

5.1. ԾԲ

ՀՀ կրթության և գիտության նախարարություն
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱԴԱՐԱՆ ԳԱՄԱՆԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

ՈՒՄՈՒՄՆԱԿԱՆ, ԱՐՏԱԴՐՈՒԿԱՆ ԵՎ ՆԱԽԱԳԻՊՈՒՄՆԱԿԻ
ՊՐԱԿՏԻԿԱԿԻ

ՀԱՄԱՆԻ ԾՐԱԳԻ

ԵՐԵՎԱՆ
ՀԱՄԳ
2013

ՀՏՂ 006 : 630
 զԱՂ 30n+4
 ՈՒ 793

Աշխատանքը հավանության է արժանացել պարենամթերքի տեխնոլոգիաների ֆակուլտետի գիտական խորհրդի կողմից (13.11.2012 թ. արձանագրություն 2):

Խմբագիր՝ Բ.Գ. ԱԹՈՅԱՆ

ՈՒ 793

Ա.Ա. ԱՂԱԲԵՅԱՆ և ուրիշներ
 Ռուսումնական, արտադրական և նախադիպոմային պրակտիկայի համալիր ծրագիր/ Ա.Ա. Աղաբեյան, Վ.Ն. Յակոբյան, Լ.Ա. Այրինյան, Ա.Ա. Պետրոսյան, Մ.Գ. Կարախանյան, Ա.Ա. Աղաբեյան. - Եր.: ՀԱԱՂ, 2013. - 20 էջ:

Աշխատանքը նախատեսված է «Գյուղատնտեսական հումքի և պարենամթերքի փորձաքննություն, ստանդարտացում և սերտիֆիկացում» մասնագիտության «Տեխնիկայի և տեխնոլոգիայի բակալավր» որակավորման ուսանողների համար:

ՀՏՂ 006 : 630
 զԱՂ 30n+4

ISBN 978-9939-54-656-8

© Աղաբեյան Ա.Ա. և ուրիշներ, 2013
 © Հայաստանի ազգային արարալային համալսարան, 2013

Ատորագրված է տպագրության 24.05.2013 թ. Թղթի չափով 60x84 1/16
 1,25 տպ. մանու. դատվել 118. Տպաքանակ 200
 ՀԱԱՂ-ի տպարան Տերյան փ. 74

ԱՄԽԱՄԱՆ

«Գյուղատնտեսական հումքի և պարենամթերքի փորձաքննություն, ստանդարտացում և սերտիֆիկացում» մասնագիտության ուսանողների ուսումնական, արտադրական և նախադիպոմային պրակտիկան նպաստում է որակյալ մասնագետներ պատրաստելուն: Հիմնական խնդիրն այն է, որ ուսանողը ուսուցման տարիներին հնարավորություն ունենա ուսումնասիրել և պատկերացում կազմել իր նախընտրած բնագավառի առկա խնդիրների գործնական լուծումների վերաբերյալ, կարողանա յուրացնել մասնագիտական գիտելիքները և հնտությունները, առաջադրել որոշակի խնդիրներ, վերլուծել դրանք և տալ համապատասխան լուծումներ:

«Գյուղատնտեսական հումքի և պարենամթերքի փորձաքննություն, ստանդարտացում և սերտիֆիկացում» մասնագիտության գծով նախատեսված պրակտիկայի կառուցվածքը

Հ/հ	Սննդամթերքի և առարկաների փորձաքննություն, ստանդարտացում և սերտիֆիկացում	Ռուսումնական կրթություն					Սախադիպոմային կուրս
		I կուրս	II կուրս	III կուրս	IV կուրս	V կուրս	
1	Բուսաբուծության և բանջարեղենի փորձաքննություն և բանջարեղենի կերակրում	1					
2	Գյուղատնտեսության հիմնադրույթներ	1					
3	Սնամթերքային մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիայի						
4	Սնամթերքային մթերքների ստանդարտացում		1				
5	Կենդանական ծագման հումքի և մթերքների ստանդարտացում			1.5	0.5		2 օր
6	Կենդանական ծագման հումքի և մթերքների հավաստագրում						2 օր

Այլուսակի շարունակությունը

7	Անսամբուծական մթերքների սերտիֆիկացում				0,5		
	Անսամբուծ. ամբուստիայի, փորձաքննության և գործիքների						
8	Անսամբուծական մթերքների փորձաքննություն		1		1,5		
9	Բուսաբուծական մթերքների փորձաքննություն		1		1,5		
10	Կենդ. ծագմ. հումքի և մթերքների փորձաքննություն					2 օր	
11	Բուս. ծագմ. հումքի և մթերքների փորձաքննություն					2 օր	
	Կլոնավարություն և բույսերի պաշտպանության						
12	Խառուրդություն, պտղաբուծություն	1					
	Բուսաբուծական մթերքների վերահսկման տեխնոլոգիայի						
13	Բուսաբուծական մթերքների ստանդարտացում		1,5		0,5		
14	Բուս. ծագման հումքի և մթերքների ստանդարտացում					2 օր	
15	Բուս. ծագման հումքի և մթերքների հավաստագրում					2 օր	
16	Բուսաբուծական մթերքների սերտիֆիկացում				0,5		
	ԸՆԿԱՄԵՆ (ըստ ուսուցման պլանի, շարաքննելով)	2	2	5	5		2

1. ՈՒՄՈՒՄԱԿԱՆ ՊՐԱԿՏԻԿԱ

Ուսումնական պրակտիկայի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել ձեռնարկությունում հումքի ստացման, նախնական մշակման, սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիաներին: Ուսումնական պրակտիկայի ընթացքում ուսանողները ծանոթանում են ձեռնարկության արտադրական և օժանդակ տնտեսություններին, ինչպես նաև շրջակա միջավայրի պահպանման և անվտանգության տեխնոլոգիայի պահանջներին, ուսումնասիրում են սննդի արդյունաբերության յուրահատկությունները, հարստացնում իրենց գիտելիքներն ընտրած մասնագիտության գծով:

Ուսումնական պրակտիկան անցկացվում է ավարտեժական խղճ-բերով՝ համապատասխան ամբիոնների դասախոսների ղեկավարությամբ: Պրակտիկայի նախօրինակ դասախոսները ծանոթացնում են ուսանողներին անվտանգության տեխնոլոգիան, արտադրական սամիտս-ոնիային:

Պրակտիկան ավարտելուց հետո ուսանողը հանձնում է ստուգադր:

1.1. Գյուղատնտեսական կենդանիների բուծման և կերակրման ամբիոն (1 շաբաթ)

Անսամբուծության հիմունքներ: Սույն ուսումնական պրակտիկան նախատեսված է անցկացնել 1-ին կուրսի 2-րդ կիսամյակում 36 ժամաքանակով կամ 1 շաբաթվա ընթացքում:

Պրակտիկայի անցկացման համար նախատեսվող վայրերը կան տնտեսությունները

1. Գյուղատնտեսական կենդանիների բուծման և կերակրման ամբիոն
2. ՀԱԱՀ Բալախովիտի ուսումնափորձնական տնտեսություն
3. «Կրգմի» ԲԲԸ տնտեսություն
4. Սոր Գյուղ համայնքի խոզաբուծական ֆերմերային տնտեսություն
5. Չվմաբուծական (Կաթնաղբյուրի) տնտեսություն
6. Կինոդիտում, անատոմիայի գիտաուսումնական բաճաթարան

Ուսումնական պրակտիկայի 7-իմ օրը անցկացնել գլխ բուծման և կերակրման ամբիոնում: Ծանոթանալ պրակտիկայի օրագրին, նախատեսված տնտեսությունների համառոտ բնութագրին, ուղիղությամբ, ուսումնասիրվող ճյուղերին ու արտադրատեխնոլոգիական և մասնագիտական առանձնահատկություններին, պրակտիկայի անցկացման տարբեր վայրերին վերաբերող անվտանգության կանոններին, ֆերման-

ներում սահմանված աշխատանքային ռեժիմներին: Ղիտարկումների և տպավորությունների վերաբերյալ գրատուներ կատարել օրագրում: Պրակտիկայի ընթացքում տնտեսություններ այցելելիս ուսումնողները պետք է կրեն համապատասխան արտահագուստ, ունենան նշումների և գրատուների համար պիտույքներ, հնարավորության դեպքում՝ նաև լուսանկարչական ապարատներ:

2-րդ օրը ցամախի է անցկացնել համալսարանի Բալախովիտի ուսումնափորձական տնտեսությունում: Ծանոթանալ ամսանապահական շինություններին, ոչխարաբուծական ֆերմային, ուսումնասիրել ամսանաբուծական ծյուղերը, կերատառարության հնարավորությունները, ամսանապահական մթերքի արտադրության ուղղությունները և ծավալները, գյուղատնտեսական կենդանիների սեռատարիքային կազմը, արտակազմվածքային առանձնատկությունները:

3-րդ օր: «Ալոզի» ԲԲԸ տնտեսությունում ուսումնասիրել տավարաբուծության, թռչնաբուծության և խոզաբուծության ծյուղերի առանձնատկությունները: ձվի, հավի մսի արտադրության գործընթացները:

4-րդ օր: Նոր Գյուղի խոզաբուծական ֆերմայում ծանոթանալ նորակառույց խոզանոցի տեխնոլոգիական լուծումներին, կենդանիների ցեղին և ցեղայնությանը, հողի և ծնած մերուկների կերակրման և պահվածքի պայմաններին, ուսումնասիրել նորածին խոճկորների պահվածքի և խնամքի առանձնատկությունները:

5-րդ օր: Կաթնարդյուրի ձկնաբուծական տնտեսությունում ծանոթանալ ձկան տարբեր տեսակների սեռատարիքային կազմին, ձկնկիրքի պիկների և ծնողական վտառի կերակրման ու անցքման տեխնոլոգիական պահանջներին, ձկնեղենի իրացման ուղիներին:

6-րդ օրը կազմակերպել կինոցուցադրում ամսանաբուծության արտադրատեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ և այցելել համալսարանի անատոմիայի գիտատնտեսական թանգարան:

1.2. Բուսաբուծության և բանջարաբուծության ամբիոն (1 շաբաթ)

Բուսաբուծություն, բանջարաբուծություն: Ուսումնական պրակտիկայի անցկացման համար նախատեսված 1 շաբաթը բաժանվում է երկու մասի: Առաջինը (3 օր) նախատեսված է «Բուսաբուծություն», իսկ երկրորդը (3 օր)՝ «Բանջարաբուծություն» առարկայից պրակտիկա անցկացնելու համար:

Պրակտիկայի անցկացման համար նախատեսվող վայրերը կան տնտեսությունները

1. Էքոլոգիայի և ԲԿԳ գիտական կենտրոն
2. Էքոլոգիայի «Ոսկեհատ» ուսումնափորձական տնտեսություն

3. Կոտայքի «Շիախտտի և տեխնիկական մշակաբույսերի» փորձարարական կայան

4. Դարավերսի բանջարաբուստամային և տեխնիկական մշակաբույսերի գիտական կենտրոն

5. Երևանի ջերմատնային ասոցիացիա

6. ՀՀ ԳԱԱ Ինդուստրիկայի գիտահետազոտական ինստիտուտ
1-իմ օր: Սասնակցել տվորական հացաբույսերի (ցորեն, գարի, աշուր, վարսակ, ցորենաշուր) սերմնամյուսքի նախապատրաստման աշխատանքներին, ծանոթանալ մշակաբույսի անաջատար տեխնոլոգիաներին:

2-րդ օր: Սասնակցել կոռեկանան հացաբույսերի (եգիպտացորեն, սորգո, կորեյ) սերմնամյուսքի նախապատրաստման աշխատանքներին, ծանոթանալ մշակաբույսի անաջատար տեխնոլոգիաներին, ուսումնասիրել դաշտային մշակաբույսերի աճը և զարգացման փուլերը, դրանց գրանցման կարգը:

3-րդ օր: Սասնակցել հատիկաշերտերի մշակաբույսերի, կարտոֆիլի և արևածաղկի սերմնամյուսքերի նախապատրաստման աշխատանքներին, ծանոթանալ մշակաբույսի անաջատար տեխնոլոգիաներին:

4-րդ օր: Սասնակցել բերքահավաքի, հողի նախապատրաստական, ջերմատան աշխատանքներին, ծանոթանալ ցանքին և սածիլման ձևերին:

5-րդ օր: Ծանոթանալ բանջարային բույսերի ջրման ձևերին, բաղիան-փխրեցումներին, սնուցումներին և այլ աշխատանքներին:

6-րդ օր: Ուսումնասիրել դրոշ բույսերի տեսակային և տրոսային կազմը:

1.3. Այգեպտղաբուծության և բույսերի պաշտպանության ամբիոն (1 շաբաթ)

Խաղողագործություն, պտղաբուծություն: Նախատեսվում է անցկացնել 2-րդ կուրսի 2-րդ կիսամյակում 36 ժամաբանակով կամ 1 շաբաթվա ընթացքում:

Պրակտիկան կազմակերպվում է 1 օրում՝ 2 հերթափոխով: Առաջին հերթափոխը վերաբերում է «Խաղողագործություն» առարկային, իսկ երկրորդը՝ «Պտղաբուծություն»:

Պրակտիկայի անցկացման համար նախատեսվող վայրերը կան տնտեսությունները

1. Արևակիրի մարզի Նալբանդյան համայնք
2. Էքոլոգիայի «Ոսկեհատ» ուսումնափորձական տնտեսություն
3. Այգեպտղաբուծության և բույսերի պաշտպանության ամբիոն

խաղողագործություն

1-ին օր: Ռեսուրսային խաղողագործության այգեթաղ և ոչ այգեթաղ տարածաշրջանները, բացատրել այգեթաղի և այգեթաղի նշանակությունները՝ նշելով դրանց կատարման ժամկետները ու տեխնիկան:

2-րդ օր: Ռեսուրսային խաղողի վազի մշակության առավելությունները լարային հասակառի այգիներում:

3-րդ օր: Օանոթանալ խաղողի վազի վերջետնյա օրգաններին, դրանց նշանակությանը և ֆունկցիաներին: Ռեսուրսային, առանց բնի և բնույ, ազատ բազմաթև հովիտարանման համակարգերով ձևավորված վազերը, Օանոթանալ բերքատու վազերի էտի կատարման նպատակներին, ժամկետներին և տեխնիկային:

4-րդ օր: Ռեսուրսային վեգետացիայի փուլերը:

5-րդ օր: Ռեսուրսային խաղողի վազի բազմաթև կենսաբանական հիմունքները՝ հիմնավորելով վեգետատիվ եղանակով վազերի բազմաթև ամրապեշտությունը, դրանց կատարման նպատակը, ժամկետը և տեխնիկան:

6-րդ օր: Օանոթանալ բերքատու այգիների հողի մշակության, պարարտացման, ոռոգման և բերքահավաքի աշխատանքներին: Հիմնավորել այդ աշխատանքների նշանակությունը այգու մշակության համակարգում, բխարկել կիրառվող պարարտանյութերը՝ նշելով պարարտացման և սնուցումների կատարման ժամկետները, չափաբանակները, եղանակները: Օանոթանալ բերքատու այգիների տեխնիկային:

Պտղաբուծություն

1-ին օր: Ռեսուրսային պտղատու բույսերի, ծառերի, ծառակային թփերի, կիսաթփերի, վազերի, խտաբույսերի ձևերը, ծառերի ընդհանուր կառուցվածքը, գլխավոր օրգանները, վեգետատիվ և պտղաբերող օրգանների կառուցվածքն ու առանձնահատկությունները, տեսակային և սորտային տարբերությունները, էտի սկզբունքները, ձևերը և կատարման տեխնիկան:

2-րդ օր: Օանոթանալ այգեգնման սկզբունքներին ու ձևերին, դասակարգ և ինտենսիվ այգիների առանձնահատկություններին, հողակտրոների տեղաձևմանը, այգեգնաչափային շերտերին, դասավորությանը, տեսակարան, ոռոգման համակարգին, ծանապարհային ցանցին և պահակության կազմակերպմանը: այգու սորտերի դասավորության սկզբունքներին, ծառերի տնկման սխեմաներին և սնման նախընտրելի սորտային տարածություններին ու հողի պահպանման համակարգերին, բերքատու վազի և բերքի կամխորշման եղանակներին:

3-րդ օր: Ռեսուրսային Չայատանում մշակվող հիմնական պտղատեսակները (փրամբի, դեղին, խնձորենի, տանձենի, սարդենի, բալենի, կեռասենի, ելակենի, սերկիլենի, ընկուզենի) և դրանց սորտային կազմն ու առանձնահատկությունները, Չայատանում և այլ երկրներում լայնորեն մշակվող պտղատեսակները:

4-րդ օր: Օանոթանալ պտղատու բույսերի բազմաթև եղանակներին, բազմաթև տարբեր ձևերին, դրանց կատարման տեխնիկային:

5-րդ օր: Ռեսուրսային դասակարգ և ինտենսիվ (թզրկային) այգիների տարբերությունները, տարածքի հսկողության և բերքահավաքի արդյունավետ կազմակերպումը, ծառերի էտի ու ձևավորման, պարարտացման, ոռոգման, բուժման, խնամքի, բերքի կամխորշման և բերքահավաքի պարզեցումը, մեքենայացման և ավտոմատացման լայն հնարավորությունները: Հատուկ ուշադրություն դարձնել բերքի որակի և ավարտագնության բարձրացմանը:

6-րդ օր: Օանոթանալ բերքի խնամքի համար կատարվող միջոցառումներին, բերքահավաքի արկղերում դասավորման, բերքի որակի որոշման և պտուղների տեսակավորման տեխնիկային:

1.4. Անասնաբուծական մեքենաների վերամշակման տեխնոլոգիայի ամփոփում (1 շաբաթ)

Անասնաբուծական մեքենաների վերամշակման տեխնոլոգիա: Անոթանալ պտղաբուծության արտադրանքում ուսանողները ծանոթանում են հումքի ընդունման, արտադրանքի բողբոջման տեխնոլոգիական գործընթացներին, ուսումնասիրում առկա մեքենաներն ու արքավորումները, այցելում ձեռնարկության փորձարկման լաբորատորիա, մասնակցում որակական ցուցանիշների որոշման աշխատանքներին:

Պրակտիկայի անցվածքում համար նախատեսվող վայրերը կամ տնտեսությունները

1. «Բեկոն» ՍՊԸ
2. «ԽԱԲ» ՍՊԸ
3. «Աշտարակ կաթ» ՓԲԸ
4. «Դուստր Մարիանա» ՍՊԸ
5. Արարատի մարզի Մասիսի տարածաշրջանի Լորաբաց գյուղի «Հայր և որդի Գայտյաններ» ՍՊԸ
6. Բալասիկի ուսումնասիրման արտադրանք

1-ին օր: Օանոթանալ գործարանի հիմնական և օժանդակ արտադրանքների ընդհանուր տեղաբաշխմանը, ընդհանուր հատակագծում դրանց փոխադասարկությանը, անվտանգության տեխնիկայի կանոններին:

Պրակտիկայի ընթացքում ուսանողը լրացնում է օրագիր, որտեղ համառոտ գրառումներ է կատարում, գրանցումների և օրագրի տվյալներով կազմում է հաշվետվություն պրակտիկայի վերաբերյալ:

Ուսանողը պարտավոր է ենթարկվել ձեռնարկության ներքին կարգ ու կանոնին:

2.3. Արտադրական պրակտիկայի ղեկավարումը

Ձեռնարկության տնօրենը նշանակում է պրակտիկայի ղեկավարին, ով առաջին օրը ծանոթանում է ուսանողների պրակտիկայի ծրագրին, նրանց առաջարկումներին և կազմում անհատական գրաֆիկ ու աշխատանքային պլան պրակտիկան անցկացնելու վերաբերյալ, ուսանողներին կցում է արտադրամասերին, փորձարկման լաբորատորիային, տրանսպորտն աշխատատեղեր, ծանուցանում ձեռնարկության կանոնադրությունները, որոնք առնչվում են հումքի ընդունման, պատրաստի բնագավառին ու պատմությանը, ապա ուսանողները հրահանգավորվում են անվտանգության տեխնիկայի և հավանորոշային պաշտպանության կանոնների վերաբերյալ:

Ձեռնարկության պրակտիկայի ղեկավարը պարբերաբար ստուգում է ուսանողների պրակտիկայի ծրագրի կատարման ընթացքը, կազմակերպում մասնագիտական խորհրդակցություններ:

2.4. Արտադրական պրակտիկայի վերաբերյալ օրագրի լրացման կարգը

Արտադրական պրակտիկայի ողջ ընթացքում ուսանողը յուրաքանչյուր օրվա վերաբերյալ հավիճ գրառումներ է կատարում օրագրում: Պրակտիկայի ավարտից հետո ղեկավարը ներկայացնում է գրավոր եզրակացություն ուսանողի և նրա ստացած գիտելիքների վերաբերյալ: Օրագիրը կնքվում է ստորագրվում է ձեռնարկության տնօրենի կամ համապատասխան ղեկավարի կողմից:

2.5. Արտադրական պրակտիկայի վերաբերյալ հաշվետվության բովանդակությունը

Արտադրական պրակտիկայի հաշվետվությունը պետք է ունենա հետևյալ բովանդակությունը:

- 1. Տիրույթաթեթ (տե՛ս հավելվածները)
- 2. Գործարանի համառոտ պատմությունը և դրա զարգացման հեռանկարները
- 3. Գործարանի հումքի բազա, հումքի ընդունման կարգը
- 4. Թողարկվող արտադրանքի տեսակամիջ
- 5. Գործարանի պլանային և փաստացի հզորությունը

2-րդ օր: Ծանոթանալ հիմնական արտադրամասում հումքի ընդունմանը և համապատասխան պահեստներում դրա պահպանմանը, որակի ստուգմանը, փաստաթղթերի ձևակերպմանը:

3-րդ օր: Ուսումնասիրել տեխնոլոգիական վերահսկման գործընթացները, մասնակցել ձեռնարկության փորձարկման լաբորատորիայի աշխատանքներին:

4-րդ օր: Ծանոթանալ տվյալ ձեռնարկության կողմից թողարկվող արտադրատեսակամու տեխնոլոգիական հաջողական գործընթացներին:

5-րդ օր: Ծանոթանալ տվյալ ձեռնարկության տեխնոլոգիական սարքավորումներին, սարքավորումների աշխատանքի հիմունքներին, սկզբունքին, նշանակությանն ու տեխնիկական ցուցանիշներին:

6-րդ օր: Ուսումնասիրել գործող օբյեկտներն ու պետական ստանդարտները, որոնք առնչվում են հումքի ընդունման, պատրաստի արտադրանքի որակի ապահովման, իրացման, պետական հարկերի վճարման օրինաչափություններին:

2. ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՊՐԱԿՏԻԿԱ

2.1. Արտադրական պրակտիկայի նպատակն ու խնդիրները

«Գյուղատնտեսական հումքի և պարենամթերքի փորձաքննություն, ստանդարտացում և սերտիֆիկացում» մասնագիտության արտադրական պրակտիկայի նպատակն է 3-րդ և 4-րդ կուրսերի ուսանողներին ծանոթացնել համարապատասխան պարենամթերքի (բուսական և կենդանական ծագման) թողարկմանը գաղվող ձեռնարկությունների աշխատանքին, մասնավորապես՝ տեխնոլոգիական գործընթացներին, պատրաստի արտադրանքի փորձաքննությանը, ինչպես նաև հանրապետությունում կիրառվող նորմատիվային փաստաթղթերին և դրանցում ամրագրված պահանջների ապահովման համար կատարվող աշխատանքին:

2.2. Արտադրական պրակտիկայի ընթացքը

Ուսանողը համապատասխան անջիղմից ստանում է պրակտիկայի ծրագիր և բանավոր հրահանգավորում պրակտիկա անցկացնելու վերաբերյալ:

Ձեռնարկության ղեկավարը համապատասխան մասնագետներից նշանակում է պրակտիկայի ղեկավար, որն ուսանողների հետ կազմակերպում է խորհրդակցություններ և ապահովում պրակտիկայի ծրագրի կատարումը:

6. Արտադրության տեխնոլոգիական սինժանձերը
7. Արտադրանքի առաքման վայրերը և առաքման կազմակերպումը
8. Թողարկվող արտադրանքի վերաբերյալ նորմատիվային փաստաթղթերը և պահանջները
9. Փորձարկման կարողատիքային կատարվող աշխատանքները և արդյունքները
10. Ամստեխնիկայի, անվտանգության տեխնիկայի, հավաիրդեհային պաշտպանության կազմակերպումը
11. Տեխնոլոգիական և մանրէաբանական վերահսկողությունը գործարանում
12. Ջերմամատակարարումը
13. Էլեկտրամատակարարումը
14. Ջրամատակարարումը, կոյուղին
15. Եզրակացություններ և առաքարկություններ
16. Օգտագործած գրականության ցանկ
17. Բովանդակություն

Հաշվետվությունը պետք է գրել ստանդարտ չափի թղթերի վրա: Այն պետք է ներառի անորոշեշտ արդյունավետ, գծագրեր և նկարներ: Ծավալը պետք է լինի նվազագույնը 25 էջ:

2.6. Արտադրական պրակտիկայի հաշվետվության մշակման կարգը
 Գործարանի համառոտ պատմությունը և դրա զարգացման հեռանկարները: Ներկայացնել, թե ձեռնարկությունը երբ է հիմնադրվել, ում կողմից և ինչ գործունեություն է ծավալում հանրապետությունում, ինչպիսի աշխատանքներ են տարվում ձեռնարկությունում՝ հետագայում զարգանալու և միջազգային շուկայի պահանջներին բավարարելու և ներկայանալու համար:

Գործարանի հումքի բազան, հումքի ընդունման կարգը: Ներկայացնել, թե ձեռնարկությունը ինչպիսի հիմնական և օժանդակ հումք է օգտագործում արտադրանքի թողարկման ժամանակ, որտեղից է ձեռք բերում, մինչև արտադրությունում կիրառելը ինչպես է իրականացնում հումքի պահպանումը ձեռնարկությունում: Յուրաքանչյուր հումքատեսակի համար ներկայացնել պահպանման տեսակը, տարան և պահպանման եղանակները, ընդունման ժամանակ նմուշների ընտրման կարգը փորձաքննություն իրականացնելու և ձեռնարկություն մուտք գործող հումքի որակը որոշելու համար:

Թողարկվող արտադրանքի տեսականի: Սա այն տեսականին է, որը թողարկվում է ձեռնարկության կողմից:
 Գործարանի պլանային և փաստացի հզորությունը: Ներկայացնել, թե ձեռնարկությունը թանի հերթափոխով է աշխատում, որքան ար-

տադրանք է թողարկում օրական և որքան կարող էր թողարկել ամբողջ հզորությամբ աշխատելու դեպքում:

Արտադրության տեխնոլոգիական սինժանձերը: Ներկայացնել ձեռնարկության կողմից թողարկվող յուրաքանչյուր արտադրանքի բաղադրագիրը, տեխնոլոգիական սինժան, տեխնոլոգիական հոսքագիրք, եթե դա առկա է տվյալ ձեռնարկությունում:

Փորձագետ-ուսանողները պետք է հատուկ ուշադրություն դարձնեն սննդամթերքի մակնշմանը: Այն պետք է ներառի հետևյալ տեղեկատվությունը:

- իրացվող սննդամթերքի անվանումը, գտաքաշը կամ ծավալը (եթե սննդամթերքը փաթեթավորված է),
- սննդամթերքի բաղադրությունը,
- հավելանյութերի ցանկը,
- արտադրության տարիքից և պիտանիության ժամկետը,
- ցուցումներ սննդամթերքի օգտագործման վերաբերյալ,
- տվյալներ արտադրողի մասին,
- սննդամթերքի արտադրման երկիրը,
- սննդային և էներգետիկ արժեքը,
- գծիկային կոդը,
- նրդնատիվային փաստաթղթերով սահմանված այլ տեղեկատվություն:

Արտադրանքի առաքման վայրերը և առաքման կազմակերպումը: Ներկայացնել, թե երևան թաղաքի որ համայնքներ կամ ՀՀ-ի որ մարզեր է առաքվում արտադրանքը, ինչ տրանսպորտային միջոցներով և ում հսկողությամբ:

Թողարկվող արտադրանքի վերաբերյալ նորմատիվային փաստաթղթերը և պահանջները: Ուսումնասիրել յուրաքանչյուր արտադրանքի տեսակի նորմատիվային փաստաթղթերը, որոնք սահմանում են տվյալ արտադրանքի որակն ապահովող պահանջները:

Նորմատիվային փաստաթուղթը բաղկացած է հետևյալ ենթաբաժիններից:

- կիրառման ոլորտ,
- նորմատիվ վկայագրություններ,
- դասակարգում,
- ընդհանուր տեխնիկական պահանջներ,
- ընդունման կանոններ,
- վերահսկողության մեթոդներ,
- փոխադրումը և պահպանում,
- պատրաստողի երաշխիքներ:

Նորմատիվային փաստաթուղթը կարող է ներառել պահանջներ նաև հետևյալ գործընթացների վերաբերյալ.

- մակնշում.
- փաթեթավորում.
- բնդրված կառուցներ.
- հսկման եղանակներ.
- տեղափոխում և պահպանում:

Փորձարկման լաբորատորիայում կատարվող աշխատանքները և արդյունքները: Ցանկացած ձեռնարկությունում մեծ ուշադրություն են դարձնում արտադրանքի որակի հսկողությանը, մուտքային հսկողությանը:

Արտադրական գործընթացների յուրաքանչյուր փուլում՝ հունքից մինչև պատրաստի արտադրանքի առաքումը, բնկերության փորձարկման լաբորատորիան իրականացնում է մի շարք ցուցանիշների (զգայորոշման, ֆիզիկաքիմիական, անվտանգության) վերահսկում, որը սպառողին որակյալ մթերքով ապահովելու առաջնահերթ պայմանն է:

Որոշումների արդյունքները ներկայացնել ամփոփիչ արդյուտա-կում:

Փորձարկման լաբորատորիայում ուսանողի կատարած աշխատանքների և տվյալ արտադրանքի համար որոշ ցուցանիշների որոշման արդյունքները նույնպես ներկայացնել արդյուտակի տեսքով և համապատասխանեցնել ստանդարտի պահանջներին:

Ցանկալի է առավել կարևոր ցուցանիշների որոշման կարգի և կիրառվող քիմիական նյութերի նկարագիրը մանրամասն ներկայացնել արտադրական պրակտիկայի հաշվետվության մեջ:

Սանտեխնիկայի, անվտանգության տեխնիկայի, հակահրդեհային պաշտպանության կազմակերպումը: Նկարագրել սանտեխնիկայի, անվտանգության տեխնիկայի, հակահրդեհային պաշտպանության կազմակերպումը տվյալ ձեռնարկությունում:

Տեխնոքիմիական և մանրէաբանական վերահսկողությունը գործարանում: Ներկայացնել տեխնոքիմիական և մանրէաբանական վերահսկողության կազմակերպումը գործարանում, հատուկ ուշադրություն դարձնել փորձարկման լաբորատորիայում իրականացվող աշխատանքներին:

Ջերմամատակարարումը: Թվարկել ջերմային էներգիայի ծախսի հիմնական օբյեկտները, միջին ժամային ծախսը: Նկարագրել օգտագործվող վառելիքը, դրա ծախսը և արժեքը, կաթսայատան աշխատանքային ռեժիմը, անվտանգ շահագործման տեխնիկան, ավտոմատացման աստիճանը:

Էլեկտրամատակարարումը: Նկարագրել ձեռնարկության էլեկտրամատակարարման համակարգը, դրա հուսալիությունը, գործարանա-

յին ենթակայանները, թվարկել դրանցում տեղակայված սարքավորումները, ներկայացնել տեխնիկական բնութագրերը, անվտանգ շահագործման պայմանները:

Ջրամատակարարումը, կոյուղին: Բնութագրել ջրասնման աղբյուրները, առկա ջրամբարները, ջրի ժամային և օրական ծախսը, հաշվարկման մեթոդները, կեղտաջրերի մաքրման կառույցները: Ցանկալի է ուսումնասիրել ձեռնարկությունում իրականացվող միջոցառումները, որոնք ուղղված են ջերմության, էլեկտրաէներգիայի և ջրի խնայողաբար ծախսմանը:

Եզրակացություններ և առաջարկություններ: Ներկայացնել դրանք՝ ձեռնարկության հետագա գործունեությունը և արտադրանքի որակը բարելավելու, թերությունները շտկելու նպատակով:

Օգտագործած գրականության ցանկ: Ներկայացնել այն գրականությունը, որն օգտագործվել է աշխատանքը շարադրելիս:

Բովանդակություն: Ներկայացնել արտադրական պրակտիկայի հաշվետվության բովանդակությունը ըստ ասիմանված կետերի հաջորդականության:

2.7. Արտադրական պրակտիկայի վերաբերյալ հաշվետվության պաշտպանության կարգը

Արտադրական պրակտիկայի ավարտից հետո ուսանողը նախ պետք է ներկայանա հանապարհի պրակտիկայի բաժին՝ ներկայացնելով լրացրած օրագիրը և պրակտիկայի հաշվետվությունը: Հանապարհի պրակտիկայի բաժնի ղեկավարի գրավոր եզրակացությունից հետո հաշվետվությունը ներկայացնել համապատասխան ամբիոն՝ պաշտպանության համար:

Պրակտիկան գնահատվում է օրագիրն ամբիոնում ստուգելուց և հաշվետվության պաշտպանությունից հետո:

Պաշտպանության ժամանակ ուսանողին տրվում են պրակտիկ գիտելիքները ստուգող հարցեր:

3. ՆԱԽԱՌԻՊԼՈՍՄԱՑԻՆ ՊՐԱԿՏԻԿԱ

«Գյուղատնտեսական հունքի և պարենամթերքի փորձաքննություն, ստանդարտացում և սերտիֆիկացում» մասնագիտության ուսանողների նախադիպլոմային պրակտիկան անցվացվում է ուսանողների ավարտական՝ 5-րդ կուրսի 9-րդ կիսամյակում:

Այդ աշխատանքները ուղղորդում է դիպլոմային աշխատանքի ղեկավարը: Հիմք են ընդունվում հաստատված դիպլոմային աշխատանքի թեման և դրա առանձնահատկությունները, ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների ընթացքում ձեռք բերած տվյալներն ու

գիտելիքները, նաև ուսանողի նախապատրաստվածությունը ու հնտությունները: Դեկավարը, ըստ դիպլոմային աշխատանքի նախատեսված տարբերակի բաժինների, ուսանողին ներկայացնում է դրանց կատարմանը վերաբերող մեթոդական մոտեցումները և թեմայի ավարտական փնտյի ապահովման պահանջները:

Հատկապես կարևոր է դիպլոմային աշխատանքի թեմայի կատարումը ճյուղի զարգացման առավել հուսալի և արդյունավետ մեթոդների կիրառմամբ:

Նախադիպլոմային պրակտիկայի ընթացքում պետք է՝

- հավաքագրել անհրաժեշտ տվյալներ, նյութեր՝ նախատեսված աշխատանքը կատարելու և ավարտելու համար,
- փորձարարական բաժինները ներկայացնելու համար ծանոթանալ ցուցանիշների որոշման համար նախատեսվող արդի մեթոդիկային և նյութերին,
- ծանոթանալ համրապետությունում գործող նորմատիվ այն փաստաթղթերին կամ իրական (ՏԿ), որոնք անհրաժեշտ են աշխատանքի կատարման համար,
- նախապատրաստել և վերլուծել դիպլոմային աշխատանքի տնտեսական հիմնավորումը, սերտիֆիկացման ենթակա արտադրանքի համար հաշվարկել անհրաժեշտ սերտիֆիկատի արժեքը,
- հիմնավորել դիպլոմային աշխատանքի կենսագործունեության անվտանգության խնդիրների լուծումները,
- պրակտիկայի ընթացքում ձեռք բերել դիպլոմային աշխատանքի ձևակերպման համար անհրաժեշտ նմուշներ, սխեմաներ կամ այլ անհրաժեշտ ցուցարարական նյութեր,
- ձեռք բերել անհրաժեշտ գրականություն:

Նախադիպլոմային պրակտիկան անցկացվում է (2 շաբաթ) հետևյալ արտակամերից (յուրաքանչյուրը՝ 2 օր տևողությամբ).

- Կենդանական ծագման հումքի և մթերքների ստանդարտացում գրում
 - Կենդանական ծագման հումքի և մթերքների հավատարմագրում
 - Կենդանական ծագման հումքի և մթերքների փորձաքննություն
 - Բուսական ծագման հումքի և մթերքների փորձաքննություն
 - Բուսական ծագման հումքի և մթերքների ստանդարտացում
 - Բուսական ծագման հումքի և մթերքների հավատարմագրում:
- Պրակտիկայի վերջում ուսանողները պետք է ներկայացնեն հաշվետվություն, որը պետք է ներառի ծրագրի բոլոր բաժինների նյութերը: Ցանկալի է հաշվետվությանը կցել անհրաժեշտ սխեմաներ, գրաֆիկներ կամ լուսանկարներ: Պաշտպանության կարգը և պահանջները նույնն են, ինչ արտադրական պրակտիկայի հաշվետվության պաշտպանության դեպքում:

Այն ուսանողները, ովքեր որևէ պատճառով ուշացումով են ներկայացել պրակտիկայի վայր, պարտավոր են կատարել տվյալ ծրագիրը, որից հետո միայն նրանց պրակտիկան կհամարվի ավարտված: Նախադիպլոմային պրակտիկայի ավարտից հետո ուսանողը պետք է շարադրել դիպլոմային աշխատանքը, որի ընթացքում կարող է օգտվել ստորև բերված նյութերից:

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. Դիպլոմային նախագծի ձևակերպման մեթոդական ցուցումներ. - Եր.: ՀԳԱ, 1999:
2. «Ստանդարտացման մասին», «Տեխնիկական կանոնակարգման մասին», «Հավատարմագրման մասին» ՀՀ օրենքները. - Եր., 2012:
3. ՀՀ ազգային ստանդարտների կատալոգ. - Եր.: ՀՀ էկոնոմիկայի նախարարություն, 2009:
4. Մեթոդական ցուցումներ դիպլոմային նախագծի շինությունների ձևակերպման հաշվարկների, սանտեխնիկայի և գծագրական բաժինների կատարման համար. - Եր.: ՀԳԱ, 2000:
5. Մեթոդական ցուցումներ դիպլոմային նախագծի «Մթերային հաշվարկ» բաժինը կատարելու համար. - Եր.: ՀԳԱ, 1997:
6. Ցավյուլյան Վ.Ն., Ստեփանյան Ռ.Ա., Մեծոյան Յու.Կ, Մեթոդական ցուցումներ կուրսային և դիպլոմային նախագծերի կատարման համար. - Եր., 2012:
7. www.sarm.am:

ՀԱՎԵԼՎԱԾՆԵՐ

Ի՞նչ կ'օրոհե՞ք ի՞նչ գիտե՞ք, նմանություններ
հայտնաբերելու և գործընթացը համալրելու
բոլորում լինելու մեծ թվերի վերաբերյալ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ
ԱՄԲԻՈՆ

**ԱՐՏԱԴՐՈՎԱԿԱՆ ԴՐԱԿՏԻԿԱՅԻ
ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ**

ԴՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ՎԱՅՐԸ _____
ԴՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԺԱՄԿԵՏԸ _____
ՈՒՍԱՆՈՐ (ՈՒԻԻ) _____
ՍԱՄԱՊԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ _____
ՂԵՎԱԿԱՐ _____
ԱՄԲԻՈՆԻ ՎԱՐԻՉ _____

_____ ԳՆԱԽԱՏԱՎԿԱՆ

_____ ԱՄԻՍ, ԱՆՆԱՅԻԿ, ԱՌՈՂԱԳՐՈՒՄ

Ի՞նչ կ'օրոհե՞ք ի՞նչ գիտե՞ք, նմանություններ
հայտնաբերելու և գործընթացը համալրելու
ամսական մեծ թվերի վերաբերյալ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ
ԱՄԲԻՈՆ

**ԱՐՏԱԴՐՈՎԱԿԱՆ ԴՐԱԿՏԻԿԱՅԻ
ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ**

ԴՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ՎԱՅՐԸ _____
ԴՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԺԱՄԿԵՏԸ _____
ՈՒՍԱՆՈՐ (ՈՒԻԻ) _____
ՍԱՄԱՊԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ _____
ՂԵՎԱԿԱՐ _____
ԱՄԲԻՈՆԻ ՎԱՐԻՉ _____

_____ ԳՆԱԽԱՏԱՎԿԱՆ

_____ ԱՄԻՍ, ԱՆՆԱՅԻԿ, ԱՌՈՂԱԳՐՈՒՄ