student, and at the end of the module evaluates the results achieved by practical training within the module.

• types of practical training programs and individual work performed by the student, quality of performance,
• practical skills acquired through the practical training program - general and specific professional,
• the student's work discipline,
• attitude towards assigned work,
• organizational and work skills,

• teamwork skills,
• conflict management skills,
• effective time management skills,
• brief information on the student's mastery or failure to master the practical training program

6. . In the case of involving a student with a disability in dual education, necessary adjustments to the workplace are determined by considering the existing limitations. Appropriate measures are taken to ensure the student's integration and to facilitate effective work in the workplace.

4. Evaluation of Dual learning outcomes

1. The assessment of students involved in dual education is carried out through the assessment of the performance of the work performed and the results achieved, work and personal behavior, by the requirements of the criteria.

2. The assessment criteria correspond to the characteristics of the qualification of a specialist in secondary vocational education of the National Framework of Qualifications.

3. The assessment of the performance of the work performed and the results achieved aims to identify the skills and abilities of the student to apply the theoretical knowledge acquired by him to solve practical work problems, by the characteristics of specialists with the qualification of a technologist - milk and dairy products.

4. The implementation of the work planned for each module in the workplace and the skills and abilities acquired as a result of them are assessed with the marks “performed” or “not performed”.

5. The template in Appendix 1 is proposed for assessing each work, acquired skill, and ability defined by the module with the mark “performed” or “not performed”.

6. Within the framework of the module, an assessment of the student’s reflection is carried out /see Appendix 2 /

7. The criteria for assessing the student’s work and personal behavior are presented in Appendix 3.

8.. The results of practical work are assessed jointly by the lecturer of the relevant module and the practical training instructor, Appendix 4

.9. At the end of the dual, the student in the 2nd, 3rd, and 4th years submits the dual learning diary (DLL) with a package of relevant documents. Notes are made in the DLL about the practical training program and the work performed under the dual learning program. Regular and proper completion of the DLL is a mandatory condition for allowing participation in the current certification and final exams.

10. In the fourth year of their studies, as part of the final certification process, students must pass a comprehensive exam that covers specific professional modules. Additionally, they will demonstrate their professional skills in a production setting with the participation of relevant specialists.

10. The methodology for organizing dual training by specialization is presented in Annexes 5, 6, 7.

Appendix 1 EVALUATION SHEET

"Veterinary Medicine" specialty educational program practical training activities and learning outcomes

Student: **The course**

H/h	Designed by module		Rating	
	Practical training and learning activities in the workplace	Acquired skills and abilities	Done	Did not complete
Learning Outcome 1 -				
1.1	-	-		
Learning outcomes2-				
	Final average grade for the module			

Practical training instructor: << >> ----------202

Learning Documents Student Reflection Assessment Appendix 2

Organization of practical training under the dual education program at the milk processing production site attached to the college

Student's name, surname: ---------- Course:----------

	Modules	Comments from the VET instructor/teacher	Rating VET instructor/teacher Self-assessment: student			
	Year 1		A Requirements exceeded	B Requirements met	C Requirements are less satisfied /support funds required/	D Requirements not met /special measures required/
1						
2						

3						

Additional notes

Practical training instructor

Student:

STUDENT PROFILE

APPENDIX 3:

Section 1: Personal Information

Full Name (First, Last, Patronymic):	
Contact Information:	□ Address: □ Mobile: □ Email:
Date of Birth (Day / Month / Year):	

Section 2: Educational Program Information

□ **Program Title (Specialization):**	
□ **Qualification Title:**	
□ **Name of VET Institution:**	

Section 3: Dual Education – Practical Training Program Details

□ **Practical Training Program Conducted at:**	
□ **Actual Work Period:**	From §¦ 202 to §¦ 202

SECTION 4: DETAILS OF COMPLETED WORKS

No.	Type of Work Completed	Quality of Work Performed		
		Excellent	**Good**	***Satisfactory***

Section 5. Acquired Skills

General Professional	***Specified in detail:***

Section 6. Personal Skills

6.1 Language Proficiency ***(Rated 1–5, with 1 being the highest)***

Language	**Writing**	**Reading**	**Speaking**	**Listening**
Armenian				
English				

DRAFT

Russian				
Other				

6.2 Organizational and Communication Skills

	Skill	Excellent	Good	Satisfactory
1.	**Work discipline**			
2.	**Quality of assigned work**			
3.	**Teamwork**			
4.	**Independent work, including self-learning**			
5.	**Conflict management**			
6.	**Time management**			
7.	**Adaptability and flexibility**			
8.	**Willingness to perform various (new) tasks**			
9.	**Orientation skills**			
10.	**Acceptance of supervisor's opinion**			
11.	**Knowledge of professional ethics**			

6.3 Computer Skills:

6.4 Other Skills:

Section 7. Summary Conclusion on the Assimilation of Practical Training

Practical Training Instructor: _____

Head of Practical Training: _____

Date: ___, _____ 202__

DRAFT

Practical Training Program Results **Appendix 4**

Date	Name of sections/topics/ by work type	Number of lab hours	Number of hours of practical training	Acquired skills	signature	
				can /ability/	Lecturer at the Department of Specialization	Practical training instructor
1	2	3	4	5	6	7
Ընդամենը՝ ժամ						

DRAFT

Appendix 5

SECONDARY VOCATIONAL EDUCATION

0811.07.5 "VETERINARY MEDICINE" SPECIALTY
0811.07.01.5 "Junior Veterinarian" QUALIFICATION
CURRICULUM AND MODULAR PROGRAMS

1. PROGRAM DESCRIPTION

The pilot program aims to introduce a dual education system in the field of vocational secondary education. It envisions the integration of theoretical education, practical work, and hands-on training carried out at the animal husbandry farm affiliated with the college.

The implementation of the dual education system will enable students to learn while working, enhance the quality of education, and contribute to the development of skills and competencies demanded by the labor market.

THE MAIN STEPS OF THE PROGRAM

1.1 Program Goal

The goal of the program is to develop students' professional competencies through the implementation of the dual education system, ensuring their competitiveness in the labor market and facilitating their integration into the work environment.

Program Objectives

- Strengthening collaboration between the college and employers.
- Reviewing curricula in accordance with the requirements of industry employers.
- Applying innovative teaching methods.

Expected Outcomes

- Availability of curricula and educational programs aligned with employer requirements, enabling the preparation of high-quality veterinarians who meet market demands.
- Increased opportunities for students in terms of career development and employment.
- Enhanced reputation of the college.
- Strengthened partnership between the college and employers.

2. CHARACTERISTICS OF THE SPECIALIST'S PROFESSIONAL ACTIVITY

Job Title:	**Junior Veterinarian**
I. Role	A specialist qualified as a **Junior Veterinarian** participates in sanitary and hygienic measures, clinical examinations of animals, initial diagnosis and prevention of diseases. They are capable of formulating rations for sick animals, performing surgical

	interventions, artificial insemination, and providing obstetric assistance. Additionally, they take part in primary therapeutic and preventive measures and offer consultations to livestock farmers and the general public.
II. Areas of Responsibility	
Area 1: Implementation of Sanitary and Hygienic Measures	
Work Process:	1) Conduct discussions and provide consultations to livestock farmers and the general public on compliance with sanitary and hygienic norms. 2) Prepare the necessary tools and equipment for animal treatment, checking their usability. 3) Carry out disinfection of animal facilities, adjacent areas, and operating rooms; perform deworming and preparation of surgical materials. 4) Ensure a safe environment by adhering to occupational safety rules.
Performance Criteria:	1) Consultations on sanitary and hygienic norms are provided. 2) Relevant notes on visits and monitoring results are recorded in logs. 3) Required tools and equipment are disinfected and sanitized. 4) Medicinal substances, biological preparations, and surgical materials comply with accepted norms. 5) Sanitary and hygienic requirements for animals and staff are ensured in accordance with safety regulations.
Area 2: Execution of Veterinary Interventions	
Work Process:	1) Collect pathological samples, preserve them, and send them to the appropriate laboratories with all necessary accompanying documentation. 2) Perform external examination and inspection of animals. 3) Present the collected data to the veterinarian. 4) Implement appropriate therapeutic or preventive measures as prescribed by the veterinarian.
Performance Criteria:	1) Pathological samples are collected, preserved, documented, and delivered to appropriate laboratories.

	2) External examination and inspection of animals are performed. 3) Collected data is properly presented to the veterinarian. 4) Therapeutic and preventive measures prescribed by the veterinarian are implemented.
Area 3: Participation in the Diagnosis and Treatment of Animal Diseases	
Work Process	1) Assist in the diagnostic process of animal diseases, including preliminary veterinary diagnosis and treatment. 2) Provide first aid to animals in emergencies.
Performance Criteria:	1) Diagnostic procedures are carried out. 2) Necessary care and procedures are performed for animals of different sexes and ages, as well as for sick animals. 3) Zoohygienic and partial therapeutic procedures are carried out. 4) Diagnoses are made using specialized tools and equipment. 5) Emergency first aid is provided as needed.
Area 4: Execution of Obstetric Assistance and Artificial Insemination Procedures	
Work Process:	1) Perform obstetric assistance and provide primary care to newborns if necessary. 2) Organize, together with the livestock farmer, the care and feeding of the mother and newborn. 3) Prepare the necessary tools and equipment for artificial insemination. 4) Participate in the artificial insemination process.
Performance Criteria:	1) Obstetric care is organized. 2) Animals showing signs of estrus are referred to the veterinarian. 3) Preparatory work for artificial insemination is completed. 4) Participation in the artificial insemination process is ensured.
Area 5: Execution of Surgical Interventions	
Work Process:	1) Perform dehorning, castration, and hoof trimming/treatment.

Performance Criteria:	1) Dehorning is performed on animals of various age groups. 2) Castration is completed. 3) Hooves are trimmed and treated.
<u>Area 6: Implementation of Anti-Epidemic Measures</u>	
Work Process:	1) Conduct ongoing and final disinfection in cases of infectious diseases. 2) Conduct discussions and consultations with livestock farmers regarding infectious and zoonotic diseases dangerous to humans. 3) Implement anti-epidemic measures against infectious and parasitic diseases, including vaccinations.
Performance Criteria:	1) Measures to combat diseases are implemented. 2) Anti-epidemic measures against infectious and parasitic diseases are conducted. 3) Vaccinations are administered. 4) Restrictive measures for preventing infectious diseases are undertaken. 5) Ongoing and final disinfection measures during infectious disease outbreaks are completed. 6) Consultations on zoonotic diseases dangerous to humans are provided.
<u>Area 7: Participation in Veterinary-Sanitary Examination of Animal-Origin Raw Materials</u>	
Work Process:	1) Perform ante-mortem and post-mortem examinations of animals; collect samples of raw animal materials for veterinary-sanitary testing; participate in detecting pathological-anatomical changes. 2) Disinfect or eliminate animal-origin raw materials that do not meet quality standards.
Performance Criteria:	1) Ante-mortem examinations of animals are performed. 2) Post-mortem examinations are conducted. 3) Samples for veterinary-sanitary testing are collected. 4) Pathological-anatomical changes are identified. 5) Substandard raw animal materials are disinfected.

	6) Disposal or elimination of rejected materials is carried out.
Area 8: Activities of a Pharmacist or Pharmacy Assistant	
Work Process:	1) dentify drug groups, classify medications by effect, explain the mechanisms of action, routes of elimination from the body, drug interactions, and the dynamics of repeated usage. 2) Acquire skills for the use and storage of medicines, disinfectants, and biological preparations. 3) Follow safety protocols when handling medications, biological preparations, and disinfectants.
Performance Criteria:	1) Medicines are stored under proper conditions with expiration dates regularly checked. 2) Temperature conditions for storing biological preparations are maintained. 3) Guidelines for using and storing disinfectants and their types are followed.
"III. Responsibility /Scope of Direct Responsibility/"	**Responsible for:** 1) Ensuring the health and proper management of animals, 2) Implementing sanitary and hygienic measures, 3) Safeguarding the production assets entrusted to their care, 4) Performing assigned tasks and professional duties with precision and accountability, 5) Adhering to occupational safety standards, 6) Ensuring environmental protection, 7) Complying with the organization's internal regulations and code of conduct, 8) Organizing and carrying out anti-epidemic measures, 9) Preventing and controlling infectious and parasitic diseases, 10) Administering both passive and active immunizations, 11) Conducting ongoing and final disinfection procedures in cases of infectious diseases, 12) Implementing containment and preventive measures during outbreaks of infectious diseases,

	13) Providing professional consultation in cases of animal diseases or injuries, 14) Preparing veterinary instruments and equipment for use, 15) Managing animal registration and identification, maintaining relevant logs and documentation, 16) Collecting, preserving, and documenting pathological samples, including completing referral forms.
IV. Languages	Armenian – Good Two foreign languages – Satisfactory (by qualification requirements)
V. Computer	MS Word-sufficient MS Excel-sufficient
VI. Knowledge	•The main applicable normative legal acts and terminology related to the diagnosis, prevention, and treatment of animal diseases, • Disease eradication measures, • Fundamentals of general parasitology, • Anatomical and physiological characteristics of reproductive organs, as well as the physiology and diagnostics of pregnancy, parturition, and the postpartum period, • Methods and tools for providing obstetric assistance to animals during parturition, • Preliminary diagnosis, prevention, and initial treatment of diseases of the reproductive organs and mammary glands in animals, • Methodology for pre-slaughter inspection of animals, • Rules for veterinary-sanitary inspection of raw materials and products of animal origin, and methods for their decontamination, • Procedures for conducting veterinary disinfection, disinsection, and deratization (rodent control), • The main types of animal feed, their nutritional value, and feeding standards, • Specifics of neonatal animal care,

	• The structure and function of animal organs, including their anatomical and age-specific characteristics, • Key components of a balanced and species-appropriate feeding system for different types of animals, • Rules for dosage and methods of administering various medicinal substances, • Rules for providing first aid to animals in cases of poisoning, • Major infectious and non-infectious animal diseases and their treatment methods, as well as procedures for planning, organizing, and implementing measures against infectious diseases, • Safety regulations, industrial hygiene standards, and fire protection norms.
Abilities and skills	Ability to conduct preventive, therapeutic, anti-epidemic, and veterinary-sanitary measures; Ability to perform clinical examination of sick animals, make preliminary diagnoses, and administer primary treatment; Ability and skill to collect pathological samples for laboratory investigations; Ability to diagnose early pregnancy, perform artificial insemination, and carry out castration in animals; Ability to organize the timely removal of manure and collection of carcasses of deceased animals from livestock buildings; Ability to monitor the veterinary-sanitary conditions of animal burial sites and slaughterhouses; Ability to supervise the sanitary status of feed, pastures, watering places, equipment, and tools; Ability and skill to manage recordkeeping and reporting processes, and to prepare veterinary documentation; Ability to organize and supervise proper bio-thermal disinfection of manure, and cleaning and disinfection of vehicles and containers following the transportation of animals and birds;

	□ Ability and skill to identify the type, breed, fattening level, live weight, and color of agricultural animals; □ Ability and skill to issue prescriptions and dose medications prepared at various concentrations; □ Ability to provide first aid to animals in cases of poisoning; □ Ability to conduct preliminary diagnosis, prevention, and primary treatment of surgical diseases in animals; □ Ability and skill to use computer equipment and telecommunication tools in professional activities, and to monitor the cleanliness of the surrounding environment.
"VIII. Personal Qualities and Characteristics"	Must demonstrate diligence, dedication, discipline, honesty, responsibility, self-demand, a drive for creative improvement and innovation, and flexibility in collegial relationships. Should be thoughtful, decent, open-minded, communicative, tidy, respectful, innovative, and friendly.

2. Description of the Practical Environment for Dual Education Implementation

In the case of dual education, practical training activities are organized at the livestock farm affiliated with the college, either in parallel with classroom instruction, upon its completion, or sequentially—based on the professional education curriculum. The main goal of practical training is the application and reinforcement of students' acquired knowledge, the development of skills and competencies, and ensuring their practical relevance.

All stages of practical training are carried out under appropriate conditions available at the college and at partner organizations. A detailed description of the practical environment needed is provided in the "Methodology and Resources" section of each module.

3.1. Description of the Material and Technical Base for Organizing and Implementing Practical Training

For the purpose of organizing dual education, both the college's technical resources and available equipment, as well as the production resources of the affiliated livestock farm, can be used. If certain necessary equipment is unavailable, the college's practical training process may be organized in partner

organizations (external rotation). Conversely, an employer may also use the college's material and technical base to organize dual education processes.

The college aims to provide the following for practical training within dual education:

1. Professionally equipped classrooms for:
    - Anatomy
    - Surgery
    - Pharmacology
2. Training laboratories for:
    - Physiology
    - Obstetrics and Artificial Insemination
    - Computer studies

All workspaces and departments must meet sanitary-hygienic standards and occupational safety requirements.

4. Curriculum and Modular Programs

Based on the description of the professional activities of the future specialist, the educational plan and modular programs of the specialty were reviewed, discussed, and developed in collaboration with employers. During discussions, regional characteristics and the current needs and demands of employers regarding the workforce were taken into consideration.

The resulting curriculum, schedule, and modular programs are presented in Appendix 1.

5.1. Added Modules

- Pathological Anatomy
- Organic Agriculture

5.2. Modified Modules

The modules have not undergone significant changes, as the developed DACUM chart (Developing A Curriculum) aligns with employer requirements in terms of content. Minor modifications were made. Practical training makes up more than 70% of the overall program.

5.3. Removed Modules

The module "General Epidemiology" was removed, as its content overlapped with the module "Causes of Infectious Diseases, Transmission Routes, and Diagnostic Methods."

APPROVED BY

_____

DIRECTOR

<___> _____, 202

RA MoESCS "Stepanavan State Agricultural College named after Prof. A. Kalantaryan" SNCO

Name of the Educational Institution

Curriculum

0811.07.01.5 Junior Veterinarian

Specialist Qualification Training

Specialty: 0811.07.5 Veterinary Medicine

EDUCATION: Vocational Secondary

QUALIFICATION: Junior Veterinarian

EDUCATION BASIS: Based on basic general education – 3 years 6 months

Based on secondary general education – 2 years 6 months

FORM OF EDUCATION: Full-time

I. Academic Process Schedule

Course	September				October			November				December				January.			February			March				April			May				June				July			August				**Time budget /in weeks/**						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-5.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-4.01	5-11	12-18	19-25	26.01-1.02	2-8	9-15	16-22	23.02-1.03	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03-5.04	6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-5.07	6-12	13-19	20-26	27.07-2.08	3-9	10-16	17-23	24-31	Theoretical	Module	Գ.Աշ.Պ	□ Final State	□ Final State	New Year Holiday	Total
1									17									=	=							21											:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=							
2													x	x	x	x	x	: / =	= / :	=	=									x	x	x	x	x	x	x	x	x	:	=	=	=	=	=	=	=	=	25	2	14			11	52
3										x	x	x	x	x	x	x	x	: / =	= / :	=	=									x	x	x	x	x	x	x	x	x	:	=	=	=	=	=	=	=	=	22	2	17			11	52

| | | |

II. Academic Process Plan

N	Subject names and modules	Certification by semester			Student's academic workload (hours)					Distribution according to courses and semesters											
					Required load					2-th course				3-th course				4-th course			
		Examination	TEST	Course work	total	Including classroom load			Practical training in the organization	12 weeks	PTO 5 weeks	13 weeks.	PTO 9 weeks	9 weeks.	PTO 8 weeks	13 weeks.	PTO 9 weeks	11 weeks	PTO 9 weeks		
						Theor.	Pract.	Seminar													
	GENERAL HUMANITARIAN AND SOCIAL ECONOMIC																				
1	Basics of the Armenian language and speech culture		3,4 ye		72	54	18			32		40									
2	Basics of Economics		5,6		48	24	24							34		14					
3	Political Science and sociology		6		48	32	16									48					
4	Fundamentals of law		4		36	20	16					36									
5	History		3y.		48	28	20			48											
6	Russian language		3,4		66	16	50			36		30									
7	Foreign language		5,6		66	16	50							30		36					
8	Physical culture		3-7		116	2	114			24		26		18		26		22			
9	Landscape Science and Fundamentals of Ecology		6		36	20	16									36					
10	Civil protection and emergency issues		6 ye		28	26	2									28					
TOTAL		ON			**564**	**238**	**326**			**140**		**132**		**82**		**188**		**22**			
	VISUAL SKILLS																				

1	Communication		4		36	10	26					36									
2	Security and first aid		4y		36	12	24					36									
3	Computer operatorship		7 ye		36	4	32					36									
4	Entrepreneurship		7		72	22	50											72			
	TOTAL				**180**	**48**	**132**					**108**						**72**			
	GENERAL PROFESSIONAL																				
1	Animals skin and its derivatives structure and physiology		3 ye		62	16	16		30	32	30										
2	Animals motor system anatomy and physiology		3 ye		100	22	42		36	64	36										
3	Animals digestive,respiratory and urogenital organs structure and physiology		3 ye ar		108	30	36		42	66	42										
4	Pathological anatomy		3		48	8	10		30	18	30										
5	Animals blood-borne and lymphatic systems anatomy and		3 ye		76	16	18		42	34	42										
6	Animals nervous system and internalizer glands anatomy and	3co mpl	3 ye		30	14	16			30											
7	Latin language		3		30	14	16			30											
8	Mechanisms of action of general groups of drugs and their	4			96	16	32		48			48	48								
	TOTAL				**550**	**136**	**186**		**228**	**274**	**180**	**48**	**48**								
	SPECIAL PROFESSIONAL																				
1.	Animal fixation and subduing		4t		76	12	16		48			28	48								
2.	Clinical examination and dispensary of animals		4t		94	16	18		60			34	60								

3.	General requirements for [illegible]		4t		112	20	26		66			46	66								
4.	Collection of appropriate samples for laboratory diagnosis		4t		70	12	16		42			28	42								
5.	Pharmaceuticals,disinfectant materials, biological preparations knowledge and maintenance		4t		96	18	18		60			36	60								
6.	Disiease and Infection		5t		68	16	16		36					32	36						
7.	Patient animals treatment during feeding and care conditions [illegible]		5t		64	10	18		36					28	36						
8.	Mechanism of action of general groups of drugs and their		5t		92	10	16		66					26	66						
9.	Veterinary logs and documents filling order		5t		58	10	18		30					28	30						
10.	Artificial insemination		5t		66	16	14		36					30	36						
11.	Pregnancy preliminary decision and obstetrics	5			118	26	38		54					64	54						
12.	Mastitis: treatment and prevention		5t		60	12	18		30					30	30						
13.	Miscellaneous type animals burns,mechanical injuries and fractures treatment		6t		88	18	20		50							38	50				
14.	Surgical interventions	6			90	14	20		56							34	56				

15.	Infectious diseases emergence reasons, dissemination the ways,diagnostic methods		6t		94	18	26		50							44	50				
16.	Causes, development and spread of parasitic diseases		6t		78	14	20		44							34	44				
17.	Diagnosis, treatment and prevention of parasitic diseases		6t		92	16	26		50							42	50				
18.	Implementation of preventive measures against infectious diseases and zoonosis, the most dangerous diseases	6			126	20	32		74							52	74				
19.	Causes of non-infectious diseases prevention and treatment methods	7			118	24	30		64									54	64		
20.	Veterinary and sanitary examination		7t		106	14	28		64									42	64		
21.	Conditions for keeping and care of the various species of young animals		7t		52	10	12		30									22	30		
22.	Treatment and prevention of of the most common diseases in the various species of young animals	7			110	22	24		64									46	64		
23.	Birds treatment and prevention of diseases		7 ye		56	10	12		34									22	34		
24.	Fish,decorative and fur-bearing of beasts treatment and prevention of		7 ye		56	10	12		34									22	34		

25.	Bees treatment and prevention of diseases		7t		56	10	12		34										22	34		
26.	Organic farming		6.7		72	42	30										26		46			
	TOTAL				**2168**	**420**	**536**		1212			**172**	**276**	**238**	**288**	**270**	**324**	**276**	**324**		
	ELECTIVE		7		**22**													**22**			
	RESERVE HOURS				**30**					**18**		8		**4**							
	TOTAL				**3514**				**1440**	**432**	**180**	**468**	**324**	**324**	**288**	**458**	**324**	**392**	**324**		
	general education				**1336**																
	total				**4850**																
	ADVICE				**250**																
	Weekly hours number									36		36		36		36		36			

	III. PRELIMINARY SUBJECTS			N	VI. LIST OF NECESSARY CABINETS, LABORATORIES AND WORKSHOPS
	Psychology				**CABINETS**
	Advisory services delivery the forms and methods			1	humanitarian of objects
				2	foreign languages
	IV. GUK	Semester	Saturday	3	socio-economic subjects

	Practical training in the organization	3-7	40	4	anatomy
1	Animals skin and its derivatives structure and physiology	3	30	5	surgery
2	Animals motor system anatomy and physiology	3	36	6	pharmacology
3	Animals digestive,respiratory and urinary tract infection organs structure and physiology	3	42		**LABORATORIES**
4	Animals blood-borne and lymphatic systems anatomy and physiology	3	42	1	physiology
5	Pathological anatomy	3	30	2	obstetrics and artificial insemination
6	Pharmaceuticals general groups impact mechanisms and their interactions	4	48	3	computer
7	Animal capture and slaughter	4	48		**SPORTS COMPLEX**
8	Clinical examination and dispensary of animals	4	60	1	gym
9	General requirements for zoohygienic conditions	4	66	2	sports ground
10	Collection of appropriate samples for laboratory diagnosis	4	42		
11	Knowledge and storage of pharmaceuticals, disinfectants, and biological products	4	60		
12	Disinfection and decontamination	5	36		
13	Providing feeding and care conditions for sick animals during treatment	5	36		
14	Ways and methods of importing pharmaceuticals	5	66		
15	Procedure for filling out veterinary registers and documents	5	30		
16	Artificial insemination	5	36		
17	Early pregnancy diagnosis and obstetric care	5	54		
18	Mastitis: treatment and prevention	5	30		
19	Treatment of various types of animal burns, mechanical injuries and fractures	6	50		
20	Surgical interventions	6	56		

21	Causes of infectious diseases, ways of spreading, diagnostic methods	6	50		
22	Causes, development and spread of parasitic diseases	6	44		
23	Diagnosis, treatment and prevention of parasitic diseases	6	50		
24	Implementation of preventive measures against infectious diseases and the most dangerous zoonotic diseases	6	74		
25	Causes, prevention and treatment methods of non-communicable diseases	7	64		
26	Veterinary and sanitary examination	7	64		
27	Conditions for the behavior and care of young animals of various species	7	34		
28	Treatment and prevention of the most common diseases of young animals of various species	7	64		
29	Treatment and prevention of bird diseases	7	34		
30	Treatment and prevention of diseases in fish, ornamental and fur-bearing animals	7	34		
31	Treatment and prevention of bee diseases	7	34		
	Total		14403		
	V. SUMMARY CERTIFICATION OF STUDY Between February 16 and 28 **Diploma thesis or two comprehensive state exams: general professional and special professional modules** **general professional from modules:** a/ The structure and physiology of animal skin and its derivatives,				

	Anatomy and physiology of the musculoskeletal system of animals b/Structure and physiology of the digestive, respiratory, and genitourinary organs of animals d/Anatomy and physiology of the circulatory and lymphatic systems of animals, Anatomy and physiology of the nervous system and endocrine glands of animals, Mechanisms of action of common groups of drugs and their interactions **from special professional modules:** a/ Animal immobilization and restraint, Clinical examination and dispensary of animals, Surgical interventions b/ Early pregnancy diagnosis and obstetric care, Artificial insemination, Mastitis: treatment and prevention				

III. EXPLANATIONS OF THE EDUCATIONAL PLAN

1. To assess the level of students' knowledge acquisition and to monitor the effectiveness of the learning process, interim exams, tests, and assessments may be conducted in individual subjects/modules by the decision of the institution's academic-methodological council. The tests, including differentiated ones, are held within the hours allocated for the subject/module. The number of assessment tasks per subject/module is approved by the academic-methodological council. The procedure for conducting exams and tests is established by the Ministry of Education, Science, Culture, and Sports of the Republic of Armenia.

2. For laboratory work, foreign languages, computer skills, practical sessions, seminars, physical education, as well as for separate subjects/modules recommended by the academic-methodological council, educational groups (in case of budgetary funding) may be divided into subgroups with at least 8 students in each, depending on the specifics of the taught subject/module. If resources are available, educational sessions may also be conducted with individual students (individual sessions, creative individual learning methods, etc.). By the decision of the academic-methodological council, the theoretical part of certain

subjects/modules may be organized in the form of stream-based sessions. The decisions and recommendations of the academic-methodological council are reviewed by the college council at the beginning of the academic year and are approved by the director.

3. Elective subjects, their volume and duration, but not exceeding 4 hours per week, are determined by the college. The programs of elective subjects proposed by departments or subject/cycle commissions are approved by the academic-methodological council of the college.

4. The content defined by the subject program of Physical Education may also be implemented through various extracurricular activities—such as sports clubs, sections, and groups.

5. The academic process schedule may be adjusted based on local conditions, while strictly maintaining the total duration of theoretical and practical training, module summarization, and vacation periods. The college considers the week of New Year and Christmas holidays when preparing the work calendar for each year.

6. The form of consultations proposed by departments or subject/cycle commissions is approved by the academic-methodological council.

7. The study of documents required by the authorized state governing body is carried out during the hours allocated for the corresponding subjects.

8. Reserve hours are managed by the college, based on the decision of the academic-methodological council and in accordance with the regulations defined by the Ministry of Education and Science of the Republic of Armenia.

9. Practical training in an organization (DUAL) is conducted simultaneously with theoretical classes, adhering to the number of hours stipulated in the plan. The timeframe for the DUAL can be shifted within the same semester of the academic year. The DUAL is evaluated by instructors and recorded in dual education logs in accordance with the prescribed procedure.

10. Based on necessity, the educational institution may establish additional classrooms and specialized labs.

11. The comprehensive state examination is held in a pre-selected private organization, conducted by a committee composed of employers and instructors.

Schedule

§Stepanavan Prof. A. Kalantar State Agricultural College¦ SNCO at its own livestock farm attached to the college §Veterinary Medicine ¦ 3rd year 1st semester of practical training

	Modules	Total	theoretical	practical	September					October			November				December					PTO
					01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29 .09 - 05.	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17 - 23	24 - 30	01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	288 hours
1	Fundamentals of Economic	34			6	6	4	4	2	2	4	4	2									
2	Foreign Language	30			6	6	4	4	2	2	2	2	2									
3	Physical Education	18		18	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
4	Disinfection and decontamination	32	16	16	6 (4 un, 2 q)	6 (2 un, 4 q)	6 (4 un, 2 q)	6 (2 un, 4 q)	4 (2 un, 2 q)	2 (2 un, -)	2 (- , 2 q)											36
5	Ensuring proper feedingand care for sick animals during their treatment	28	10	18	2 (2 un, -)	2 (- , 2 q)	2 (- , 2 q)	2 (- , 2 q)	4 (2 un, 2 q)	4 (2 un, 2 q)	4 (2 un, 2 q)	4 (2 un, 2 q)	4 (- , 4 q)									36

6	Methods and techniques for fharmaceutical preparations	26	10	16		2	2	2	4	4	6	6	66
						2 un -	2 q	2 un -	- 4 q	2 un 2 q	4 un 2 q	- 6 q	
7	Procedure for filling out veterinary registers and documents	28	10	18	2	2	2	2	4	4	4	4	30
					2 un -	- 2 q	- 2 q	- 2 q	2 un 2 q	2 un 2 q	2 un 2 q	2 un 2 q	
8	Artificial insemination	30	16	14	2	2	2	4	4	4	4	4	36
					2 un -	2 un -	2 un -	2un 2 q	- 4 q	2 un 2 q	2 un 2 q	2 un 2 q	
9	Diagnosis of early pregnancy and obstetric care	64	26	38	6	6	6	6	8	8	8	8	54
					2 un 4 q	2 un 4 q	2 un 4 q	4un 2 q	2 un 6 q	4 un 4 q	4 un 4 q	4 un 4 q	
10	Mastitis, treatment and prevention	30	12	18	4	4	4	4	4	4	2	2	30
					2 un 2 q	2un 2 q	2un 2 q	2 un 2 q	2 un 2 q	- 4 q	- 2 q	2 un - -	

320 hours

theoretical training

Practical work at the livestock farm adjacent to the college

Practical training / PTO / at the livestock farm adjacent to the college

		Total /lesson/	Theoretical	Practical	September																							October														P B
					01 -07					08-14					15- 21					22 -28					29.09 – 05.10					06 -12					13 -19					20 -26					27 -31					
					01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	01	03	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	
1	Fundamentals of Economics	34			2			2	2	2			2	2	2				2			2		2					2	2				2	2					2			2	2					
2	Foreign Language	30				2		2	2			2	2	2		2			2	2			2		2							2					2				2			2					
3	Phisical Education	18					2					2						2				2				2				2					2					2		2						
4	Disinfection and decontamination	32	16	16	2	2	2			2	2	2			2	2	2					2	2	2	2			2			2						2												36
5	Ensuring proper feeding and care for sick animals during their treatment.	28	10	18				2					2					2					2				2		2	2		2			2		2			2					2	2			36

| | | |

Appendix 6

FOR SECONDARY VOCATIONAL EDUCATION
0721.08.5 "MILK AND DAIRY PRODUCT TECHNOLOGY" QUALIFICATION CURRICULUM AND MODULAR PROGRAMS FOR THE SPECIALTY
0721.08.01.5 "TECHNOLOGIST OF MILK AND DAIRY PRODUCT PRODUCTION"

PROGRAM DESCRIPTION

The pilot program aims to introduce a dual learning system in secondary vocational education. It envisages implementing the theoretical and practical aspects of education in the educational institution at the college's milk processing workshop.

The introduction of a dual learning system will enable students to learn by doing, improve the quality of education, and contribute to the formation of abilities and skills demanded by the market.

1.Project Objective

The project's objective is to develop the professional capabilities of students through the introduction of a dual learning system, ensuring their competitiveness in the labor market and integrating them into the work environment.

2. Characteristics of Professional Activities of the Specialist

Position/occupation/ name	**Milk and Dairy Production Technologist**
Role	A milk and dairy product production technologist is responsible for several tasks related to the reception and processing of milk and raw materials. Their duties include preparing the necessary equipment, devices, and production lines, as well as regulating operational parameters. The technologist organizes washing and disinfection procedures, ensures the proper use of professional tools and materials, and prepares milk mixtures. They are also involved in the processing, transporting, canning, and packaging of dairy products. Finally, they organize and control the receipt of the final product, adhering to current technical and technological regulations, requirements, and instructions.
Problem areas	
<u>Problem Area 1. Preparation for Work</u>	
Work Process	Before starting work, the temperature is measured (primary health check), the worker is dressed, wears appropriate work clothes, and disinfects his hands.

	Prepares the workplace, equipment, and work tools, and checks the correctness of the assembly of pipelines. Before starting and after finishing work, organizes and carries out washing and disinfection of equipment, flow lines, pipelines, and storage tanks in accordance with technical regulations and instructions. Eliminates minor malfunctions if necessary. Organizes and supervises the work of employees.
Performance Cr iteria	● The sanitary and hygienic condition meets the required standards, ● the necessary disinfected work tools, production lines, and equipment are available, they are ready for work and operate smoothly, ● the requirements of fire safety, labor and technical safety rules are observed, ● employees perform the assigned work.
Problem area	**2. Reception and processing of milk and raw materials, preparation of milk mixtures**
Work Process	Performs milk sampling, organoleptic evaluation of milk, accepts milk according to laboratory data, and resolves possible problems arising during milk acceptance according to instructions. Accepts, performs mechanical processing of milk, and stores raw materials and auxiliary materials necessary for the preparation of various dairy products according to instructions. Performs simple work calculations to distribute milk and raw materials. Sorts the incoming milk according to the appropriate instructions or recipe, organizes and carries out mechanical processing, heat treatment, cooling and storage of milk. Prepares milk mixture according to the recipe and technological requirements. Prepares auxiliary materials and additives according to the recipe and technological requirements. Monitors the maturation of the product. Provides correct solutions to possible problems that arise.
Performance Criteria	● The requirements for milk and raw material acceptance have been met, ● The accepted instructions for sorting and distributing milk, raw materials and auxiliary materials have been met,

	● The technical and technological instructions and requirements for milk processing have been met, ● The technological instructions and requirements for the preparation of milk mixtures have been met, ● The milk mixtures are ready for the preparation of various types of dairy products.
Problem Area 3.	**Organization of production of dairy and lactic acid products**
Work Process	Performs coagulation of milk mixtures, maintaining the necessary thermal regimes and technological requirements for coagulation of various types of dairy products. Implements and organizes further processing of ready-made mixtures for the production of various dairy products, maintaining the necessary technology and sequence of steps.
Performance Criteria	● The coagulation, processing and further storage of milk mixtures have been carried out correctly, ● the milk and lactic acid products are ready for the next final technological stage.
Problem Area 4. Packaging/container of finished milk and dairy products and receipt of final products	
Work Process	Containerizes and/or packages heat-treated milk and dairy products, observing the relevant technological instructions and requirements, organizes the transportation of containerized and/or packaged milk and dairy products to storage rooms, monitors the maturation process of dairy products, the relative humidity and temperature of maturation rooms and dryers, organizes the receipt of the final product, according to technological instructions and requirements.
Performance Criteria	● Heat-treated milk and dairy products are canned and/or packaged according to technological requirements and instructions. ● The final receipt and storage of heat-treated milk and dairy products were carried out by technological instructions and requirements, and possible defects were identified and eliminated. ● Heat-treated milk and dairy products meet the requirements for product quality and are ready for use by the consumer.
Problem area 5. Implementation of organizational work	
Work Process	Organizes the work of employees under his/her supervision, distributes

	responsibilities among them, carries out planning and organization of the work process, and prepares working documents.
Permormance Criteria	● The work is distributed among the employees, ● The work is organized correctly, ● the necessary working documents are drawn up and completed on time, ● The correct solutions are given to possible problems.
III. Responsibility	He/she is responsible for the proper execution of the assigned duties, additional instructions, checking and controlling the quantities of mixtures to be prepared or quantities when receiving ready-made mixtures, timely drawing up and filling out the necessary documents, keeping the used property in working condition, cleanliness of the work area, and for the correct performance of their duties by the attached employees according to the instructions.
IV. Languages	• Armenian • Rusian ● Partial knowledge of a foreign language for communication, use of professional literature and equipment
V. Computer	● MS Office: sufficient ● Internet: sufficient
VI. Knowledge	● work ethics rules, ● sectoral laws, decisions, normative legal acts, regulations, etc. ● milk composition, factors affecting milk composition, physicochemical properties of whole milk, skimmed milk, curd, condensed milk, dry milk, ● physicochemical changes occurring during milk cooling, freezing and storage, ● changes in milk components under mechanical and thermal influences,կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները, ● the role of sanitation and hygiene in the dairy industry, proper organization of the milking process ● the role of quality management systems (HACCP and TQL) in the dairy industry,

	● types of tools, equipment, devices, flow lines, structure, working principle and features of their use, ● types of heat-treated milk and dairy products and methods of their preparation, ● technological requirements for the preparation of different types of dairy products, ● the sequence of the main stages of the product and the final obtaining processes, ● the main biochemical and microbiological processes taking place in the production of dairy products, ● defects of dairy products and measures aimed at preventing these defects ● norms and rules of labor protection, safety, technology, industrial sanitation, personal hygiene, fire protection.
VII. Abilities and kills	● Effective communication skills and ability to manage stress, ● Ability to maintain occupational safety and health regulatory requirements, ● Subordinate staff management skills, ability to work with people, ability to specify assignments, and conflict resolution skills, ● Proper time management skills, ability to work under pressure, and perform several assignments simultaneously, ● Ability to prepare various work documents, • - Ability to read and understand laboratory analysis results. • - Skills in washing, disinfecting, and operating instruments, flow lines, equipment, pipelines, and storage containers. • - Proficiency in correct milk sampling, knowledge of basic experiments, and understanding of fraud detection methods. • - Competence in receiving and processing milk and raw materials. • - Ability to organize the technological processes necessary for the production of heat-treated milk and cheese. • - Ability to organize the technological processes required for cheese production. • - Ability to organize the technological processes necessary for butter production.

	• Ability to organize technological processes required for ice cream production. • Ability to organize technological processes necessary for canned milk production. • Ability to obtain and process secondary raw materials. • Ability to effectively organize the stages of canning and packaging heat-treated milk and dairy products to obtain the final product. • Ability to identify and eliminate defects in dairy products. • Ability to use machinery and equipment effectively and purposefully, • Ability to calculate material loss prevention: ability to calculate the balance of dry non-oil substances and oil in raw materials and finished products obtained from them, • Ability to correctly understand professional terms, • Ability to use relevant professional literature and reference books to enhance professional skills.
VIII. Qualitative characteristics of an individual.	Discipline, conscientiousness, patience, cleanliness, ability to quickly orient oneself and carry out instructions on time, ability to work individually and in a team, receptiveness to technological innovations, ability to communicate with people, and manage stress.

DESCRIPTION OF THE PRACTICAL ENVIRONMENT FOR THE IMPLEMENTATION OF DUAL TRAINING

In the dual training program, theoretical topics are studied alongside practical training conducted in the college's milk processing plant.

Practical training in production complements the skills acquired within the professional modules at all stages of the learning process. Practical work may include results from several modules.

The main goal of practical training is the practical application and consolidation of the knowledge acquired by students, the formation of abilities and skills and their practical nature.

Appropriate conditions must be available to implement all stages of practical training. The necessary description for ensuring a practical environment is given in the "Methodology and Resources" section of each module.

3.1 Description of the logistical base for organizing and implementing practical training

To organize dual training, the college utilizes its own materials, technical resources, and available equipment. If the necessary equipment is not available at the college, practical training can be arranged at partner organizations. Conversely, employers may also use the college's materials and technical resources to help organize dual training programs.l and technical base for the purpose of organizing dual training processes.

It is planned to have the below mentioned ones to organize dual training at the college.

3. Professionally equipped classrooms:
• dairy technology,
• sanitation and hygiene.
4. Educational laboratories:
• technological equipment, processes and apparatus,
• chemistry and microbiology,
• computer,
• electrical engineering and automation.
Practical training is carried out in the milk processing workshop attached to the college:
• production areas,
• equipment for receiving and processing milk and raw materials,
• equipment and production lines necessary for the production of milk and lactic acid products,
• storage areas for finished products,
• a laboratory necessary for conducting expert examinations of milk and dairy products.
The working areas are equipped with the necessary devices and equipment for the production of milk and dairy products, as well as sanitary and hygienic and work safety conditions.

2. CURRICULUM AND MODULAR PROGRAMS

Based on the professional activity profile of the trained specialist, the curriculum and modular programs of the specialty have been developed. During the discussions, the specifics of the region and the current needs and requirements of employers regarding the workforce were taken into account.
The resulting curriculum, the schedule of the educational process and the modular programs are presented below.
Practical training within the framework of the general program makes up 70%.

Հավելված 6

APPROVED BY

RA MoESCS "Stepanavan State Agricultural College named after Prof. A. Kalantaryan" SNCO

_____ _____

Director Name of the Educational Institution

«___» _____ 202…

EDUCATION: Vocational Secondary

QUALIFICATION: Technologist of Milk and Dairy Products Production

EDUCATION BASIS: Based on secondary general education – 2 years 6 months

FORM OF EDUCATION: Full-time

Curriculum

0721.08.01.5 "TECHNOLOGIST: MILK AND DAIRY PRODUCT PRODUCTION" QUALIFICATION SPECIALIST PREPARATION SPECIALTY: 0721. 08.5 "MILK AND DAIRY PRODUCT PRODUCTION"

I. Academic Process Schedule

I.

	September				29.09	October			27.10	November			December				29.12	January.		26.01-1.02	February			22.02	March				29.03	April			27.04	May				June				29.06	July			27.07	August			II. I. Time budget /in weeks/						
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	5-11	12-18	19-25		3-9	9-15	16-22		3-9	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7		8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31	Theoretical	PTO	Module	Summary	Summary	Holiday on	Total
1																																																							
2					17													:/=	=/:	=	=		17								x	x	x	x	x	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	34	5	2			11	52

| | | |

												ste r	PT O				PT O			
						The or.	Prac t.	Se m in ar		17 weeks		22 weeks.		17weeks.		22 weeks		20 weeks		
	GENERAL HUMANITARIAN AND SOCIAL ECONOMIC																			
1	Basics of the Armenian language and speech culture		1,2 y.		72	54	18			36		36								
2	Basics of Economics		2 y.		54	32	22					54								
3	Political Science and sociology basics		3,4 y.		54	38	16							34		20				
4	Fundamentals of law		1 y.		36	18	18			36										
5	History		1,2 y.		54	34	20			34		20								
6	Russian language		1,2 y.		72	12	60			36		36								
7	Foreign language		1,2 y.		72	16	56			36		36								
8	Physical culture		1-4:5		136	2	134			34		34		22		22		24		
9	Landscape Science and		3 y.		36	22	14							36						
10	Civil protection and emergency issues		5 y.		28	24	4											28		
TOTAL					**614**	**252**	**362**			**21**		**21**		**92**		**42**		**52**		
	VISUAL SKILLS																			
1	Communication		1 y.		54	18	36			54										
2	Security and first aid		1 y.		36	12	24			36										
3	Computer operatorship		1 y.		54	12	42			54										
4	General work skills		2 y.		36	8	28					36								
5	Entrepreneurship		5 y.		72	22	50											72		

					252	**72**	**180**			**14**		**36**						**72**	
	GENERAL PROFESSIONAL																		
1	Analytical and physical colloid		1 y.		72	32	40			72									
2	Biochemistry of milk and dairy products		1 y.		90	54	36			90									
3	Microbiology of milk and dairy products		1 y.		90	42	48			90									
4	Maintaining sanitation and hygiene		2 y.		96	24	30		42			54	42						
5	Electrical engineering,		2 y.		72	32	40					72							
6	Processes and equipment		2 y.		72	32	40					72							
7	Milk reception and processing		2 y.		126	36	36		54			72	54						
8	Equipment and production lines for transporting, filling, preparing, bottling, packaging milk and dairy products		2 y.		156	28	44		84			72	84						
9	Management		4 y.		90	46	44									90			
10	Creating work documents		3 y.		72	24	30		18					54	18				
11	Standardization, certification and control		3 y.		84	30	24		30					54	30				
12	Dairy refrigeration technology		3 y.		96	36	36		24					72	24				
13	Organization of milk reception and processing		3 y.		138	24	30		84					54	84				
	TOTAL				**125**	**440**	**478**		**336**	**25**		**34**	**180**	**234**	**156**	**90**			
	SPECIAL PROFESSIONAL																		
1	Organization of milk and dairy production		3 y.		114	24	30		60					54	60				
2	Organization of sour milk products production		4 y.		240	44	46		150							90	150		

3	Organization of cottage cheese and cottage cheese products production		4 y.		126	24	30		72								54	72		
4	Organization of cheese production		4 y.		282	36	72		174								108	174		
5	Organization of butter production		5 y.		144	30	42		72										72	72
6	Organization of ice cream production		5 y.		84	20	34		30										54	30
7	Organization of canned milk production		5 y.		102	32	40		30										72	30
8	Technology of dairy products made from secondary raw materials		5 y.		90	24	30		36										54	36
TOTAL					**118**	**234**	**324**		**624**					**54**	**60**	**25**	**396**	**252**	**168**	
	ELECTIVE																			
1.	***Organic***		5 y.		48	10	38												48	
	Laboratory testing of milk and dairy products		5 y.		**114**				114											114
	RESERVE HOURS				**34**					4		14			10		6			
	TOTAL				**352**	**100**	**138**		**107**	**61**		**59**	**180**	**390**	**216**	**39**	**396**	**424**	**282**	
	ADVICE				250					50		50		50		50		50		
	Number of hours per week									36		36		36		36		36		

PRELIMINARY SUBJECTS				**N**	**LIST OF NECESSARY CABINETS, LABORATORIES AND WORKSHOPS**
					CABINETS
1.	Preparation for family life			1.	Dairy technology
2.	Age psychology			2.	Sanitation and hygiene
				3.	Armenian language and speech culture
	V. PTO	SEMESTER	WEEK	4.	Foreign language
1.	Practical training at the production site adjacent to the college	1-5	30	5.	Humanitarian, socio-economic subjects
				6.	
	TOTAL				**LABORATORIES**
SUMMARY CERTIFICATION OF STUDY From February 16 to 28 two comprehensive state exams: general professional and special professional modules				1.	technological equipment, processes and apparatus
				2.	chemistry and microbiology
				3.	computer
				4.	electrical engineering and automation
					WORKSHOPS
					SPORTS COMPLEX
				1.	Gymnasium
				2.	Sports field

VIII. EXPLANATIONS OF THE EDUCATIONAL PLAN

11. To assess the level of students' knowledge acquisition and to monitor the effectiveness of the learning process, interim exams, tests, and assessments may be conducted in individual subjects/modules by the decision of the institution's academic-methodological council. The tests, including differentiated ones, are held within the hours allocated for the subject/module. The number of assessment tasks per subject/module is approved by the academic-methodological council. The procedure for conducting exams and tests is established by the Ministry of Education, Science, Culture, and Sports of the Republic of Armenia.

12. For laboratory work, foreign languages, computer skills, practical sessions, seminars, physical education, as well as for separate subjects/modules recommended by the academic-methodological council, educational groups (in case of budgetary funding) may be divided into subgroups with at least 8 students in each, depending on the specifics of the taught subject/module. If resources are available, educational sessions may also be conducted with individual students (individual sessions, creative individual learning methods, etc.). By the decision of the academic-methodological council, the theoretical part of certain subjects/modules may be organized in the form of stream-based sessions. The decisions and recommendations of the academic-methodological council are reviewed by the college council at the beginning of the academic year and are approved by the director.

13. Elective subjects, their volume and duration, but not exceeding 4 hours per week, are determined by the college. The programs of elective subjects proposed by departments or subject/cycle commissions are approved by the academic-methodological council of the college.

14. The content defined by the subject program of Physical Education may also be implemented through various extracurricular activities, such as sports clubs, sections, and groups.

The academic process schedule may be adjusted based on local conditions, while strictly maintaining the total duration of theoretical and practical training, module summarization, and vacation periods. The college considers the week of New Year and Christmas holidays when preparing the work calendar for each year.

15. The form of consultations proposed by departments or subject/cycle commissions is approved by the academic-methodological council.

16. The study of documents required by the authorized state governing body is carried out during the hours allocated for the corresponding subjects.

17. Reserve hours are managed by the college, based on the decision of the academic-methodological council and in accordance with the regulations defined by the Ministry of Education and Science of the Republic of Armenia.

18. Practical training in an organization (DUAL) is conducted simultaneously with theoretical classes, adhering to the number of hours stipulated in the plan. The timeframe for the DUAL can be shifted within the same semester of the academic year. The DUAL is evaluated by instructors and recorded in dual education logs in accordance with the prescribed procedure.

19. Based on necessity, the educational institution may establish additional classrooms and specialized labs.

20. The comprehensive state examination is held in a pre-selected private organization, conducted by a committee composed of employers and instructors.

Class Schedule - "Milk and Dairy Technology" specialty 2024-2025 academic year 3rd year 1st semester - 11 weeks

	Module Name	Lecturer	hour	September					October				November			Dual prac. training
				01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29 .09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17 .11 -	
1	Fundamentals of Political Science and Sociology		34	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4		
2	Phisical Education		22	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
3	Formation of work documents		54 24 / 30	2un 2q	2un 2q	2un 2q	2un 4q	2un 4q	- 2q	- 2q	2un -	4un 4q	6un 2q	2un 6q		18
4	Standardization, certification, and metrology		54 30 / 24	6 th 4 pr	4 th 6 pr	2 th -	2 th -	- 2 pr	2 th -	- 2 pr	2 th -	4 th 4 pr	6 th 2 pr	2 th 4pr		30
5	Refrigeration Technology for Dairy Products		72 36 36	8 th 2 pr	4 th 6 pr	6 th 4 pr	4 th 6 pr	6 th 4 pr	2 th 6 pr	4 th 4 pr	2 th 4 pr					24
6	Organizing of Milk Reception and Processing		54 24 / 30			4 th 6 pr	4 th 6 pr	4 th 6 pr	2 th 6 pr	4 th 4 pr	6 th 2 pr					84
7	Milk and cream production organization		54 24 / 30						4 th 2 pr	2 th 6 pr	4 th 6 pr	4 th 6 pr	4 th 6 pr	6 th 4 pr		60
	TOTAL		344	30	30	32	32	32	30	32	32	32	32	30		

Schedule

§ Stepanavan Prof. A. Kalantar State Agricultural College ¦ SNCO's own milk processing workshop § Milk and Dairy Technology¦ 3rd year of the specialty 1st semester of practical training

	Modules	Total	Theoretical	Practical	September					October				November		December
					01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29 .09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17. 11 - 28. 12
1	Formation of work documents	54	24	30	**4** 2 un 2 q	**4** 2 un 2 q	**4** 2 un 2 q	**6** 2 un 4 q	**6** 2 un 4 q	**2** - 2 q	**2** - 2 q	**2** 2 un -	**8** 4 un 4 q	**8** 6 un 2 q	**8** 2 un 6 q	PTO 216 hours / 6 weeks / 18
2	Standardization, certification and metrology	54	30	24	**10** 6 un 4 q	**10** 4 un 6 q	**2** 2 un	**2** 2 un	**2** 2 q	**2** 2 un	**2** 2 q	**2** 2 un	8 4 un 4 q	8 6 un 2 q	6 2 un 4 q	30
3	Dairy refrigeration technology	72	36	36	**10** 8 un 2 q	**10** 4 un 6 q	**10** 6 un 4 q	**10** 4 un 6 q	**10** 6 un 4 q	**8** 2 un 6 q	**8** 4 un 4 q	**6** 2 un 4 q				24
4	Organization of milk reception and processing	54	24	30			10 4 un 6 q	10 4 un 6 q	10 4 un 6 q	8 2 un 6 q	8 4 un 4 q	8 6 un 2 q				84

5	Organization of milk and cheese production	54	24	30		**6**		**8**		**10**		**10**		**10**		**10**		60
						4 un	2 q	2 un	6 q	4 un	6 q	4 un	6 q	4 un	6 q	6 un	4 q	

theoretical training in college practical work on the farm practical training / dual /

| Module Name | Hours | | September | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | October | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Class Scedule

Practical work for the 1st semester of the 3rd year of the specialty "Milk and Dairy Technology" of Stepanavan State Agricultural College at the milk processing workshop attached to the college

| | | |

Appendix 7

SECONDARY VOCATIONAL EDUCATION

0413.01.5 "Management" specialty

0413.01.01.5 "Trade Manager" qualification

Curriculum and modular programs

I APPROVE

BY THE DIRECTOR

_____

«___» _____ 202….

RA Ministry of Education, Science and Technology "Stepanavan State Agricultural College named after Prof. A. Kalantar" SNCO

_____

Name of educational institution

CURRICULUM

0413.01.01.5 "MANAGER: TRADE" QUALIFICATION SPECIALIST PREPARATION

SPECIALITY: 0413.01.5 "MANAGEMENT (ADMINISTRATION) (BY BRANCHES)"

SCHEDULE OF THE EDUCATIONAL PROCESS

EDUCATION: Secondary vocational

PROFESSIONAL QUALIFICATION: "Manager - trade"

BASIS OF EDUCATION: secondary

DURATION OF TRAINING: 2 years

FORM OF EDUCATION:full-time education

I CO	September				29.09 5.10 October			27.10 2.11 Novemver				29.12 4.01 January			26.01 1.02 February			23.02 1.03 March				30.03 5.04 April			27.04 3.05 May				June				29.06 5.07 July			27.07 2.08 August				II. Time budget (in weeks)						
	1 7	8 14	15 21	22 28	6 12	13 19	20 26	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	5 11	12 18	19 25	2 8	9 15	16 22	2 8	9 15	16 22	23 29	6 12	13 19	20 26	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	6 12	13 19	20 26	3 9	10 16	17 23	24 31	Theoretical	Module summary	PTO	Summary state certificate	Final state certification	Holiday	TOTAL
1																																														

| | | |

III. TRAINING PLAN

N	Subject names and modules	Certification by semester			Student's academic workload (hours)					Distribution by years and semesters									
		Exam.	Verification	term paper	Required audience load					1st year		2nd year				3rd year			
					Total	Including				1st semester	2nd sem.	3rd semester	From which PTO	4th semester	From which PTO	5th semester	From which PTO	6th semester	From which PTO
						Theoretical training	Laboratory and practical work	Seminar training	PTO			17 weeks		22 weeks		17 weeks		20 weeks	
1.	GENERAL HUMANITARIAN, SOCIO-ECONOMIC AND GENERAL																		

	NATURAL SCIENCES																	
1.	Fundamentals of Armenian language and speech culture		3,4y		72	54	18					34		38				
2.	Fundamentals of Political Science and Sociology		3,4y		54	40	14					34		20				
3.	Fundamentals of law		3y		36	20	16					36						
4.	History		3,4y		54	44	10					34		20				
5.	Russian language		3,4y		72	12	60					34		38				
6.	Foreign language		3,4y		72	12	60					34		38				
7.	Physical education		3,4,5,6y		110	8	102					32		32		22		24
8.	Fundamentals of Landscape Science and Ecology		4y		36	20	16							36				
9.	Civil defense and emergency situations issues		4y		28	26	2							28				

	Total				**534**	**236**	**298**					**238**		**250**		**22**		**24**	
2.	Key skills																		
1.	Communication		3y		36	10	26					36							
2.	Safety and first aid		3y		36	12	24					36							
3.	General work skills		3y		36	10	26					36							
4.	Computer operator		3y		36	4	32					36							
5.	Entrepreneurship		6y		108	22	50		36									108	36
	Total				**252**	**58**	**158**		**36**			**144**						**108**	**36**
3.	GENERAL PROFESSIONAL																		
1.	Applied Economics and Business Skills		3y		72	22	38		12			72	12						
2.	Marketing skills in commerce		3y		72	20	40		12			72	12						
3.	General management skills		3y		72	18	42		12			72	12						

4.	Personnel management		4y		108	12	54		42					108	42			
5.	Management skills, psychology and service etiquette		4y		108	12	54		42					108	42			
6.	Business communication skills		4y		108	18	48		42					108	42			
7.	Managing conflict, change and stress in the organization		4y		108	12	48		48					108	48			
	Total				**648**	**114**	**324**		**210**			**216**	**36**	**432**	**174**			
4.	SPECIALIST																	
1.	Fundamentals of product science		4y		108	22	44		42					108	42			
2.	Customer engagement activities		5y		108	20	46		42							108	42	
3.	Sales planning and organization		5y		108	20	46		42							108	42	
4.	Merchandising		5y		108	14	52		42							108	42	

5.	Cooperation with the services of the organization's departments		5y		108	24	42		42							108	42		
6.	Management of material and information flows in a trade organization (logistics)		5y		108	18	42		48							108	48		
7.	Organization of financial document circulation		6y		108	12	48		48									108	48
8.	Professional communication in a foreign language-1		6y		108	12	48		48									108	48
9.	Professional communication in a foreign language-2		6y		108	12	48		48									108	48
10.	Management and evaluation of the		6y	1	144	12	24		108									144	108

	organization's activities in the trade sector in accordance with labor market requirements																		
	Total				**1116**	**166**	**440**		**510**					**108**	**42**	**540**	**216**	**468**	**252**
5.	ELECTIVE				**72**													**72**	
	RESERVE HOURS				**114**							**14**		**2**		**50**		**48**	
	Total				**2736**	**574**	**1220**		**756**			**612**	**36**	**792**	**216**	**612**	**216**	**720**	**288**
	Consultations				200														
	Number of hours per week											36	36	36	36	36	36	36	36

VIII. CURRICULUM EXPLANATIONS

1. In order to check the level of students' knowledge acquisition, as well as to monitor the effectiveness of learning, by decision of the educational and methodological council of the institution, current /interim/ exams, tests, and tests may be held for individual subjects /modules. Tests, including differentiated ones, are held at the expense of the hours set for the subject /module. The number of tests per subject /module is approved by the educational and methodological council. The procedure for conducting exams and tests is established by the Ministry of Education, Science, Culture and Sports of the Republic of Armenia.
2. During laboratory work, foreign languages, computer, practical, seminar, physical education, as well as training sessions on individual subjects / modules / recommended by the Educational and Methodological Council, course design and production training in workshops, the educational group may be divided into subgroups, each with at least 8 students, based on the specificity of the subject / module / being taught. In the presence of appropriate funds, training sessions may be held with individual students / individual lessons, individual creative forms of teaching, etc. /. By decision of the Educational and Methodological Council, the theoretical course of individual subjects / modules / may be organized in the form of a streaming session. The decisions and recommendations of the Educational and Methodological Council are discussed by the college council at the beginning of the academic year, and approved by the director.
3. The college determines the pre-university subjects, their volume and duration of study, but not more than 4 hours per week. The program of pre-university subjects presented by the departments and subject/cycle/committees is approved by the college's educational and methodological council.
4. The material provided by the physical education curriculum can also be implemented in various forms of extracurricular activities: in sports clubs, sections, and groups.
5. The schedule of the educational process, based on local conditions, may be modified, while maintaining the total duration of theoretical and practical training, module summaries, internships, and vacations. The college takes into account the New Year and Christmas holidays when compiling the work schedule for each year.
6. The form of conducting consultations presented by departments and subject/cycle/committees is approved by the Educational and Methodological Council.
7. The examination of documents assigned by the authorized state administration body is carried out at the expense of the hours of the relevant subjects.
8. The reserve hours are managed by the college, by decision of the Educational and Methodological Council, in accordance with the requirements of the procedure established by the Ministry of Education, Science, Culture and Sports of the Republic of Armenia.

9. Practical training in the organization (PTO) can be conducted centrally or sequentially with theoretical classes, maintaining the number of hours planned in the plan. The PTO can be held at different times during the same semester of the academic year.

10. Pre-graduation internships are conducted in a centralized manner, within the deadlines specified in the curriculum.

11. An educational institution, based on necessity, may create additional classrooms and specialized classrooms

Schedule **Appendix 2**

"Management" specialty, 1st semester of the 3rd year of the 2024-2025 academic year - 11 weeks

	Module name	Lecturer	hour	September				29.09 - 05. 10	October			27.10 – 02.11	November		17.11 - 28.	**Dual practical training**
				01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		06 - 12	13 -19	20 - 26		03 - 09	10 - 16		
1	Physical education		22	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
2	Customer engagement activities		66 20/46	4 6	2 8	2 8	4 6	2 8	2 6	2 2	2 2					42
3	Sales planning and organization		66 20/46	2 8	2 8	2 8	4 6	4 6	4 6	2 2	- 2					42
4	Merchandising		66 14 / 52				2 2	2 4	- 6	4 6	2 8	2 8	2 8	- 10		42
5	Cooperation with the services of the organization's divisions		66 24/42	4 4	6 4	2 8	2 2	- 2	- 2	- 2	2 2	2 6	4 4	2 4		42

6	Management of material and information flows in a trade organization (logistics)		60 18 / 42				2 / -	- / 2	2 / 4	4 / 6	2 / 8	2 / 8	4 / 6	2 / 8		48
	THE FOLLOWING:		346	30	32	32	32	32	34	32	32	30	30	30		216

Schedule appendix 3

Stepanavan Prof. A. Kalantar State Agricultural College SNCO "Management " 3rd year of the specialty 1st semester of practical training

	Modules	Total	Theoretical	Practical	September				October					November		December
					01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29 .09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27.10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17. 11 - 28. 12
1	Customer engagement activities	66	20	46	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**4**	**4**				PTU 216 hours / 6 weeks /
					4 t 6 p	2 t 8 p	2 t 8 p	4 t 6 p	2 t 8 p	2 t 6 p	2 t 2 p	2 t 2 p				42
2	Sales planning and organization	66	20	46	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**4**	**2**				42
					2 t 8 p	2 t 8 p	2 t 8 p	4 t 6 p	4 t 6 p	4 t 6 p	2 t 2 p	- 2 p				
	Merchandising	66	14	52				**4**	**6**	**6**	**10**	10	10	10	10	42

3								2 t	2 p	2 t	4 p	-	6 p	4 t	6 p	2 t	8 p	2 t	8 p	2 t	8 p	-	10 p								
4	Cooperation with the services of the organization's departments	66	24	42	8		10	4		2		2		2		4		8		8		8		42							
					4 t	4 p	6 t	4 p	2 t	8 p	2 t	2 p	-	2 p	-	2 p	-	2 p	2 t	2 p	2 t	6 p	4 t	4 p	2 t	6 p						
5	Management of material and information flows in a trade organization (logistics)	60	18	42				**2**		**2**		**6**		**10**		**10**		**10**		**10**		**10**		48							
								2 t	-	-	2 p	2 t	4 p	4 t	6 p	2 t	8 p	2 t	8 p	4 t	6 p	2 t	8 p								

theoretical training in college

practical work on the farm

practical training / dual /

Schedule

Conducting the 1st practical work of the 3rd year students of the "Management" specialty of Stepanavan State Agricultural College

| Modules | Total | Theoreti | Practical | September | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | October | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | November | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

Co-funded by the European Union

CB4WBL ERASMUS +

«Ստեփանավանի պրոֆ. Ա. Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ»

Դուալ ուսումնառության կազմակերպման

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

(Նախագիծ պիլոտային ներդրման համար)

imanovation networking for knowledge

Ministry of Education, Science, Culture and Sports of Armenia

ACEP ARMENIAN CENTER FOR EDUCATION POLICY AND MANAGEMENT

LES SARDIÈRES SCIENCES ET MÉTIERS DU VIVANT BOURG-EN-BRESSE

DRAFT

"This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein".

Ստեփանավան - 12.05.2025թ.

1. Ընդհանուր դրույթներ

Դուալ ուսուցման կազմակերպման սույն ուղեցույցի (այսուհետ՝ ուղեցույց) նպատակը Ստեփանավանի պրոֆեսոր Ա. Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ պետական ոչ առևտրային կազմակերպության (այսուհետ՝ քոլեջ) Միջին մասնագիտական կրթության 0811.07.5 «Անասնաբուժություն» մասնագիտության 0811.06.01.5 «կրտսեր անասնաբույժ» որակավորմամբ և 0721.08.5 «Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.5 «տեխնոլոգ՝ կաթի եվ կաթնամթերքի արտադրության» , 0413.01.5 « Մենեջմենթ» մասնագիտության «մենեջեր առևտրի » 0413.01.01.5 որակավորմամբ ուսանողների քոլեջի արտադրական տեղամասում (այսուհետ՝ արտադրական տեղամաս) դուալ ուսուցման կազմակերպումն է:

Ուղեցույցը սահմանում է.
Դուալ ուսուցման և ուսումնառության կազմակերպման ընդհանուր շրջանակը ըստ դասավանդման մոդուլների աշխատավայրում աշխատանքների հիման վրա գործնական ուսուցումը, գործնական ուսուցման աշխատանքների տարեկան ժամանակացույցը և դրանց ռոտացիան քոլեջին կից անասնապահական ֆերմայում և տնտեսություններում>

- Քոլեջի կողմից դուալի կազմակերպմանն ընդհանուր հարցեր
- Դուալի կազմակերպման շրջանակը քոլեջին կից արտադրական տեղամասում
- Դուալի արդյունքների գնահատումը,
- Դուալի իրականացման համաձայնագիրը:

Ուղեցույցը թույլ է տալիս դուալում ներգրավված կողմերին համագործակցաբար և փոխլրացման սկզբունքով կազմակերպել իրենց աշխատանքները.

- Քոլեջի մանկավարժական և վարչական անձնակազմին՝ ուսանողի կրթությունն ու ակադեմիական առաջընթացը կազմակերպել աշխատավայրում գործնական ուսուցման աշխատանքներին համարժեք, ունենալ աշխատավայրում ուսանողի ուսումնառությանը հետևելու և գնահատելու գործիքներ / մասնավորապես գնահատման մեխանիզմներ, համապատասխան հանձնարարականներ, երկուստեք գնահատման ընդհանրացում՝ համատեղ պատասխանատվությամբ / , աջակցել դուալի իրականացման ընթացքում:
- Արտադրական տեղամասում գործնական ուսուցման գործընթացում ուսանողին հանձնարարվող աշխատանքները բաշխել ըստ ուսումնառության սահմանված վերջնարդյունքների և ստանալ կազմակերպչական աջակցություն գործնական ուսուցման ընթացքում:
- Ուսանողին՝ ամբողջական պատկերացում կազմել մասնագիտության մասին և գործուն մասնակցություն ունենալ կրթության գործընթացում:

Ուղեցույցը մշակվել է Էրազմուս + ծրագրի «ՄԿՈՒՒ հաստատությանը կից ՍՄԱՐՏ ֆերմայի մոդել՝ ուսանողների աշխատանքի վրա հիմնված ուսումնառության և շրջանավարտների բարձր աշխատունակության համար:» նախագծի շրջանակում, նպատակը՝ քոլեջում ներդնել SMART անասնապահական ֆերմա, որը հնարավորություն կստեղծի մի շարք մասնագիտություններով՝ <<Անասնաբուժություն>>, <<Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա>> և <<Մենենջմենթ>>, իրականացնել դուալ կրթություն:

DRAFT

2. Դուալ ուսումնառության կազմակերպումը

1. Դուալ ուսուցման շրջանակներում՝ իրականացվող գործնական ուսուցումը՝ որպես մրցունակ մասնագետների պատրաստման կարևորագույն բաղադրիչ, ուղղված է ուսանողների մասնագիտական կարողությունների ու հմտությունների ձևավորմանը և զարգացմանը: Այն որակյալ մասնագետի պատրաստման անբաժանելի մասն է և ուղղված է գործնականում միջին մասնագիտական կրթության ուսումնական գործընթացի և արտադրության և/կամ բիզնեսի միջև սերտ համագործակցության ձևավորմանը և երիտասարդության զբաղվածության խթանմանը: Այն խթանում է ուսանողի մասնագիտական պատրաստակամությունը, կազմակերպական աշխատանքներին մասնակցությունը, նպաստում է աշխատանքային միջավայրում փոխհաղորդակցմանը, անհրաժեշտ փորձառության ձեռքբերմանը, կրթությունից դեպի աշխատաշուկա սահուն անցմանը և հետագա մասնագիտական աճին:
2. Դուալ ուսուցման մոդելի կիրառման ընթացքում գործնական ուսուցման նպատակն ու խնդիրները, ինչպես նաև դրանց կազմակերպմանը՝ ներկայացվող պահանջները և վերջնարդյունքներն որոշվում են մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչով և դուալ կրթության ուսումնական ծրագրով:
3 Աշխատավայրում ուսանողի ուսուցումը և ուսումնառությունը կազմակերպվում է համաձայն Ստեփանավանի պետական գյուղատնտեսական քոլեջի և ուսանողի միջև ստորագրված համաձայնագրի և սույն ուղեցույցի դրույթների, որոնք սահմանում են աշխատանքի միջոցով գործնական ուսուցման և ուսումնառության պայմանները, աշխատանքների ծավալը և ժամկետները, յուրաքանչյուր կողմի իրավունքներն ու պարտականությունները:
4 Գործնական ուսուցման կազմակերպման, իրականացման և բնականոն ընթացքը ապահովելու նպատակով անասնապահական ֆերմայում նշանակվում է ղեկավար:
5 Ուսանողի գործնական ուսուցումը տարբեր գործընթացներում՝ ըստ նախատեսված աշխատանքների ու ակնկալվող վերջնարդյուքների, դուալը իրականացնում են դասախոս – վարպետները:
6 Աշխատավայրում գործնական ուսուցման և ուսանողի ուսումնառության նպատակն ու խնդիրները, դրա կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները և ըստ դասավանդվող մոդուլների գործնական ուսուցման աշխատանքներն ու դրանց վերջնարդյունքները ըստ մասնագիտությունների սահմանվում են պետական կրթական չափորոշիչներով:
7 Դուալ ուսուցմամբ կրթական ծրագրերի ուսումնական պլանը և մոդուլային ծրագրերը, դուալ ուսուցմամբ ուսումնառության փաստաթղթերի փաթեթները, կազմված են կրթական չափորոշիչներին համապատասխան:
8 Քոլեջի արտադրական տեղամասում կիրականացվի քոլեջի ուսանողների դուալ կրթությունը ըստ ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցի , միաժամանակ հնարավորություն կընձեռնվի գործնական աշխատանքները ևս կազմակերպել արտադրական տեղամասում ըստ մասնագիտությունների:
9 Աշխատավայրում գործնական ուսուցումը կազմակերպվում է ռոտացիայի միջոցով, որը հնարավորություն է տալիս մասնակցել բոլոր հիմնական գործընթացներին և աշխատանքի միջոցով ձեռք բերել ուսումնառության նախատեսված արդյունքները: Դուալ ուսուցման անհրաժեշտ բոլոր գործառույթների բացակայության դեպքում ուսումնառության համապատասխան արդյունքի ձեռք բերումը կազմակերպվում է գործընկեր այլ կազմակերպությունում (արտաքին ռոտացիա) :

DRAFT

10 Արտադրությունում ուսանողի գործնական ուսուցման շաբաթական տևողությունը 14-16 տարեկանի դեպքում չպետք է գերազանցի 24, իսկ 16-18-ի դեպքում՝ 36 ժամը:
11 Արգելվում է մինչև 18 տարեկան ուսանողներին ներգրավել.

- ներգրավել ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված ծանր, վնասակար, առանձնապես ծանր,առանձնապես վնասակար աշխատանքներում: Այդ աշխատանքների ցանկը սահմանված է ՀՀ կառավարության 29.12.2005թ. N2308-Ն որոշմամբ
- ներգրավել աշխատանքի հանգստյան, ոչ աշխատանքային տոնական և հիշատակի օրերին, բացառությամբ մարզական և մշակութային միջոցառումներին մասնակցելու դեպքերի
- ներգրավել գիշերային աշխատանքի,
- ներգրավել արտաժամյա աշխատանքներին,

12 Աշխատավայրում ուսուցման ընթացքում ուսանողի վարձատրության մասին որոշումը կայացվում է համաձայն քոլեջի և ուսանողի միջև ստորագրված համաձայնագրի: Գործնական ուսուցումը չի վճարվում:

2. Քոլեջի աջակցությունը դուալի կազմակերպմանը

1. Քոլեջում պետական կրթական չափորոշիչով ըստ մասնագիտությունների սահմանված դուալի արդյունավետ իրականացման նպատակով նշանակվում է դուալ կրթական ծրագրի ղեկավար:
2. Քոլեջում դուալ կրթական ծրագրի ղեկավարը.
   - ֆերմայի ղեկավարի հետ համագործակցելով մինչև ակադեմիական տարվա սկիզբը հաստատում է դուալ ուսուցման ժամանակացույցը, հետևում իրականացման բնականոն ընթացքին,
   - պլանավորում և համակարգում է ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլները դասավանդողների՝ որպես դուալ ուսուցման դասախոսների աշխատանքը,
   - դուալ ուսուցման դասախոսների հետ համատեղ սահմանում է դուալ ուսուցման ժամանակացույցը և ըստ կիսամյակների ու աշխատավայրի համապատասխան ռոտացիան,

   - պլանավորում և համակարգում է դասախոսների մասնագիտական և մեթոդական վերապատրաստումները,
   - հետևում է դուալի որակի ապահովման չափանիշների կիրառմանը:
3. Դուալ կրթական ծրագրի ղեկավարը ներկայացնում է տարեկան հաշվետվություն ըստ քոլեջի մասնագիտությունների դուալ ուսուցման գծով իրականացված աշխատանքների մասին և ներկայացնում առաջարկություններ դուալի կազմակերպման հետագա բարելավման ուղղությամբ:
4. Մասնագիտական կրթական ծրագրերի ընդհանուր և հատուկ մասնագիտա-կան մոդուլների դասախոսը դուալի շրջանակում իրականացնում է հետևյալ աշխատանքները.
- ուսանողին տրամադրում է խորհրդտվություն աշխատավայրում ուսումնառության և տեսական գիտելիքների համադրման ու կազմակերպչական հարցերում,
- աջակցում է արտադրության կազմակերպման և իրականացման գործառույթներին ուսանողի ծանոթացմանը,

- մասնակցում է ուսանողների կողմից գործնական ուսուցման միջոցով ձեռք բերված հմտությունների և կարողությունների գնահատմանը,
- իրականացնում է աշխատավայրում գործնական ուսուցման մշտադիտարկում և անհրաժեշտության դեպքում մասնակցում խնդիրների լուծմանը,
- աջակցում է ուսանողին առաջադրանքների, հաշվետվությունների լրացման և կազմման ժամանակ,
- ինքնակրթության և վերապատրաստումներին մասնակցության միջոցով զարգացնում է մասնագիտական և մանկավարժական գիտելիքները:

5. Դուալ ուսուցման դասախոսը ներկայացնում է տարեկան հաշվետվություն իրականացված աշխատանքների մասին և ներկայացնում առաջարկություններ դուալի կազմակերպման հետագա բարելավման ուղղությամբ:
6. Դուալ ուսուցման դասախոսը ֆերմայի ղեկավարի հետ միասին գնահատում են ուսանողի աշխատանքային և անձնական պահվածքը և մասնագիտական գործառույթների իրականացումը, քննարկում վեջնարդյունքների գնահատումը:
7. Դուալ իրականացնող դասախոսի աշխատանքները արդյունավետ կազմակերպելու նպատակով մասնագիտության ուսումնական պլանով հատկացված գործնական պարապմունքների ժամերը ՝ աշխատավայրում ուսումնառության կազմակերպման համար կտրամադրվի դասախսին:

3. Դուալ ուսուցման կազմակերպումը սեփական արտադրությունում

1. Քոլեջը ապահովում է անհրաժեշտ պայմաններ՝ նյութական և մարդկային ռեսուրսներ նախատեսված դուալի արդյունավետ իրականացման համար:
2. Դուալ ուսուցման կազմակերպման, իրականացման և բնականոն ընթացքը, ապահովում են դուալ կրթական ծրագրի ղեկավարը և արտադրության ղեկավարը:
3. Արտադրությունում դուալի իրականացման պատասխանատուն են ֆերմայի ղեկավարն և վարպետ- դասախոսները:
4. Ֆերմայի ղեկավարը՝
- ուսանողին բացատրում է արտադրության աշխատանքների կազմակերպման ընդհանուր սկզբունքները և մոտեցումները,
- կազմակերպում և հետևում է մոդուլով նախատեսված աշխատանքների ուսանողի կողմից պատշաճ կատարմանը կամ դրանց մասնակցությանը,
- ուսանողին փոխանցում է մասնագիտական գիտելիքները և հմտությունները,
- ուսանողին օգնում է գտնել լուծումներ մասնագիտական խնդիրների հարցում, տալիս է խորհուրդներ մասնագիտության բնագավառի խնդիրների գծով բարելավման ուղղությամբ:

5. Յուրաքանչյուր կիսամյակի ավարտին գործնական ուսուցման ղեկավարը և ֆերմայի ղեկավարը գնահատում է ուսանողի կատարած աշխատանքները և վարքագիծը, իսկ մոդուլի ավարտին գնահատում մոդուլի շրջանակում գործնական ուսուցմամբ ձեռք բերված արդյունքները.

- ուսանողի կողմից գործնական ուսուցման ծրագրի և անհատական աշխատանքների տեսակները, կատարման որակը,
- գործնական ուսուցման ծրագրով ձեռք բերված գործնական հմտությունները՝ ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական,
- ուսանողի աշխատանքային կարգապահությունը,
- հանձնարարված աշխատանքների հանդեպ վերաբերմունքը,

- կազմակերպչական և աշխատանքային կարողությունները,
- թիմային աշխատանք կատարելու կարողությունները,
- կոնֆլիկտները կառավարելու կարողությունները,
- աշխատաժամանակը արդյունավետ կառավարելու կարողությունները,
- ուսանողի՝ գործնական ուսուցման ծրագիրը յուրացնելու կամ չյուրացնելու մասին հակիրճ տեղեկատվություն:

6. Հաշմանդամություն ունեցող ուսանողի դուալ ուսուցման ներգրավման դեպքում սահմանվում են աշխատավայրի անհրաժեշտ համապատասխանեցումները հաշվի առնելով առկա սահմանափակումները և ձեռք են առնվում համապատասխան միջոցներ՝ ուսանողի աշխատավայրում ինտեգրման ու արդյունավետ աշխատանքի համար:

4. Դուալ ուսուցման արդյունքների գնահատումը

1. Դուալ ուսուցմամբ ներգրավված ուսանողների գնահատումը իրականացվում է կատարված աշխատանքների կատարողականի և ձեռք բերված արդյունքների, աշխատանքային ու անձնական պահվածքի գնահատման միջոցով՝ համաձայն չափանիշների պահանջների:
2. Գնահատման չափանիշները համապատասխանում են որակավորումների ազգային շրջանակի՝ միջին մասնագիտական կրթության մասնագետ որակավորման բնութագրիչներին:
3. Կատարված աշխատանքների կատարողականի և ձեռք բերված արդյունքների գնահատումը նպատակ ունի պարզել ուսանողի կողմից ձեռք բերված տեսական գիտելիքները գործնական, աշխատանքային խնդիրները լուծելու համար կիրառելու հմտություններն ու կարողությունները՝ համաձայն տեխնոլոգ՝ կաթի և կաթնամթերքի որակավորմամբ մասնագետների բնութագրի:
4. Յուրաքանչյուր մոդուլի գծով աշխատավայրում նախատեսված աշխատանքների իրականացումը և դրանց արդյունքում ձեռք բերված հմտությունները և կարողությունները գնահատվում են «կատարել է» կամ «չի կատարել» նշումներով:
5. Մոդուլով սահմանված յուրաքանչյուր աշխատանք, ձեռք բերված հմտություն և կարողություն «կատարել է» կամ «չի կատարել» նշումով գնահատելու համար առաջարկվում է հավելված 1 ձևանմուշը:
6. Մոդուլի շրջանակում իրականացվում է ուսանողի անդրադարձի գնահատում /հավելված 2 /
7. Ուսանողի աշխատանքային ու անձնական պահվածքի գնահատման չափանիշները ներկայացված են հավելված 3:
8. Գործնական աշխատանքների արդյունքները գնահատվում է համապատասխան մոդուլի դասախոսի և գործնական ուսուցման հրահանգիչի կողմից՝ համատեղ, հավելված 4 :
9. Ուսանողը դուալի ավարտին 2-րդ, 3-րդ և 4 –րդ կուրսերում ներկայացնում է դուալ ուսուցման օրագիրը (ԴՈՒՀՕ) համապատասխան փաստաթղթերի փաթեթով: ԴՈՒՀՕ-ում նշումներ են կատարվում գործնական ուսուցման ծրագրի և դուալ ուսուցման ծրագրով կատարված աշխատանքների մասին: ԴՈՒՀՕ-ի պարբերական և պատշաճ լրացումը՝ պարտադիր պայման է՝ ընթացիկ ատեստավորմանը և ավարտական քննություններին մասնակցության թույլատվության համար:
10. Ուսանողը ավարտական 4-րդ կուրսում որպես ամփոփիչ ատեստավորում՝ հանձնում է հատուկ մասնագիտական մոդուլներից համալիր քննություն

DRAFT

և արտադրությունում մասնագիտական կարողությունների ցուցադրում համապատասխան մասնագետների մասնակցությամբ:

Ըստ մասնագիտությունների դուալ ուսուցման կազմակերպման մեթոդաբանությունը ներկայացված է հավելված 5,6,7 – ում:

DRAFT

հավելված 1

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԹԵՐԹԻԿ

«Անասնաբուժություն» մասնագիտության կրթական ծրագրի գործնական ուսուցման աշխատանքներն ու ուսումնառության վերջնարդյունքների

Ուսանող՝ **Կուրսը**

Հ/հ	Մոդուլով նախատեսված		Գնահատում	
	Աշխատավայրում գործնական ուսուցման և ուսումնառության աշխատանքներ	Ձեռք բերված հմտություններն ու կարողությունները	Կատարել է	Չի կատարել
Ուսումնառության արդյունք 1 -				
1.1	-	-		
ՈՒսումնառությանարդյունք 2-				
	Մոդուլիվերջնականմիջինացվածգնահատական			

Գործնական ուսուցման հրահանգիչ՝ << >> ----------202 թ.

Ուսումնառության փաստաթղթեր Ուսանողնեի անդրադարձի գնահատում հավելված 2

Դուալ կրթական ծրագրով գործնական ուսուցման կազմակերպումը քոլեջին կից կաթի վերմաշակման արտադրական տեղամասում

Ուսանողի անուն, ազգանունը՝ ---------- Կուրսը՝----------

	Մոդուլներ		Գնահատում ՄԿՈՒՒ հրահանգչի/ դասավանդող

		Մեկնաբանություններ ՄԿՈՒՀ հրահանգչի/ դասավանդողի կողմից	Ինքնագնահատում՝ ուսանող			
	Տարի 1		A Պահանջները գերազանցված են	B Պահանջները բավարարված են	C Պահանջները քիչ են բավարարված /աջակցության միջոցներ են պահանջվում/	D Պահանջները չեն բավարարվել /պահանջվում են հատուկ միջոցներ/
1						
2						
3						

Լրացուցիչ նշումներ

Գործնական ուսուցման հրահանգիչ

Ուսանող՝

ՈՒՍԱՆՈՂԻ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ հավելված 3

Բաժին 1 Անձնական տվյալներ

Ուսանողի անուն, ազգանուն, հայրանուն	
Կոնտակտային տվյալներ	Հասցե Բջջ. էլ. փոստ
Ծննդյան օր, ամիս, տարեթիվ	

Բաժին 2 Կրթական ծրագրի մասին տվյալներ

Մասնագիտության անվանումը	
Որակավորման անվանումը	
ՄԿՈՒՀ հաստատության անվանումը	

Բաժին 3 Դուալ ուսուցմամբ իրականացված գործնական ծրագրի տվյալները

Գործնական ուսուցման ծրագիրը իրականացվել է	
Փաստացի աշխատել է	¦ § 202թ. մինչև ¦ § 202թ

Բաժին 4. Կատարված աշխատանքների մասին տվյալներ

հ/հ	կատարված աշխատանքի տեսակները	Կատարված աշխատանքի որակը՝		
		գերազանց	լավ	բավարար

Բաժին 5. Ձեռք բերված հմտություններ

Ընդհանուր մասնագիտական	նշել մանրամասն

Բաժին 6. Անձնական հմտություննե

6.1 Լեզուների իմացություն ¤1-5, 1-ը մաքսիմալ¥

Լեզու	Գրել	Կարդալ	Խոսել	Հասկանալ
Հայերեն				
Անգլերեն				
Ռուսերեն				
Այլ				

6.2 Կազմակերպչական և հաղորդակցման կարողություններ

	Կարողություն	Գերազանց	Լավ	Բավարար
1.	Աշխատանքային կարգապահություն			
2.	Հանձնարարված աշխատանքների որակը			
3.	Թիմային աշխատանք			
4.	Անհատական աշխատանք, այդ թվում նաև ինքնուսուցում			
5.	Կոնֆլիկտների կառավարում			
6.	Ժամանակի կառավարում			
7.	Հարմարվողականություն և ճկունություն			
8.	Տարաբնույթ ¤նոր¥ աշխատանքներ կատարելու պատրաստակամություն			
9.	Կողմնորոշվածություն			
10.	Ղեկավարի կարծիքի ընդունում			
11.	Աշխատանքային էթիկայի կանոնների իմացություն			

6.3 Համակարգչային հմտություններ՝

6.4 Այլ հմտություններ

Բաժին 7. Ամփոփ եզրակացություն գործնական ուսուցման յուրացման վերաբերյալ

Գործնական ուսուցման հրահանգիչ՝

Գործնական ուսուցման ղեկավար՝ ¦——§————————202

Գործնական ուսուցման ծրագրի արդյունքները

հավելված 4

Ամիս, ամսաթիվ	Բաժինների/թեմաների/ անվանումն ըստ աշխատանքի տեսակի	Լաբարատոր ժամերի քանակը	Գործն. պարապմունք, ժամերի քանակը	Ձեռք բերված հմտությունները	Ստորագրություն	
				կարող է /կարողություն/	Մասնագիտացնող ամբիոնի դասախոս	Գործնական ուսուցման հրահանգիչ
1	2	3	4	5	6	7
Ընդամենը՝ ժամ						

՝

հավելված 5

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

0811.07.5 «ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

0811.07.01.5 «ԿՐՏՄԵՐ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒՅԺ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

1. ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Փորձարարական ծրագիրը միտված է դուալ ուսուցման համակարգի ներդրմանը միջին մասնագիտական կրթության ոլորտում, որը նախատեսում է կրթության տեսական, գործնական աշխատանքների և գործնական ուսուցման իրականացում քոլեջին կից անասնապահական ֆերմայում:

Դուալ ուսուցուման համակարգի ներդրումը հնարավորություն կտա ուսանողին սովորել աշխատելով, կբարձրացնի կրթության որակը և կնպաստի շուկայի կողմից պահանջարկված կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը:

Ծրագրի հիմնական քայլերն են

1.1. Ծրագրի նպատակը

Ծրագրի նպատակն է դուալ ուսուցման համակարգի ներդրմամբ զարգացնել ուսանողների մասնագիտական կարողությունները՝ ապահովելով վերջինների մրցունակությունը աշխատաշուկայում, ինտեգրել նրանց աշխատանքային միջավայրին:

Ծրագրի խնդիրները

- Քոլեջ-գործատու համագործակցության ամրապնդում:
- Ոլորտի գործատուների պահանջների համաձայն ուսումնական պլանների վերանայում:
- Դասավանդման նոր մեթոդների կիրառում:

Ակնկալվող արդյունքները

- Գործատուի պահանջներին համապատասխան ուսումնական պլանների ու ծրագրերի առկայություն, որը հնարավորություն կտա պատրաստել շուկայի պահանջներին համապատասխան և որակյալ անասնաբույժներ:
- Ուսանողների կարիերիայի և աշխատանքի ձեռք բերման հնարավորությունների մեծացում:
- Քոլեջի վարկանիշի բարձրացում:
- Քոլեջ-գործատու համագործակցության ամրապնդում:

2. ՄԱՄՆԱԳԵՏԻ ՄԱՄՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի (զբաղմունքի) անվանումը	Կրտսեր անասնաբույժ
I. Դերը	«Կրտսեր անասնաբույժ» որակավորմամբ մասնագետը մասնակցում է սանիտարահիգիենիկ միջոցառումներին, կենդանիների կլինիկական հետազոտության, հիվանդությունների նախնական ախտորոշման և կանխարգելման աշխատանքներին, կազմի հիվանդ կենդանիների կերաբաժինը, կատարի վիրահատական միջամտություններ, արհեստական սերմնավորում, ծննդօգնություն և մասնակցի առաջնային բուժ. կանխարգելիչ միջոցառումներին, ինչպես նաև տրամադրի խորհրդատվություն անասնապահներին և բնակչությանը:
II. Խնդիրների բնագավառները.	
<u>Խնդիրների բնագավառ 1. Սանիտարահիգիենիկ միջոցառումների իրականացում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Անցկացնի անասնապահների և բնակչության հետ զրույցներ և խորհրդատվություն տրամադրի սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանման վերաբերյալ, 2) Նախապատրաստի անասունների բուժման համար անհրաժեշտ գործիքները և սարքավորումները, ստուգելով դրանց պիտանելիությունը, 3) Կատարի անասնաշենքերի, հարակից տարածքների, վիրահատարանների ախտահանություն, մակաբույծազերծում, վիրաբուժական նյութերի նախապատրաստում, 4) Ապահովի անվտանգ միջավայր՝ պահպանելով աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Կատարման չափանիշներ	1) Սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանման վերաբերյալ խորհրդատվությունը տրամադրված է, 2) Այցելությունների և մոնիթորինգի արդյունքների վերաբերյալ գրանցամատյաններում համապատասխան նշումները կատարված են,

	3) Անհրաժեշտ գործիքները և սարքավորումները Ախտահանված և վնասազերծված են, 4) Դեղանյութերը, կենսապատրաստուկները և վիրաբուժական նյութերը համապատասխանում են ընդունված նորմերին, 5) Կենդանիների և աշխատակիցների համար ապահովված են սանիտարահիգիենիկ պահանջները, պահպանելով աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
<u>Խնդիրների բնագավառ 2. Անասնաբուժական միջամտությունների իրականացում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Կատարի ախտաբանական նմուշների հավաքագրում, դրանց պահածոյացնում և ստուգման համար ուղարկի համապատասխան լաբորատորիաներ՝ լրացնելով անհրաժեշտ ուղեկցող փաստաթղթերը, 6) Կատարի կենդանիների արտաքին զննում և հետազոտում, 7) Հավաքված տվյալները ներկայացնի անասնաբույժին, 8) Ձեռնարկի համապատասխան բուժական կամ կանխարգելիչ միջոցառումներ՝ նշանակված անասնաբույժի կողմից:
Կատարման չափանիշներ	1) Ախտաբանական նմուշները հավաքված, պահածոյացված և ուղեկցող փաստաթղթերի ձևակերպված ու տեղափոխված են համապատասխան լաբորատորիաներ, 2) Կենդանիների արտաքին զննումը և հետազոտումը կատարված է, 3) Հավաքված տվյալները պատշաճ կարգով ներկայացվել են անասնաբույժին, 4) Անասնաբույժի կողմից նշանակված համապատասխան բուժական և կանխարգելիչ միջոցառումներն իրականացնված են:
<u>Խնդիրների բնագավառ 3. Մասնակցություն կենդանիների հիվանդությունների ախտորոշման և բուժման աշխատանքներին</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Մասնակցի կենդանիների հիվանդությունների ախտորոշման գործընթացին, անասնաբուժական նախնական ախտորոշման և բուժման գործընթացին, 2) Անհետաձգելի իրավիճակներում կենդանիներին ցուցաբերի առաջին բուժօգնություն:

Կատարման չափանիշներ	1) Ախտորոշման գործընթացն իրականացված է, 2) Կենդանիների տարբեր սեռահասակային խմբերի, հիվանդ կենդանիների խնամքի և պահվածքի համար անհրաժեշտ միջոցառումներն իրականացված են, 3) Զոոհիգիենիկ և մասնակի բուժիչ միջոցառումներն իրականացված են, 4) Հատուկ սարքավորումների և գործիքների կիրառմամբ կատարված է համապատասխան ախտորոշում, 5) անհետաձգելի իրավիճակներում ցուցաբերված է առաջին բուժօգնություն:
<u>Խնդիրների բնագավառ 4. Ծննդօգնության և արհեստական սերմնավորման միջոցառումների իրականացում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Կատարի ծննդօգնություն, անհրաժեշտության դեպքում նորածնին ցուցաբերի առաջնային օգնություն, 1) Անասնապահի հետ կազմակերպի ծննդկանի և նորածնի խնամքն ու կերակրումը, 2) Նախապատրաստի արհեստական սերմնավորման համար անհրաժեշտ գործիքներն ու սարքավորումները, 3) Մասնակցի արհեստական սերմնավորման գործընթացին:
Կատարման չափանիշներ	1) Ծննդօգնության աշխատանքները կազմակերպված են, 2) Սեռական ցանկություն ցուցաբերած կենդանիները ներկայացվել են անասնաբույժին, 3) Արհեստական սերմնավորման նախապատրաստական աշխատանքները կատարված են, 4) Արհեստական սերմնավորման աշխատանքներին:
<u>Խնդիրների բնագավառ 5. Վիրահատական միջամտությունների իրականացում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Կատարի եղջյուրների, ամորձիների, կճղակների վիրահատական, մշակման գործողություններ
Կատարման չափանիշներ	1) Տարբեր տարիքային խմբերում եղջյուրների հատված են, 2) Կատարված է ամորձատում, 3) Կճղակները վիրահատված և մշակված են:
<u>Խնդիրների բնագավառ 6. Հակահամաճարակային միջոցառումների իրականացում</u>	

Աշխատանքային գործընթացը	1) Վարակիչ հիվանդությունների ժամանակ իրականացնի ընթացիկ և եզրափակիչ ախտահանություններ, 2) Անասնապահների հետ անցկացնում է զրույցներ և կատարի խորհրդատվություն վարակիչ և մարդկանց համար վտանգ ներկայացնող զոոնոզ հիվանդությունների մասին, 3) Կատարի հակահամաճարակային միջոցառումներ ինֆեկցիոն և մակաբուծային հիվանդությունների դեմ՝ կատարելով համապատասխան պատվաստումներ,
Կատարման չափանիշներ	1) Հիվանդությունների դեմ պայքարի միջոցառումներն իրականացված են, 2) Ինֆեկցիոն և մակաբուծային հիվանդությունների նկատմամբ կատարված եմ հակահամաճարակային միջոցառումներ, 3) Կատարված են պատվաստումներ, 4) Վարակիչ հիվանդությունների կանխարգելման սահմանափակող միջոցառումները ձեռնարկված են, 5) Վարակիչ հիվանդությունների ժամանակ ընթացիկ և եզրափակիչ ախտահանություններն իրականացված են, 6) Մարդկանց համար վտանգ ներկայացնող զոոնոզ հիվանդությունների վերաբերյալ խորհրդատվություն արված է:
<u>Խնդիրներիքննազավառ 7. Մասնակցություն կենդանական ծագում ունեցող հումքի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացմանը</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Իրականացնի կենդանիների նախասպանդային և հետսպանդային հետազոտություններ, հավաքի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության համար կենդանական ծագում ունեցող հումքի նմուշներ, մասնակցում է ախտաբանա-անատոմիական փոփոխությունների բացահայտումներին, 2) Վարակազերծում է որակի տեսանկյունից սահմանված չափանիշներին չհամապատասխանող կենդանական

	ծագում ունեցող հումքը, օգտահանում կամ ոչնչացնում է խոտանվածը:
Կատարման չափանիշներ	1) Կենդանիների նախասպանդային հետազոտություններն կատարված են, 2) Հետսպանդային հետազոտությունները կատարված են, 3) Կենդանական ծագում ունեցող հումքի նմուշները վերցված են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության համար, 4) Ախտաբանա-անատոմիական փոփոխությունները բացահայտված են, 5) Որակի տեսանկյունից սահմանված չափանիշներին չհամապատասխանող կենդանական ծագում ունեցող հումքը վնասազերծված է, 6) Իրականացված է խոտանվածի օգտահանում կամ ոչնչացում:
<u>Խնդիրների բնագավառ 8. Դեղաբանի, դեղատան աշխատակցի գործունեության իրականացում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	1) Տարբերակի դեղանյութերի առանձին խմբերը, դասակարգի դեղանյութերը ըստ ազդեցության, ներկայացնի դեղանյութերի ազդեցության մեխանիզմները և օրգանիզմից դրանց դուրս բերման ուղիները, դեղանյութերի փոխազդեցությունները և դրանց ազդեցության դինամիկան կրկնակի օգտագործման դեպքում, 2) Ձեռք բերի դեղանյութերի, ախտահանիչ նյութերի, կենսապատրաստուկների օգտագործման և պահպանման կարողություն, 3) Պահպանի դեղանյութերի, կենսապատրաստուկների ախտահանիչ նյութերի օգտագործման ժամանակ անվտանգության տեխնիկայի կանոնները:
Կատարման չափանիշներ	1) Դեղանյութերը համապատասխան պայմաններում պահպանված են, պարբերաբար ստուգված են պիտանելիության ժամկետները:

	2) Կենսապատրաստուկների պահպանման դեպքում համապատասխան ջերմաստիճանային պայմանները ապահովված են։ 3) Ախտահանիչ նյութերի և դրանց տարատեսակների օգտագործման և պահպանման կանոնները պահպանված են։
III.Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/	Պատասխանատու է. 1) անասունների առողջական վիճակի պահպանման և պահվածքի, 2) սանիտարահիգիենիկ միջոցառումների իրականացման, 3) իրեն վստահված արտադրական միջոցների պահպանման, 4) հանձնարարված աշխատանքների և իր աշխատանքային պարտականությունների անթերի կատարման, 5) աշխատանքի անվտանգության պահպանման, 6) շրջակա միջավայրի պահպանության, 7) կազմակերպության մշակած ներքին կարգուկանոնի պահպանման, 8) հակահամաճարակային միջոցառումների կազմակերպման և իրականացման, 9) ինֆեկցիոն և մակաբուծային հիվանդությունների դեմ պայքարի, 10) պասիվ և ակտիվ պատվաստումների կատարման, 11) վարակիչ հիվանդությունների ժամանակ իրականացվող ընթացիկ և եզրափակիչ ախտահանությունների, 12) վարակիչ հիվանդությունների կանխարգելման ժամանակ սահմանափակող միջոցառումների իրականացման, 13) կենդանիների հիվանդությունների և վնասվածքների դեպքում խորհրդատվության մատուցման, 14) գործիքների և սարքավորումների նախապատրաստման, 15) կենդանիների դիսպանսերացման, համարակալման, մատյանների և փաստաթղթերի լրացման,

	16) ախտաբանական նմուշների հավաքման, կոնսերվացման, ինչպես նաև ուղորդող գրությունների լրացման համար:
IV. Լեզուները	հայերեն–լավ երկու օտար լեզու- բավարար (որակավորման պահանջներին համապատասխան)
V. Համակարգիչը	MS Word-բավարար MS Excel-բավարար
VI. Գիտելիքները	• կենդանիների հիվանդությունների ախտորոշման, կանխարգելիչ միջոցառումների ձեռնարկման և բուժման վերաբերյալ գործող հիմնական նորմատիվ իրավական ակտերն ու տերմինաբանությունը, • վերացման միջոցառումները, • ընդհանուր մակաբույծաբուժության հիմունքները, • բազմացման օրգանների անատոմիաֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, հղիության, ծննդաբերության և հետծննդյան շրջանի ֆիզիոլոգիան ու ախտորոշումը, • ծննդաբերության ժամանակ կենդանիներին ծննդօգնություն ցուցաբերելու եղանակներն ու միջոցները, • կենդանիների սեռական օրգանների և կաթնագեղձերի հիվանդությունների նախնական ախտորոշումը, հիվանդության կանխարգելումն ու առաջնային բուժումը, • մորթից առաջ կենդանիների զննման մեթոդաբանությունը, • կենդանական ծագում ունեցող հումքի, մթերքների անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության կանոնները, վնասազերծման եղանակները, • անասնաբուժական ախտահանման, միջատազերծման և դերատիզացիայի (կրծողների ոչնչացում) անցկացման կարգը, • կերերի հիմնական տեսակները, դրանց սննդային արժեքը, կերակրման նորմաները, • նորածինների խնամքի հետ կապված առանձնահատկությունները, • կենդանիների օրգանների կառուցվածքը, դերը, դրանց

	անատոմիական և տարիքային առանձնահատկությունները, • տարբեր տեսակի կենդանիների նորմավորված ու լիարժեք կերակրման համակարգի հիմնական տարրերը, • դոզավորման կանոնները և տարբեր բուժիչ նյութերի ներմուծման եղանակները, • թունավորումների ժամանակ կենդանիներին առաջին բուժօգնություն ցույց տալու կանոնները, • կենդանիների հիմնական վարակիչ և ոչ վարակիչ հիվանդություններն ու դրանց բուժման եղանակները, վարակիչ հիվանդությունների միջոցառումների պլանավորման, կազմակերպման և կատարման կարգը, • աշխատանքի անվտանգության, արտադրական սանիտարիայի և հակահրդեհային պաշտպանության կանոններն ու նորմերը:
VII. Կարողությունները և հմտությունները	• կանխարգելման, բուժման, հակահամաճարակային և անասնաբուժասանիտարական միջոցառումներ անցկացնելու կարողություն, • հիվանդ կենդանիների կլինիկական զննում, հիվանդության նախնական ախտորոշում և առաջնային բուժում կատարելու կարողություն, • լաբորատոր հետազոտությունների համար ախտաբանական նմուշառում կատարելու կարողություն և հմտություն, • կենդանիների հղիության ամենասկզբնական ախտորոշում, արհեստական սերմնավորում, ամորձատում իրականացնելու կարողություն, • անասնաշենքերի և գոմաղբի ժամանակին հեռացման, սատկած կենդանիների դիակների հավաքման աշխատանքնրի կազմակերպման կարողություն, • անասունների թաղման վայրի, սպանդանոցի անասնաբուժասանիտարական վիճակին հետևելու կարողություն, • կերերի, արոտավայրերի, ջրելատեղերի, սարքավորումների և գործիքների սանիտարական վիճակի վերահսկում

	իրականացնելու կարողություն, • հաշվառման և հաշվետվության գործընթացի վարման, անասնաբուժական փաստաթղթերի ձևակերպման կարողություն և հմտություն, • գոմաղբի կենսաջերմային ճիշտ վնասազերծման, կենդանիների ու թռչունների տեղափոխումից հետո մեքենաների ու տարաների լվացման և ախտահանման աշխատանքների կազմակերպման և վերահսկման կարողություն, • գյուղատնտեսական կենդանիների տեսակը, ցեղը, բտվածությունը, կենդանի քաշը, գույնը որոշելու կարողություն և հմտություն, • դեղատոմսեր դուրս գրելու, տարբեր խտություն ունեցող պատրաստուկներով դեղամիջոցները դոզավորելու կարողություն և հմտություն, • թունավորման ժամանակ կենդանիներին առաջին բուժօգնություն ցույց տալու կարողություն, • կենդանիների վիրաբուժական հիվանդությունների նախնական ախտորոշում, կանխարգելում և առաջնային բուժում իրականացնելու կարողություն, • մասնագիտական գործունեության մեջ համակարգչային տեխնիկա և հեռահաղորդակցման միջոցներ կիրառելու, շրջակա միջավայրի մաքրության պահպանմանը հետևելու կարողություն և հմտություն:
VIII. Անձի որակական հատկանիշներ	Պետք է ունենա աշխատասիրություն, նվիրվածություն, կարգապահություն, ազնվություն, պատասխանատվություն, ինքնապահանջկոտություն, ստեղծագործական կատարելագործման և նորարարության ձգտում, կոլեգիալ հարաբերությունների ճկունություն: Լինի մտածող, պարկեշտ, անկաշկանդ, հաղորդակցվող, մաքրասեր, հարգալից, նորարար, ընկերասեր:

3. ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ ԴՈՒԱԼ ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՀԱՄԱՐ

Դուալ ուսուցման իրականացման դեպքում գործնական ուսուցման աշխատանքները կազմակերպվում են քոլեջին կից անասնապահական ֆերմայում լսարանային ուսուցմանը զուգահեռ կամ լսարանային ուսուցման ավարտին, կամ հաջորդաբար՝ ըստ մասնագիտության ուսումնական պլանի: Գործնական ուսուցման հիմնական նպատակն է ուսանողների ձեռք բերած գիտելիքների պրակտիկ կիրառումը և ամրապնդումը, կարողությունների ու հմտությունների ձևավորումը և դրանց գործնական բնույթ հաղորդելը:

Գործնական ուսուցման բոլոր փուլերը իրականացնելու համար քոլեջում և համագործակցող գործընկեր կազմակերպություններում առկա են համապատասխան պայմաններ: Գործնական միջավայրի ապահովման համար անհրաժեշտ նկարագրությունը տրված է յուրաքանչյուր մոդուլի «Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ» բաժնում:

3.1. Գործնական ուսուցման կազմակերպման և իրականացման նյութատեխնիկական բազայի նկարագրությունը

Դուալ ուսուցման կազմակերպման նպատակով կարող են օգտագործվել ինչպես քոլեջի նյութատեխնիկական բազան և առկա սարքավորումները, քոլեջին կից անասնապահական ֆերմայի արտադրական ռեսուրսները: Համապատասխան սարքավորումների բացակայության և անհրաժեշտության դեպքում քոլեջի գործնական ուսուցման գործընթացը կարող է կազմակերպվել համագործակցող կազմակերպություններում / արտաքին ռոտացիա /: Ինչպես նաև հակառակը՝ գործատուն դուալ ուսուցման գործընթացների կազմակերպման նպատակով կարող է օգտագործել քոլեջի նյութատեխնիկական բազան:

Նախատեսվում է դուալ ուսուցման գործնական աշխատանքների համար քոլեջում ունենալ.

1. Մասնագիտական հագեցվածությամբ կաբինետներ՝
   - անատոմիայի,
   - վիրաբուժության,
   - դեղաբանության,
2. ՈՒսումնական լաբորատորիաներ՝
   - ֆիզիոլոգիայի,
   - ծննդագիտության և արհեստական սերմնավորման,
   - համակարգչային:

Աշխատանքային տարածքներն ու բաժանմունքները պետք է ապահովված լինեն սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության պայմաններով:

4. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

Պատրաստվող մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագրի հիման վրա գործատուների հետ համատեղ վերանայվել, քննարկվել և մշակվել են մասնագիտության ուսումնական պլանը և մոդուլային ծրագրերը: Քննարկումների ընթացքում հաշվի են առնվել

տարածաշրջանի առանձնահատկությունները և գործատուների առկա կարիքներն ու պահանջները աշխատուժի վերաբերյալ:

Արդյունքում ստացված ուսումնական պլանը, ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը և մոդուլային ծրագրերը ներկայացված են մասնագիտական չափորոշիչում:

Ներկայացված է ժամանակացույցը

Ներկայացված է դասացուցակը:

5.1. Ավելացված մոդուլներ

- Ախտաբանական անատոմիա
- Օրգանական գյուղատնտեսություն

5.2. Փոփոխված մոդուլներ

Մոդուլները էականորեն չեն փոխվել, քանի որ կազմած ՊԿՉ-ն համապատասխանում է իր բովանդակությամբ գործատուների պահանջներին: Կատարվել են մասնակի փոփոխություններ: Գործնական ուսուցումը ընդհանուր ծրագրի շրջանակներում կազմում է ավելի քան 70 %:

5.3 Հանված մոդուլներԸնդհանուր համաճարակաբանություն մոդուլը, քանի որ կրկնում է Վարակիչ հիվանդությունների առաջացման պատճառները, տարածման ուղիները, ախտորոշման մեթոդները մոդուլի արդյունքները:

ՀՀ ԿԳՄՍՆ «Ստեփանավանի պրոֆ. Ա.Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ» ՊՈԱԿ

Ուսումնական հաստատության անվանումը

ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ

ՏՆՕՐԵՆ

_____

<___> _____ 202__ թ.

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ
0811.07.01.5 «ԿՐՏՍԵՐ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԾ»

ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 0811.07.5 «ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԾՈՒԹՅՈՒՆ

ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ միջին մասնագիտական
ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄԸ՝ «Կրտսեր անասնաբույժ»
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՔԸ՝
հիմնական՝3 տարի 6 ամիս,
միջնակարգ **ուսուցման տեվողությունը՝**
2 տարի 6 ամիս
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՁԵՎԸ՝ առկա

I. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑԸ

Կուրս	սեպտեմբեր					հոկտեմ				հոյեմբեր				դեկտեմբեր					հունվ.				փետրվ				մարտ				ապրիլ				մայիս				հունիս					հուլիս					օգոստոս				**II. Ժամանակի բյուջեն /շաբաթներով/**						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-5.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-4.01	5-11	12-18	19-25	26.01-1.02	2-8	9-15	16-22	23.02-1.03	2-8	9-15	16-22	23-30	30.03-5.04	6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-5.07	6-12	13-19	20-26	27.07-2.08	3-9	10-16	17-23	24-31	Տեսական	Մոդուլների ամփոփում		Ամփոփիչ	Ամփոփիչ պետական	Արձակուրդ Ամանոր	ընդամենը
1									17									=	=							21																															
2													x	x	x	x	x	: / =	= / :	=	=										x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	:	=	=	=	=	=	=	=	=	25	2	14			11	52
3										x	x	x	x	x	x	x	x	: / =	= / :	=	=										x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	:	=	=	=	=	=	=	=	=	22	2	17			11	52
4													x	x	x	x	x	: / =	= / :	=	=	x	x	x	I I I	I I I																										11	1	9		2	3	26
Ընդամենը																																																				58	5	40		2	25	130

	x	: :	III	=
Տեսական ուսուցում	Գործնական ուսուցում կազմակերպությունում	Մոդուլների ամփոփում	Ամփոփիչ պետական ատեստավորում	Արձակուրդ, ամանոր և սուրբ ծնունդ

II. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)					Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների											
					Պարտադիր բեռնվածություն					2-րդ կուրս				3-րդ կուրս				4-րդ կուրս			
		Քննություն	Ստուգարք	Կուրսային աշխատանք	Ընդամենը	Այդ թվում լսարանային			Ինքնուրույն աշխատանքի ուսուցում	12 շաբ.	ԳՈՒԿ 5 շաբ.	13 շաբ.	ԳՈՒԿ 9 շաբ.	9 շաբ.	ԳՈՒԿ 8 շաբ.	13 շաբ.	ԳՈՒԿ 9 շաբ.	11 շաբ.	ԳՈՒԿ 9 շաբ.		
						Տես	Գործ	Սեմի-նար													
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ																				
1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3,4 տ		72	54	18			32		40									
2	Տնտեսագիտության		5,6		48	24	24							34		14					
3	Քաղաքագիտություն և		6տ		48	32	16									48					
4	Իրավունքի հիմունքներ		4տ		36	20	16					36									
5	Պատմություն		3տ		48	28	20			48											
6	Ռուսաց լեզու		3,4		66	16	50			36		30									
7	Օտար լեզու		5,6		66	16	50							30		36					
8	Ֆիզիկական կուլտուրա		3-7		116	2	114			24		26		18		26		22			
9	Լանդշաֆտագիտություն և էկոլոգիայի հիմունքներ		6տ		36	20	16									36					
10	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների		6տ		28	26	2									28					
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**564**	**238**	**326**			**140**		**132**		**82**		**188**		**22**			
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ																				

1	Հաղորդակցություն		4տ		36	10	26					36									
2	Անվտանգություն և առաջին		4տ		36	12	24					36									
3	Համակարգչային օպերատորություն		7տ		36	4	32					36									
4	Ձեռներեցություն		7տ		72	22	50											72			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**180**	**48**	**132**					**108**						**72**			
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ																				
1	Կենդանիների մաշկի և դրա ածանցյալների կառուցվածքը և ֆիզիոլոգիան		3 տ		62	16	16		30	32	30										
2	Կենդանիների հենաշարժիչ համակարգի անատոմիան և		3 տ		100	22	42		36	64	36										
3	Կենդանիների մարսողական, շնչառական և միզասեռական օրգանների կառուցվածքը և ֆիզիոլոգիան		3 տ		108	30	36		42	66	42										
4	Ախտաբանական անատոմիա		3 տ		48	8	10		30	18	30										
5	Կենդանիների արյունատար և ավշային համակարգերի անատոմիան և ֆիզիոլոգիան		3 տ		76	16	18		42	34	42										
6	Կենդանիների նյարդային համակարգի և ներզատիչ գեղձերի անատոմիան և	3 համալիր	3տ		30	14	16			30											
7	Լատիներեն լեզու		3 տ		30	14	16			30											
8	Դեղանյութերի ընդհանուր խմբերի ազդեցության մեխանիզմները և դրանց	4			96	16	32		48			48	48								
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**550**	**136**	**186**		**228**	**274**	**180**	**48**	**48**								
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ																				
1.	Կենդանիների ֆիքսումն		4 տ		76	12	16		48			28	48								
2.	Կենդանիների կլինիկական հետազոտում և		4 տ		94	16	18		60			34	60								

3.	Զոոհիգիենիկ պայմաններին ներկայացվող ընդհանուր		4 տ		112	20	26		66			46	66								
4.	Լաբորատոր ախտորոշման նպատակով համապատասխան նմուշների		4 տ		70	12	16		42			28	42								
5.	Դեղանյութերի, ախտահանիչ նյութերի, կենսապատրաստուկների իմացություն և պահպանում		4 տ		96	18	18		60			36	60								
6.	Ախտահանություն և		5 տ		68	16	16		36					32	36						
7.	Հիվանդ կենդանիների բուժման ընթացքում կերակրման և խնամքի		5 տ		64	10	18		36					28	36						
8.	Դեղապատրաստուկների ներմուծման եղանակները և		5 տ		92	10	16		66					26	66						
9.	Անասնաբուժական գրանցամատյանների և փաստաթղթերի լրացման		5 տ		58	10	18		30					28	30						
10.	Արհեստական սերմնավորում		5 տ		66	16	14		36					30	36						
11.	Հղիության նախնական որոշում և ծննդօգնություն	5			118	26	38		54					64	54						
12.	Մաստիտներ. բուժումն ու կանխարգելումը		5 տ		60	12	18		30					30	30						
13.	Տարբեր տեսակի կենդանիների այրվածքների, մեխանիկական վնասվածքների և		6 տ		88	18	20		50							38	50				
14.	Վիրահատական	6			90	14	20		56							34	56				

15.	Վարակիչ հիվանդությունների առաջացման պատճառները, տարածման ուղիները, ախտորոշման մեթոդները		6 տ		94	18	26		50							44	50				
16.	Մակաբուծային հիվանդությունների առաջացման պատճառները,		6 տ		78	14	20		44							34	44				
17.	Մակաբուծային հիվանդությունների ախտորոշումը, բուժումն ու		6 տ		92	16	26		50							42	50				
18.	Բուժկանխարգելման միջոցառումների իրականացում ինֆեկցիոն հիվանդությունների դեմ և զոոնոզ առավել վտանգավոր	6			126	20	32		74							52	74				
19.	Ոչ ինֆեկցիոն հիվանդությունների առաջացման պատճառները, կանխարգելման և բուժման	7			118	24	30		64									54	64		
20.	Անասնաբուժասանիտարակա ն փորձաքննություն		7տ		106	14	28		64									42	64		
21.	Տարբեր տեսակի կենդանիների մատղաշների պահվածքի և խնամքի		7տ		52	10	12		30									22	30		
22.	Տարբեր տեսակի կենդանիների մատղաշների առավել տարածված հիվանդությունների բուժումը	7			110	22	24		64									46	64		
23.	Թռչունների հիվանդությունների բուժումը		7տ		56	10	12		34									22	34		

24.	Ձկների, դեկորատիվ և մորթատու գազանների հիվանդությունների բուժումը		7տ		56	10	12		34											22	34		
25.	Մեղուների հիվանդությունների բուժումը		7տ		56	10	12		34											22	34		
26.	Օրգանական		6,7		72	42	30										26			46			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**2168**	**420**	**536**		1212			**172**	**276**	**238**	**288**	**270**	**324**	**276**	**324**				
	ԸՆՏՐՈՎԻ		7տ		**22**															**22**			
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				**30**					**18**		8		**4**									
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**3514**				**1440**	**432**	**180**	**468**	**324**	**324**	**288**	**458**	**324**	**392**	**324**				
	հանրակրթական				**1336**																		
	ընդամենը				**4850**																		
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				**250**																		
	Շաբաթվա ժամերի քանակը									36		36		36		36		36					

	III. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ			N	VI. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ
	Հոգեբանություն				**ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ**
	Խորհրդատվական ծառայությունների մատուցման ձևերն ու մեթոդները			1	հումանիտար առարկաների
				2	օտար լեզուների
	IV. ԳՈՒԿ	Կիսամյակ	Շաբաթ	3	սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների
	Գործնական ուսուցում կազմակերպությունում	3-7	40	4	անատոմիայի
1	Կենդանիների մաշկի և դրա ածանցյալների կառուցվածքը և ֆիզիոլոգիան	3	30	5	վիրաբուժության
2	Կենդանիների հենաշարժիչ համակարգի անատոմիան և ֆիզիոլոգիան	3	36	6	դեղաբանության
3	Կենդանիների մարսողական, շնչառական և միզաարտաթորման օրգանների կառուցվածքը և ֆիզիոլոգիան	3	42		**ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ**
4	Կենդանիների արյունատար և ավշային համակարգերի անատոմիան և ֆիզիոլոգիան	3	42	1	ֆիզիոլոգիայի

5	Ախտաբանական անատոմիա	3	30	2	ծննդագիտության և արհեստական սերմնավորման
6	Դեղանյութերի ընդհանուր խմբերի ազդեցության մեխանիզմները և դրանց փոխազդեցությունները	4	48	3	համակարգչային
7	Կենդանիների ֆիքսում և տապալում	4	48		**ՄԱՐՁԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ**
8	Կենդանիների կլինիկական հետազոտում և դիսպանսերացում	4	60	1	մարզադահլիճ
9	Զոոհիգիենիկ պայմաններին ներկայացվող ընդհանուր	4	66	2	մարզահրապարակ
10	Լաբորատոր ախտորոշման նպատակով համապատասխան նմուշների հավաքում	4	42		
11	Դեղանյութերի, ախտահանիչ նյութերի, կենսապատրաստուկների իմացություն և պահպանում	4	60		
12	Ախտահանություն և վարակազերծում	5	36		
13	Հիվանդ կենդանիների բուժման ընթացքում կերակրման և խնամքի պայմանների ապահովում	5	36		
14	Դեղապատրաստուկների ներմուծման եղանակները և մեթոդները	5	66		
15	Անասնաբուժական գրանցամատյանների և փաստաթղթերի լրացման կարգը	5	30		
16	Արհեստական սերմնավորում	5	36		
17	Հղիության նախնական որոշում և ծննդօգնություն	5	54		
18	Մաստիտներ. բուժումն ու կանխարգելումը	5	30		
19	Տարբեր տեսակի կենդանիների այրվածքների, մեխանիկական վնասվածքների և կոտրվածքների բուժում	6	50		
20	Վիրահատական միջամտություններ	6	56		
21	Վարակիչ հիվանդությունների առաջացման պատճառները, տարածման ուղիները, ախտորոշման մեթոդները	6	50		
22	Մակաբուծային հիվանդությունների առաջացման պատճառները, զարգացումը և տարածման ուղիները	6	44		
23	Մակաբուծային հիվանդությունների ախտորոշումը, բուժումն ու կանխարգելումը	6	50		
24	Բուժկանխարգելման միջոցառումների իրականացում ինֆեկցիոն հիվանդությունների դեմ և զոոնոզ առավել վտանգավոր հիվանդություններ	6	74		
25	Ոչ ինֆեկցիոն հիվանդությունների առաջացման պատճառները, կանխարգելման և բուժման մեթոդները	7	64		
26	Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն	7	64		
27	Տարբեր տեսակի կենդանիների մատղաշների պահվածքի և խնամքի պայմանները	7	34		
28	Տարբեր տեսակի կենդանիների մատղաշների առավել տարածված հիվանդությունների բուժումը և կանխարգելումը	7	64		
29	Թռչունների հիվանդությունների բուժումը և կանխարգելումը	7	34		
30	Ձկների, դեկորատիվ և մորթատու գազանների հիվանդությունների բուժումը և կանխարգելումը	7	34		
31	Մեղուների հիվանդությունների բուժումը և կանխարգելումը	7	34		
	Ընդամենը		14403		

	V. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ Փետրվարի 16-ից 28-ի շրջանում **դիպլոմային աշխատանք կամ երկու համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից** **ընդհանուր մասնագիտական մոդուլներից՝** ա/ Կենդանիների մաշկի և դրա ածանցյալների կառուցվածքը և ֆիզիոլոգիան, Կենդանիների հենաշարժիչ համակարգի անատոմիան և ֆիզիոլոգիան բ/Կենդանիների մարսողական, շնչառական և միզասեռական օրգանների կառուցվածքը և ֆիզիոլոգիան դ/Կենդանիների արյունատար և ավշային համակարգերի անատոմիան և ֆիզիոլոգիան, Կենդանիների նյարդային համակարգի և ներզատիչ գեղձերի անատոմիան և ֆիզիոլոգիան, Դեղանյութերի ընդհանուր խմբերի ազդեցության մեխանիզմները և դրանց փոխազդեցությունները հատուկ մասնագիտական մոդուլներից՝ ա/ Կենդանիների ֆիքսում և տապալում, Կենդանիների կլինիկական հետազոտում և դիսպանսերացում, Վիրահատական միջամտություններ բ/ Հղիության նախնական որոշում և ծննդօգնություն, Արհեստական սերմնավորում, Մաստիտներ. բուժումն ու կանխարգելումը				

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1.ՈՒսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարությունը:

2.Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:

3.Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

4.Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:

5.ՈՒսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը: Ամանորի և Սուրբ Ծննդի տոների շաբաթը քոլեջը հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:

6.Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

7.Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:

8.Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:

9.Գործնական ուսուցումը կազմակերպությունում (ԳՈՒԿ) անցկացվում է տեսական պարապմունքների հետ զուգահեռ՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: ԳՈՒԿ անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: ԳՈՒԿ գնահատվում է հրահանգիչների կողմից և գրանցվում է դուալ ուսուցման օրագրերում սահմանված կարգով:

10. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

11. Համալիր պետական քննությունն անցկացվում է նախապես ընտրված մասնավոր կազմակերպությունում՝ գործատուներից և դասավանդողներից կազմված հանձնաժողովի կողմից:

ժամանակացույց

¦Ստեփանավանի պրոֆ. Ա. Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ § ՊՈԱԿ –ի քոլեին կից սեփական անասնաֆերմայում
¦Անասնաբուժություն§ մասնագիտության 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի գործնական ուսուցման

	Մոդուլներ	Ընդամենը	Տեսական	Գործնական	Սեպտեմբեր					Հոկտեմբեր			Նոյեմբեր				Դեկտեմբեր					ԳՈ ԻԿ
					01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17 - 23	24 - 30	01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	288 ժամ /6 շաբաթ/
1	Տնտեսագիտության հիմունքներ	34			6	6	4	4	2	2	4	4	2									
2	Օտար լեզու	30			6	6	4	4	2	2	2	2	2									
3	Ֆիզիկական կուլտուրա	18		18	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
4	Ախտահանություն և վարակազերծում	32	16	16	6		6		6		6		4	2		2						36
					4տ	2գ	2տ	4գ	4տ	2գ	2տ	4գ	2տ	2գ	2տ	-	-	2գ				
5	Հիվանդ կենդանիների բուժման ընթացքում կերակրման և խնամքի պայմանների ապահովում	28	10	18	2		2		2		2		4	4		4		4		4		36
					2տ	-	-	2գ	-	2գ	-	2գ	2տ	2գ	2տ	2գ	2տ	2գ	2տ	2գ	-	4գ
6	Դեղապատրաստուկներ ի ներմուծման եղանակները և մեթոդները	26	10	16					2		2		2		4		4		6		6	66
									2տ		-	2գ	2տ	-	-	4գ	2տ	2գ	4տ	2գ	-	6գ
7	Անասնաբուժական գրանցամատյան-ների և փաստաթղթերի լրացման կարգը	28	10	18	2		2		2		2		4		4		4		4		4	30

| | | |

Դասացուցակ

Ստեփանավանի պետական գյուղատնտեսական քոլեջի ¦ Անասնաբուժություն § մասնագիտության 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի

	Առարկաներ Մոդուլներ	Ընդամենը	Տեսական	Գործնական	01 -07					08-14					15- 21					22 -28					29.09 – 05.10					06 -12					13 -19					20 -26					27 -31					ԳՈՒՄԱՐ
					01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	
1	Տնտ. տեսություն	34			2			2	2	2			2	2	2				2			2		2					2					2	2					2			2	2					
2	Օտար լեզու	30				2		2	2			2	2	2		2			2	2			2		2							2						2			2				2				
3	Ֆիզկուլտուրա	18					2					2						2				2				2				2					2							2		2					
4	Ախտ. և վարակ.	32	16	16	2	2	2			2	2	2			2	2	2					2	2	2	2			2			2						2												36
5	Հիվ. կենդ. կերա.	28	10	18				2					2					2					2		2			2	2		2			2		2			2		2					2	2		36
6	Դեղանյ. ներմուծ.	26	10	16											2								2		2						2	2	2		2			2	2	2					2	2	2	66
7	Անաս. գրանցամ.	28	10	18		2						2				2					2				2		2			2			2		2				2		2		2				2	30
8	Արհես. սերմնավ.	30	16	14	2					2					2					2		2					2	2		2		2		2		2		2			2	2	2				36
9	Հղի. նախ. որոշ.	64	26	38		2	2	2			2		2	2		2		2	2	2	2			2		2	2	2	2	2	2		2	2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	54
10	Մաստիտ. բուժ.	30	12	18	2		2			2	2				2		2			2	2				2		2				2	2					2		2					2					30
	Ընդամենը				36					36					34					36					36					36					34					36					36					288

գործնական աշխատանքների անցկացման քոլեջին կից անասնաֆերմայում

հավելված 6

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

0721.08.5 «ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.08.01.5

«ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

1.ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Փորձարարական ծրագիրը միտված է դուալ ուսուցման համակարգի ներդրմանը միջին մասնագիտական կրթության ոլորտում, որը նախատեսում է կրթության տեսական և գործնական մասի իրականացում ուսումնական հաստատությունում քոլեջի սեփական կաթի վերամշակման արտադրամասում:

Դուալ ուսուցման համակարգի ներդրումը հնարավորություն կտա ուսանողին սովորել աշխատելով, կբարձրացնի կրթության որակը և կնպաստի շուկայի կողմից պահանջարկված կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը:

1.1Ծրագրի նպատակը

Ծրագրի նպատակն է դուալ ուսուցման համակարգի ներդրմամբ զարգացնել ուսանողների մասնագիտական կարողությունները՝ ապահովելով վերջինների մրցունակությունը աշխատաշուկայում, ինտեգրել նրանց աշխատանքային միջավայրին:

2. ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	**Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգ**
Դերը՝	Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգն իրականացնում է կաթի, հումքի ընդունման և վերամշակման, համապատասխան սարքավորումների, ապարատների և հոսքային գծերի նախապատրաստման, շահագործման և ռեժիմների պարամետրերի կարգավորման, լվացման և ախտահանման աշխատանքների կազմակերպման, մասնագիտական գործիքների և նյութերի ճիշտ կիրառման, կաթնային խառնուրդների պատրաստման, վերամշակման, տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման, վերջնական արտադրանքի ստացման կազմակերպման և հսկողության աշխատանքներ՝ համաձայն գործող տեխնիկական և տեխնոլոգիական կանոնակարգերի, պահանջների և հրահանգների:
II. Խնդիրների բնագավառները	
<u>Խնդիրների բնագավառ 1</u>. Աշխատանքի նախապատրաստում	
Աշխատանքային գործընթացը	Աշխատանքը սկսելուց առաջ ջերմաչափվում է (առողջության առաջնային ստուգում), հանդերձավորվում է, հագնում է համապատասխան աշխատանքային արտահագուստ, ախտահանում ձեռքերը: Նախապատրաստում է աշխատատեղը, սարքավորումները, աշխատանքային գործիքները, ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը: Աշխատանքը սկսելուց առաջ և ավարտելուց հետո կազմակերպում և իրականացնում է սարքավորումների, հոսքագծերի, խողովակաշարերի, պահման տարողությունների լվացում և ախտահանում՝ համաձայն տեխնիկական կանոնակարգերի և հրահանգների: Անհրաժեշտության դեպքում վերացնում է թեթև անսարքությունները:

	Կազմակերպում և հսկում է աշխատակիցների աշխատանքը:
Կատարման չափանիշներ	• Սանիտարահիգիենիկ վիճակը համապատասխանում է պահանջված նորմերին, • առկա են անհրաժեշտ ախտահանված աշխատանքային գործիքները, հոսքագծերը, սարքավորումները, դրանք պատրաստ են աշխատանքի և գործում են անխափան, • պահպանված են հրդեհաանվտանգության, աշխատանքի և տեխնիկայի անվտանգության կանոնների պահանջները, • աշխատակիցները կատարում են հանձնարարված աշխատանքերը:
<u>Խնդիրների բնագավառ 2.</u> Կաթի և հումքի ընդունում ու վերամշակում, կաթնային խառնուրդների պատրաստում	
Աշխատանքային գործընթացը	Կատարում է կաթի նմուշառում, կաթի օրգանոլեպտիկ գնահատում, ընդունում է կաթը՝ ըստ լաբորատոր տվյալների, կարգավորում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները՝ ըստ հրահանգի: Ընդունում, կատարում է կաթի մեխանիկական մշակում և պահեստավորում է տարբեր կաթնամթերքների պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքը և օժանդակ նյութերը՝ ըստ հրահանգի: Կատարում է պարզ աշխատանքային հաշվարկներ՝ կաթի և հումքի բաշխման նպատակով: Տեսակավորում է ընդունվող կաթը՝ համապատասխան հրահանգով կամ բաղադրագրով, կազմակերպում և իրականացնում է կաթի մեխանիկական մշակման, ջերմային մշակման, պաղեցման և պահպանման աշխատանքները: Պատրաստում է կաթնային խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական պահանջների: Պատրաստում է օժանդակ նյութեր և հավելումներ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական պահանջների: Հետևում է մթերքի հասունացմանը: Առաջացող հնարավոր խդիրներին տալիս է ճիշտ լուծումներ:
Կատարման չափանիշներ	• Պահպանվել են կաթի և հումքի ընդունման պահանջները, • պահպանվել են ընդունված կաթի, հումքի և օժանդակ նյութերի տեսակավորման և բաշխման հրահանգները, • պահպանվել են կաթի վերամշակման տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, • պահպանվել են կաթնային խառնուրդի պատրաստման տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, • կաթնային խառնուրդները պատրաստ են կաթնամթերքի տարբեր տեսակների պատրաստման համար:
<u>Խնդիրների բնագավառ 3</u>. Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կազմակերպում	
Աշխատանքային գործընթացը	Կատարում է կաթնային խառնուրդի մակարդում՝ պահպանելով տարբեր տեսակի կաթնամթերքների մակարդման համար անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմները և տեխնոլոգիական պահանջները: Իրականացնում և կազմակերպում է տարբեր կաթնամթերքների արտադրության համար պատրաստի խառնուրդների հետագա

	վերամշակման աշխատանքները՝ պահպանելով անհրաժեշտ տեխնոլոգիան և քայլերի հաջորդականությունը:
Կատարման չափանիշներ	• Կաթնային խառնուրդների մակարդման, մշակման և հետագա պահպանման գործողությունները կատարվել են ճիշտ, • կաթնային և կաթնաթթվային մթերքները պատրաստ են հաջորդական ավարտական տեխնոլոգիական փուլի համար:
<u>Խնդիրների բնագավառ 4</u>. Պատրաստի կաթի և կաթնամթերքների փաթեթավորում/տարայավորում և վերջնական արտադրանքի ստացում	
Աշխատանքային գործընթացը	Տարայավորում և/կամ փաթեթավորում է ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը՝ պահպանելով համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, կազմակերպում է տարայավորված և/կամ փաթեթավորված կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխումը պահպանման սենյակներ, վերահսկում է կաթնամթերքների հասունացման գործընթացը, հասունացման սենյակների, չորանոցների հարաբերական խոնավությունը և ջերմաստիճանը, կազմակերպում է վերջնական արտադրանքի ստացումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների:
Կատարման չափանիշներ	• Ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը տարայավորված և/կամ փաթեթավորված են՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների և հրահանգների, • ջերմամշակված կաթի և կաթնամթերքի վերջնական ստացումը և պահպանումը կատարվել է տեխնոլոգիական հրահանգներին և պահանջներին համապատասխան, բացահայտվել և վերացվել են առաջացած հնարավոր արատները, • ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը համապատասխանում են արտադրանքի որակին ներկայացվող պահանջներին և պատրաստ են սպառողի կողմից օգտագործման համար:
<u>Խնդիրների բնագավառ 5.</u> Կազմակերպչական աշխատանքների իրականացում	
Աշխատանքային գործընթացը	Կազմակերպում է իր ենթակայությամբ աշխատողների աշխատանքը, բաշխում է նրանց միջև պարտականությունները, իրականացնում է աշխատանքային գործընթացի պլանավորում և կազմակերպում, աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում:
Կատարման չափանիշներ	• աշխատանքները բաշխված են աշխատողների միջև, • աշխատանքը կազմակերպված է ճիշտ, • անհրաժեշտ աշխատանքային փաստաթղթերը կազմվել և լրացվել են ժամանակին, • հնարավոր խնդիրներին տրված են ճիշտ լուծումներ:
III. Պատասխանատվությունը	Պատասխանատվություն է կրում նախատեսված պարտականությունների, լրացուցիչ հանձնարարականների պատշաճ կատարման, պատրաստման ենթակա խառնուրդների քանակների կամ արդեն պատրաստի խառնուրդների ընդունման ժամանակ քանակների ստուգման և վերահսկման, անհրաժեշտ փաստաթղթերը ժամանակին կազմելու և լրացնելու, օգտագործվող գույքը աշխատանքային վիճակում պահելու, աշխատանքային տեղամասի մաքրության, և ըստ հրահանգի կից աշխատակիցների կողմից իրենց պարտականությունները ճիշտ կատարելու համար:

IV. Լեզուները	• Հայերեն • ռուսերեն • օտար լեզվի մասնակի իմացություն, հաղորդակցման, մասնագիտական գրականությունից և սարքավորումներից օգտվելու համար:
V. Համակարգիչը	• MS office՝ բավարար • Internet՝ բավարար
VI. Գիտելիքները	• աշխատանքի էթիկայի կանոնները, • ոլորտային օրենքներ, որոշումներ, նորմատիվ իրավական ակտեր, կանոնակարգեր և այլն • կաթի կազմը, կաթի կազմի վրա ազդող գործոնները, անարատ կաթի, յուղազրկված կաթի, սերի, խտացրած կաթի, չոր կաթի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները, • կաթի պաղեցման, սառեցման և պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական փոփոխությունները, • կաթի բաղադրիչ մասերի փոփոխությունը մեխանիկական և ջերմային ազդեցությունների դեպքում, • կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները, • սանիտարիայի և հիգիենայի դերը կաթնարդյունաբերությունում, կթի գործընթացի ճիշտ կազմակերպում • որակի կառավարման համակարգերի (ՎՎՀԿԿ / HACCP և TQL) դերը կաթնարդյունաբերությունում, • գործիքների, սարքավորումների, ապարատների, հոսքային գծերի տեսակները, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը և դրանց օգտագործման առանձնահատկությունները, • ջերմամշակված կաթի և կաթնամթերքի տեսակները և դրանց պատրաստման եղանակները, • կաթնամթերքի տարբեր տեսակների պատրաստման տեխնոլոգիական պահանջները, • արտադրանքի հիմնական փուլերի հաջորդականությունը և վերջնական ստացման գործընթացները, • կաթնամթերքների արտադրությունում ընթացող կենսաքիմիական և մանրէաբանական հիմնական գործընթացները, • կաթնամթերքների արատները և այդ արատների կանխարգելմանն ուղված միջոցառումները • աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության, տեխնիկայի, արտադրական սանիտարիայի, անձնական հիգիենայի, հակահրդեհային պաշտպանության նորմերը և կանոնները:
VII. Կարողությունները և հմտությունները	• արդյունավետ հաղորդակցվելու, սթրեսը կառավարելու հմտություն և կարողություն, • աշխատանքային անվտանգության և առողջության պահպանման նորմատիվ պահանջները պահպանելու կարողություն,

	• ենթակա անձնակազմի կառավարման հմտություններ, մարդկանց հետ աշխատելու, հանձնարարականները ճշգրտելու կարողություններ և կոնֆլիկտների լուծման ունակություններ, • ժամանակի ճիշտ կառավարման հմտություններ, ծանրաբեռնված աշխատելու և միաժամանակ մի քանի հանձնարարականներ կատարելու կարողություն, • աշխատանքային տարբեր փաստաթղթեր կազմելու կարողություն, • լաբորատոր անալիզների արդյունքները կարդալու և հասկանալու կարողություն, • գործիքների, հոսքագծերի, սարքավորումների, խողովակաշարերի և պահպանման տարողությունների լվացման, ախտահանման և շահագործման հմտություն, • կաթի ճիշտ նմուշառում, պարզագույն փորձերի իմացություն, խարդախումների բացահայտման իմացություն • կաթի և հումքի ընդունման, դրանց վերամշակման կարողություն և հմտություն, • ջերմամշակված կաթի և սերի արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • պանիրների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • կարագների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • թթու կաթնամթերքի արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • պաղպաղակների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • կաթնային պահածոների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • երկրորդային հումքի ստացման և մշակման կարողություն, • ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը տարայավորելու, փաթեթավորելու և վերջնական արտադրանքի ստացման փուլերը ճիշտ կազմակերպելու կարողություն, • կաթնամթերքի արատները բացահայտելու և վերացնելու կարողություն, • մեքենասարքավորումների և գույքի արդյունավետ և նպատակային օգտագործման կարողություն,

	• նյութական կորուստների կանխման հաշվարկի կարողություն՝ հումքի և դրանից ստացված պատրաստի արտադրանքի մեջ չոր ոչ-յուղային նյութերի և յուղի բալանսի հաշվարկի կարողություն, • մասնագիտական տերմինների ճիշտ ընկալման հմտություն, • մասնագիտական կարողությունները բարձրացնելու համար համապատասխան մասնագիտական գրականությունից և տեղեկատուներից օգտվելու հմտություն:
VIII. Անձի որակական հատկանիշներ	Կարգապահություն, պարտաճանաչություն, համբերատարություն, մաքրասիրություն, արագ կողմնորոշվելու և հրահանգները ժամանակին կատարելու կարողություն, անհատական և թիմային աշխատանք կատարելու ունակություն, տեխնոլոգիական նորարարությունների նկատմամբ ընկալունակություն, մարդկանց հետ շփվելու և սթրեսը կառավարելու կարողություն:

3. ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ ԴՈՒԱԼ ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՀԱՄԱՐ

Դուալ ուսուցման իրականացման դեպքում տեսական ուսուցման թեմաներն ուսումնասիրվում են և գործնական ուսուցմա մաս զուգահեռ իրականացվում է քոլեջի սեփական կաթի վերամշակման արտադրամասում:

Արտադրությունում իրականացվող գործնական ուսուցումը ամբողջացնում է մասնագիտական մոդուլների շրջանակում ձեռք բերված կարողությունները ուսուցման գործընթացի բոլոր փուլերում: Պրակտիկ աշխատանքները կարող են ներառել արդյունքներ՝ մի քանի մոդուլներից:

Գործնական ուսուցման հիմնական նպատակն է ուսանողների ձեռք բերած գիտելիքների պրակտիկ կիրառումը և ամրապնդումը, կարողությունների ու հմտությունների ձևավորումը և դրանց գործնական բնույթ հաղորդելը:

Գործնական ուսուցման բոլոր փուլերը իրականացնելու համար պետք է առկա լինեն համապատասխան պայմաններ: Գործնական միջավայրի ապահովման համար անհրաժեշտ նկարագրությունը տրված է յուրաքանչյուր մոդուլի «Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ» բաժնում:

3.1. Գործնական ուսուցման կազմակերպման և իրականացման նյութատեխնիկական բազայի նկարագրությունը

Դուալ ուսուցման կազմակերպման նպատակով օգտագործվում է քոլեջի նյութատեխնիկական բազան և առկա սարքավորումները: Համապատասխան սարքավորումների բացակայության դեպքում քոլեջի գործնական ուսուցման գործընթացը կարող է կազմակերպվել համագործակցող կազմակերպություններում: Ինչպես նաև հակառակը՝ գործատուն, դուալ ուսուցման գործընթացների կազմակերպման նպատակով, կարող է օգտագործել քոլեջի նյութատեխնիկական բազան:

Նախատեսվում է դուալ ուսուցուման գործնական աշխատանքների համար քոլեջում ունենալ.

3. Մասնագիտական հագեցվածությամբ կաբինետներ՝
- կաթնամթերքի տեխնոլոգիայի,
- սանիտարիայի և հիգիենայի:
4. ՈՒսումնական լաբորատորիաներ՝
- տեխնոլոգիական սարքավորումների, պրոցեսների և ապարատների,
- քիմիայի և մանրէակենսաբանության,

- համակարգչային,
- էլեկտրատեխնիկայի և ավտոմատիկայի:

Գործնական ուսուցմանը իրականացվում է քոլեջին կից կաթի վերամշակման արտադրամասում՝

- արտադրական տարածքներ,
- կաթի և հումքի ընդունման և վերամշակման սարքավորումներ,
- կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության համար անհրաժեշտ սարքավորումներ և հոսքագծեր,
- պատրաստի արտադրանքի պահպանման տարածքներ,
- կաթի և կաթնամթերքի փորձաքննության իրականացման համար անհրաժեշտ լաբորատորիա:

Աշխատանքային տարածքներն ապահովված են կաթի և կաթնամթերքի արտադրության համար անհրաժեշտ սարքերով և սարքավորումներով, սանիտարահիգիենիկ և աշխատանքի անվտանգության պայմաններով:

4. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

Պատրաստվող մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագրի հիման վրա մշակվել են մասնագիտության ուսումնական պլանը և մոդուլային ծրագրերը: Քննարկումների ընթացքում հաշվի մեն առնվել տարածաշրջանի առանձնահատկությունները և գործատուների առկա կարիքներն ու պահանջները՝ աշխատուժի վերաբերյալ:
Արդյունքում ստացված ուսումնական պլանը, ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը և մոդուլային ծրագրերը ներկայացված են մասնագիտական չափորոշիչում :
Ներկայացված է ժամանակացույցը

Ներկայացված է դասացուցակը:

Գործնական ուսուցումը ընդհանուր ծրագրի շրջանակներում կազմում է 70 %:

Հավելված 6

ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ
ՏՆՕՐԵՆ

_____
«___» _____ 202…թ.

ՀՀ ԿԳՄՍՆ <<Ստեփանավանի պրոֆ.Ա.Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ>> ՊՈԱԿ

_____
ՈՒսումնական հաստատության անվանումը

ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ միջին մասնագիտական
ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄԸ՝ Տեխնոլոգ՝ կաթի և կաթնամթերքի արտադրության
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՔԸ՝ միջնակարգ
ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 2տարի 6 ամիս
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՁԵՎԸ՝ Առկա

3. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

0721·08·01·5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 0721· 08.5
«ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ»

II. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑԸ

Կուրս	սեպտեմբեր				29.09	հոկտեմբեր			27.10	նոյեմբեր				դեկտեմբեր				29.12	հունվ.			26.01	փետրվ			23.02	մարտ				30.03	ապրիլ			27.04	մայիս				հունիս				29.06	հուլիս			27.07	օգոստոս				III. Ժամանակի բյուջեն /շաբաթներով/							
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 22	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 19	19 25		2 8	9 15	16 22		2 8	9 15	16 22	22 30		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 22	24 31	Տեսական	Գործ.	Մոդուլների ամփոփում	Ամփոփիչ	Ամփոփիչ	Արձակուրդ	Ընդամենը
1																																																										
2					17													: / =	= / :	=	=			17														x	x	x	x	x	:	=	=	=	=	=	=	=	=	34	5	2			11	52
3					11							x	x	x	x	x	x	: / =	= / :	=	=			11							:	=	=	=	=	=	=	=	=	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	=	22	17	2			11	52
4					12							:	x	x	x	=	=	=	=	x	x	x	x	x																														12	8	1	2		3	26
Ընդամենը																																																							68	30	5	2		25	130

	: :		III	=
Տեսական ուսուցում և գործնական ուսուցում կազմակերպություն	Մոդուլների ամփոփում	Նախապատրաստում ամփոփիչ պետական ատեստավորման	Ամփոփիչ պետական ատեստավորում	Արձակուրդ, ամանոր և սուրբ ծնունդ

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավո-րում ըստ կիսամյակ-ների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)					Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների									
					Պարտադիր բեռնվածություն					1-ին կուրս				2-րդ կուրս				3-րդ կուրս	
		Քննն.	Ստուգարք	Կուրս աշխ.	Ընդամենը	Այդ թվում լսարանային			Գործնական ուսուցում կազմակերպվող	1-ին կիս.	1-ին, որից ԳՈՒԿ	2-րդ կիս	2-րդ, որից ԳՈՒԿ	3-րդ կիս.	3-րդ, որից ԳՈՒԿ	4-րդ կիս	4-րդ, որից ԳՈՒԿ	5-րդ կիս.	5-րդ, որից ԳՈՒԿ
						Տես	Գործ	Սեմինար		17 շաբ		22 շաբ.		17 շաբ.		22 շաբ.		20 շաբ.	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ																		
1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		1,2տ		72	54	18			36		36							
2	Տնտեսագիտության		2տ		54	32	22					54							
3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		3,4տ		54	38	16							34		20			
4	Իրավունքի հիմունքներ		1տ		36	18	18			36									
5	Պատմություն		1,2տ		54	34	20			34		20							
6	Ռուսաց լեզու		1,2տ		72	12	60			36		36							
7	Օտար լեզու		1,2տ		72	16	56			36		36							
8	Ֆիզկուլտուրա		1-4:5տ		136	2	134			34		34		22		22		24	
9	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		3տ		36	22	14							36					
10	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների		5տ		28	24	4											28	

	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**614**	**252**	**362**			**212**		**216**		**92**		**42**		**52**	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ																		
1	Հաղորդակցություն		1տ		54	18	36			54									
2	Անվտանգություն և առաջին		1տ		36	12	24			36									
3	Համակարգչային օպերատորություն		1տ		54	12	42			54									
4	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		2տ		36	8	28					36							
5	Ձեռներեցություն		5տ		72	22	50											72	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**252**	**72**	**180**			**144**		**36**						**72**	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ																		
1	Անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ		1տ		72	32	40			72									
2	Կաթի եվ կաթնամթերքի կենսաքիմիա		1տ		90	54	36			90									
3	Կաթի և կաթնամթերքի մանրէակենսաբանություն		1տ		90	42	48			90									
4	Սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանում		2տ		96	24	30		42			54	42						
5	Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և		2տ		72	32	40					72							
6	Պրոցեսներ և ապարատներ		2տ		72	32	40					72							
7	Կաթի ընդունման և վերամշակման		2տ		126	36	36		54			72	54						
8	Կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխման, լցման, պատրաստման, տարայավորման, փաթեթավորման		2տ		156	28	44		84			72	84						
9	Կառավարում		4տ		90	46	44									90			
10	Աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում		3տ		72	24	30		18					54	18				
11	Ստանդարտացում, հավաստագրում և		3տ		84	30	24		30					54	30				

12	Կաթնամթերքի սառնարանային		3տ		96	36	36		24					72	24					
13	Կաթի ընդունման և վերամշակման		3տ		138	24	30		84					54	84					
ԸՆԴԱՄԵՆԸ					**1254**	**440**	**478**		**336**	**252**		**342**	**180**	**234**	**156**	**90**				
	ՀԱՏՈՒԿ																			
1	Կաթի և սերի արտադրության		3տ		114	24	30		60					54	60					
2	Թթու կաթնամթերքի արտադրության կազմակերպում		4տ		240	44	46		150							90	150			
3	Կաթնաշոռի և կաթնաշոռային արտադրանքի արտադրության կազմակեպում		4տ		126	24	30		72							54	72			
4	Պանրի արտադրության կազմակերպում		4տ		282	36	72		174							108	174			
5	Կարագի արտադրության կազմակերպում		5տ		144	30	42		72									72	72	
6	Պաղպաղակի արտադրության կազմակերպում		5տ		84	20	34		30									54	30	
7	Կաթնային պահածոների արտադրության կազմակերպում		5տ		102	32	40		30									72	30	
8	Երկրորդային հումքից պատրաստվող կաթնամթերքի տեխնոլոգիա		5տ		90	24	30		36									54	36	
ԸՆԴԱՄԵՆԸ					**1182**	**234**	**324**		**624**					**54**	**60**	**252**	**396**	**252**	**168**	
	ԸՆՏՐՈՎԻ																			
1.	***Օրգանական***		5տ		48	10	38											48		
	Կաթի և կաթնամթերքի լաբո րատոր		5տ		**114**				114										114	

	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				**34**					4		14			10		6		
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**3528**	**1008**	**1382**		**1074**	**612**		**594**	**180**	**390**	**216**	**390**	**396**	**424**	**282**
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵ				250					50		50		50		50		50	
	Շաբաթվա ժամերի քանակը									36		36		36		36		36	

	IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ			**N**	**VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ**
					ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ
1.	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստում			1.	կաթնամթերքների տեխնոլոգիայի
2.	Տարիքային հոգեբանություն			2.	սանիտարիայի և հիգիենայի
				3.	հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի
	V. ԳՈՒԿ	Կիսամյակ	Շաբաթ	4.	օտար լեզվի
1.	Գործնական ուսուցում քոլեջին կից արտադրական տեղամասում	1-5	30	5.	հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների
				6.	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ**
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ Փետրվարի 16-ից 28-ի շրջանում երկու համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	տեխնոլոգիական սարքավորումների, պրոցեսների և ապարատների
				2.	քիմիայի և մանրէակենսաբանության
				3.	համակարգչային
				4.	էլեկտրատեխնիկայի և ավտոմատիկայի
				5.	
					ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐ
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1.	Մարզադահլիճ
				2.	Մարզահրապարակ

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐՋԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

12. ՈՒսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:

13. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:

14. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

15. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:

16. ՈՒսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, ԳՈՒԿ-ի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը: Ամանորի և Սուրբ Ծննդի տոների շաբաթը քոլեջը հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:

17. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

18. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:

19. Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:

20. Գործնական ուսուցումը կազմակերպությունում (ԳՈՒԿ) անցկացվում է տեսական պարապմունքների հետ զուգահեռ՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: ԳՈՒԿ անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: ԳՈՒԿ գնահատվում է հրահանգիչների կողմից և գրանցվում է դուալ ուսուցման օրագրերում սահմանված կարգով:

21. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

22. Համալիր պետական քննությունն անցկացվում է նախապես ընտրված մասնավոր կազմակերպությունում՝ գործատուներից և դասավանդողներից կազմված հանձնաժողովի կողմից:

Դասացուցակ

«Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 2024-2025 ուս. տարվա 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի - 11 շաբաթ

	Մոդուլի անվանումը	դասախոս	ժամ	Սեպտեմբեր					Հոկտեմբեր				Նոյեմբեր			Դասավ. գործ. ուսուցում
				01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17.11 - 22.12	
1	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		34	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4		
2	Ֆիզիկական կուլտուրա		22	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
3	Աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում		54 24 / 30	2տ 2գ	2տ 2գ	2տ 2գ	2տ 4գ	2տ 4գ	- 2գ	- 2գ	2տ -	4տ 4գ	6տ 2գ	2տ 6գ		18
4	Ստանդարտացում, հավաստագրում և չափագիտություն		54 30 / 24	6տ 4գ	4տ 6գ	2տ -	2տ -	- 2գ	2տ -	- 2գ	2տ -	4տ 4գ	6տ 2գ	2տ 4գ		30
5	Կաթնամթերքի սառնարանային տեխնոլոգիա		72 36 36	8տ 2գ	4տ 6գ	6տ 4գ	4տ 6գ	6տ 4գ	2տ 6գ	4տ 4գ	2տ 4գ					24
6	Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում		54 24 / 30			4տ 6գ	4տ 6գ	4տ 6գ	2տ 6գ	4տ 4գ	6տ 2գ					84
7	Կաթի և սերի արտադրության կազմակերպում		54 24 / 30						4տ 2գ	2տ 6գ	4տ 6գ	4տ 6գ	4տ 6գ	6տ 4գ		60
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ՝		344	30	30	32	32	32	30	32	32	32	32	30		

Ժամանակացույց

¦Ստեփանավանի պրոֆ. Ա. Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ § ՊՈԱԿ –ի սեփական կաթի վերամշակման արտադրամասում ¦Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա § մասնագիտության 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի գործնական ուսուցման

	Մոդուլներ	Ընդամենը	Տեսական	Գործնական	Սեպտեմբեր					Հոկտեմբեր				Նոյեմբեր			Դեկտեմբեր
					01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29 .09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11	03 - 09	10 - 16		17. 11 - 28. 12

1	Աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում	54	24	30	**4**		**4**		**4**		**6**		**6**		**2**		**2**		**2**		**8**		**8**		**8**		ԳՈՒԿ 216 ժամ / 6 շաբաթ /
					2 տ	2 գ	2 տ	2գ	2 տ	2 գ	2 տ	4 գ	2տ	4 գ	-	2 գ	-	2 գ	2 տ	-	4 տ	4 գ	6 տ	2 գ	2 տ	6 գ	18
2	Ստանդարտացում, հավաստագում և չափագիտություն	54	30	24	**10**		**10**		**2**		**2**		**2**		**2**		**2**		**2**		8		8		6		30
					6 տ	4 գ	4 տ	6գ	2 տ		2 տ			2 գ	2 տ			2 գ	2 տ		4 տ	4 գ	6 տ	2 գ	2 տ	4 գ	
3	Կաթնամթերքի սառնարանային տեխնոլոգիա	72	36	36	**10**		**10**		**10**		**10**		**10**		**8**		**8**		**6**								24
					8 տ	2 գ	4 տ	6 գ	6 տ	4 գ	4 տ	6 գ	6 տ	4 գ	2 տ	6 գ	4 տ	4 գ	2 տ	4 գ							
4	Կաթի ընդունման և վերամշակման կազմակերպում	54	24	30			10		10		10		8		8		8										84
							4 տ	6 գ	4 տ	6 գ	4 տ	6 գ	2 տ	6 գ	4 տ	4 գ	6 տ	2 գ									
5	Կաթի և սերի արտադրության կազմակերպում	54	24	30									**6**		**8**		**10**		**10**		**10**		**10**				60
													4 տ	2 գ	2 տ	6 գ	4 տ	6 գ	4 տ	6 գ	4 տ	6 գ	4 տ	6 գ	6 տ	4 գ	

տեսական ուսուցում քոլեջում — գործնական աշխատանքների կատարում ֆերմայում — գործնական ուսուցում / դուալ /

Դասացուցակ

Ստեփանավանի պետական գյուղատնտեսական քոլեջի ¦ Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա § մասնագիտության 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի գործնական աշխատանքների անցկացման քոլեջին կից կաթի վերամշակման արտադրամասում

| Մոդուլ | Ժամա-քանակ | | | Սեպտեմբեր | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Հոկտեմբեր | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Նոյեմբեր | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

հավելված 7

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

0413.01.5 «Մենեջմենթ» մասնագիտության

0413.01.01.5 «մենեջեր՝ առևտրի» որակավորման

ՈՒսումնական պլան

ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ
ՏՆՕՐԵՆ

_____

«___» _____ 202…թ.

ՀՀ ԿԳՄՄՆ «Ստեփանավանի պրոֆ. Ա.Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ» ՊՈԱԿ

_____

ՈՒսումնական հաստատության անվանումը

ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ միջին մասնագիտական
ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄԸ՝ «Մենեջեր՝ առևտրի»
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՔԸ՝ միջնակարգ
ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 2 տարի
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՁԵՎԸ՝ առկա

4. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

0413.01.01.5 «ՄԵՆԵՋԵՐ՝ ԱՌԵՎՏՐԻ»ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 0413.01.5 «ՄԵՆԵՋՄԵՆԹ (ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ) (ԸՍՏ ՃՅՈՒՂԵՐԻ)»

IV. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՑԸ

Հ/հ	սեպտեմբեր					հոկտեմբեր			նոյեմբեր				դեկտեմբեր				հունվ.				փետրվ			մարտ				ապրիլ			մայիս				հունիս				հուլիս			օգոստոս				II. Ժամանակի բյուջեն /շաբաթներով/						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-5.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-4.01	5-11	12-18	19-25	26.01-1.02	2-8	9-15	16-22	23.02-1.03	2-8	9-15	16-22	23-30	30.03-5.04	6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-5.07	6-12	13-19	20-26	27.07-2.08	3-9	10-16	17-23	24-31	Տեսական ուսուցում	Մոդուլների ամփոփում	ԳՈՐԿ	Ամփոփիչ պետական ատեստավորում	Ամփոփիչ պետական ատեստավորում	Արձակուրդ Ամանոր	ընդամենը
1																																																			
2						16											x	::	::	=							16													::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	2	7			11	52
3						11						x	x	x	x	x	x	::	::	=							12			x	x	x	x	x	x	x	x	x	::	III	III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	23	2	14		2	11	52
Ընդամենը																																																	**55**	**4**	**21**		**2**	**22**	**104**

	x	::	III	=
Տեսական ուսուցում	Գործնական ուսուցում կազմակերպություն	Մոդուլների ամփոփում (միջանկյալ ատեստավորում)	Ամփոփիչ պետական ատեստավորում	Արձակուրդ, ամանոր և սուրբ ծնունդ

IV.ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)					Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների									
					Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն					1-ին կուրս		2-րդ կուրս				3-րդ կուրս			
						Այդ թվում				1-ին կիս.	2-րդ կիս.	3-րդ կիս.	որից ԳՈՒԿ	4-րդ կիս.	որից ԳՈՒԿ	5-րդ կիս.	որից ԳՈՒԿ	6-րդ կիս	որից ԳՈՒԿ
		Քնն.	Ստու-գարք	Կուրս աշխ.	Ընդա-մենը	Տես. ուսուց.	Լաբոր. և գործն. աշխ	Սե մի նար պա րա պ-մուն ք	ԳՈՒԿ										
												17 շաբաթ		22 շաբաթ		17 շաբաթ		20 շաբաթ	
1.	**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ**																		
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3,4տ		72	54	18					34		38					
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		3,4տ		54	40	14					34		20					
3.	Իրավունքի հիմունքներ		3տ		36	20	16					36							
4.	Պատմություն		3,4տ		54	44	10					34		20					
5.	Ռուսաց լեզու		3,4տ		72	12	60					34		38					
6.	Օտար լեզու		3,4տ		72	12	60					34		38					
7.	Ֆիզկուլտուրա		3,4,5,6տ		110	8	102					32		32		22		24	
8.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		4տ		36	20	16							36					
9.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		4տ		28	26	2							28					
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**534**	**236**	**298**					**238**		**250**		**22**		**24**	
2.	**ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ**																		
1.	Հաղորդակցություն		3տ		36	10	26					36							

2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		3տ		36	12	24					36							
3.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		3տ		36	10	26					36							
4.	Համակարգչային օպերատորություն		3տ		36	4	32					36							
5.	Ձեռներեցություն		6տ		108	22	50		36									108	36
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**252**	**58**	**158**		**36**			**144**						**108**	**36**
3.	**ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ**																		
1.	Կիրառական տնտեսագիտություն և գործարար հմտություններ		3տ		72	22	38		12			72	12						
2.	Մարքեթինգային հմտություններ առևտրի ոլորտում		3տ		72	20	40		12			72	12						
3.	Մենեջմենթի (կառավարման) ընդհանուր կարողություններ		3տ		72	18	42		12			72	12						
4.	Անձնակազմի կառավարում		4տ		108	12	54		42					108	42				
5.	Ղեկավարման հմտություն, հոգեբանություն և սպասարկման էթիկետ		4տ		108	12	54		42					108	42				
6.	Գործարար հաղորդակցման հմտություններ		4տ		108	18	48		42					108	42				
7.	Կոնֆլիկտների, փոփոխությունների և սթրեսների կառավարումը կազմակերպությունում		4տ		108	12	48		48					108	48				
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**648**	**114**	**324**		**210**			**216**	**36**	**432**	**174**				
4.	**ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ**																		
1.	Ապրանքագիտության հիմունքներ		4տ		108	22	44		42					108	42				
2.	Հաճախորդների ներգրավման աշխատանքներ		5տ		108	20	46		42							108	42		
3.	Վաճառքի պլանավորում և կազմակերպում		5տ		108	20	46		42							108	42		

4.	Առևտրային գործունեության կառավարում (մերչենդայզինգ)		5տ		108	14	52		42							108	42		
5.	Գործակցություն կազմակերպության ստորաբաժանումների ծառայությունների հետ		5տ		108	24	42		42							108	42		
6.	Նյութական և ինֆորմացիոն հոսքերի կառավարումը առևտրի կազմակերպությունում (լոգիստիկա)		5տ		108	18	42		48							108	48		
7.	Ֆինանսական փաստաթղթաշրջանառության կազմակերպումը		6տ		108	12	48		48									108	48
8.	Մասնագիտական հաղորդակցում օտար լեզվով-1		6տ		108	12	48		48									108	48
9.	Մասնագիտական հաղորդակցում օտար լեզվով-2		6տ		108	12	48		48									108	48
10.	Աշխատաշուկայի պահանջներին համապատասխան կազմակերպության գործունեության կառավարում և գնահատում առևտրի ոլորտում		6տ	1	144	12	24		108									144	108
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**1116**	**166**	**440**		**510**					**108**	**42**	**540**	**216**	**468**	**252**
5.	**ԸՆՏՐՈՎԻ**				**72**													**72**	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				**114**							**14**		**2**		**50**		**48**	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				**2736**	**574**	**1220**		**756**			**612**	**36**	**792**	**216**	**612**	**216**	**720**	**288**
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				200														
	Շաբաթվա ժամերի քանակը											36	36	36	36	36	36	36	36

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ
1.	Ընդհանուր հոգեբանություն			1.	օտար լեզուների,
2.				2.	հումանիտար և սոցալ-տնտեսագիտական առարկաների,
				3.	մենեջմենթի,
				4.	շուկայաբանության,
	V. ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՑՈՒՄ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5.	ապրանքագիտության և առևտրի կազմակերպման:
		3	1	6.	
		4	6	7.	
		5	6	8.	
		6	8	9.	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		21		ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ Երկու համալիր պետական ամփոփիչ ատեստավորում՝ ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	համակարգչային
				2.	
					ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐ
				1.	
				2.	
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1.	Մարզադահլիճ
				2.	Մարզահրապարակ

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. ՈՒսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարությունը:

2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ

ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: ՈՒսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:

3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:

5. ՈՒսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը: Ամանորի և Սուրբ Ծննդի տոների օրերը քոլեջը հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:

6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:

8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:

9. Գործնական ուսուցումը կազմակերպությունում (ԳՈՒԿ) կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: ԳՈՒԿ-ի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում:

10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:

11. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ

Դասացուցակի

«Մենեջմենթ» մասնագիտության 2024-2025 ուս· տարվա 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի - 11 շաբաթ

Ժամանակացույց

	Մոդուլի անվանումը	դասախոս	ժամ	Սեպտեմբեր				Հոկտեմբեր				Նոյեմբեր			Դասավանդման ընդհանուր ծավալ
				01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27 .10 – 02.11 212-27	03 - 09	10 - 16	17.11 - 28.12	
1	Ֆիզիկական կուլտուրա		22	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
2	Հաճախորդների ներգրավման աշխատանքներ		66 20/46	4 6	2 8	2 8	4 6	2 8	2 6	2 2	2 2					42
3	Վաճառքի պլանավորում և կազմակերպում		66 20/46	2 8	2 8	2 8	4 6	4 6	4 6	2 2	- 2					42
4	Առևտրային գործունեության կառավարում (մերչենդայզինգ)		66 14 / 52				2 2	2 4	- 6	4 6	2 8	2 8	2 8	- 10		42
5	Գործակցություն կազմակերպության ստորաբաժանումների ծառայությունների հետ		66 24/42	4 4	6 4	2 8	2 2	- 2	- 2	- 2	2 2	2 6	4 4	2 4		42
6	Նյութական և ինֆորմացիոն հոսքերի կառավարումը առևտրի կազմակերպությունում (լոգիստիկա)		60 18 / 42				2 -	- 2	2 4	4 6	2 8	2 8	4 6	2 8		48
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ՝		346	30	32	32	32	32	34	32	32	30	30	30		216

¦Ստեփանավանի պրոֆ. Ա. Քալանթարի անվան պետական գյուղատնտեսական քոլեջ § ՊՈԱԿ –ի ¦Մենեջմենթ § մասնագիտության 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի գործնական ուսուցման քոլեջին կից վաճառակետում

	Մոդուլներ	Ընդամենը	Տեսական	Գործնական	Սեպտեմբեր				Հոկտեմբեր				Նոյեմբեր		Դեկտեմբեր
					01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09 - 05. 10	06 - 12	13 -19	20 - 26	27.10 – 02.11	03 - 09	10 - 16	17. 11 - 28. 12

| | | |

Ժամանակացույց

Ստեփանավանի պետական գյուղատնտեսական քոլեջի ¦Մենեջմենթ§ մասնագիտության 3-րդ կուրսի 1-ին կիսամյակի գործնական աշխատանքների անցկացման քոլեջին կից վաճառակետում

Մոդուլ				Սեպտեմբեր																						Հոկտեմբեր																						Նոյեմբեր														
	Ընդամենը	Տեսական	Գործնական	01	02	02	04	05	09	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29.09	30.09	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	03	04	05	06	07	10	11	12	13	14	17.11
Ֆիզկուլտուրա	22					2					2						2				2			2					2					2						2				2					2					2						
Հաճախորդների ներգրավման աշխատանքներ	66	20	46	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2			2		2			2																		
Վաճառքի պլանավորում և կազմակերպում	66	20	46	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2				2																				
Առևտրային գործունեության կառավարում (մերչենդայզինգ)	66	14	52															2			2			2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Գործակցություն կազմակերպության ստորաբաժանումների ծառայություն-ների հետ	66	24	42	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2			2					2		2						2		2		2			2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Նյութական և ինֆորմացիոն հոսքերի կառավարումը առևտրի կազմակերպութ-յունում (լոգիստիկա)	60	18	42															2					2					2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Ընդամենը				30					32					32				32					32					34					32					32					30					30												

գործնական աշխատանք վաճառակետում