

**«2819 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ  
ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ»  
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ**

**«ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱԳԵՏ»  
ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄ**

**ՈՒՍՈՒՄՆԱԴՌՈՒԹՅԱՆ ՆՅՈՒԹ**

**ՄՈԴՈՒԼ ՓԱ/ՓԲ2-07-005**

**«ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ԻՐԱՎԱԿԱՆ  
ՀԻՄՔԵՐԸ»**

ՄՈՂՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Իմանալ պարենամթերքի փորձաքննության համար անհրաժեշտ Հայաստանի Հանրապետության օրենքները, ենթաօրենսդրական ակտերը, տեխնիկական կանոնակարգերը և այլ նորմատիվային փաստաթղթերը: Իմանալ պարենամթերքի փորձաքննության բնագավառի իրավական դաշտը և ձեռք բերել փորձաքննության գործընթացում դրա կիրառման կարողություն:

ՄՈՂՈՒԼԻ ՏԵԿՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԿԱՐԵՆՈՒՄԸ՝ 26 ժամ դասախոսություն,  
28 ժամ գործնական պարապմունք

ՄՈՂՈՒԼԻ ԿՐԵԴԻՏԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔԸ՝ « 1.5 »

**ԱՐԴՅՈՒՄ 1. ԻՄԱՆԱԼ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՂՉԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ ԲՆԱԳԱՎԱՌՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՍԱՀՄԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.**

*Դասավանդման օժանդակ նյութեր.*

- \* պաստառներ
- \* օրենքներ

**Թեմա 1**

«Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի տերմինների (սննդամթերք, պարենային հումք, հատուկ նշանակության սննդամթերք, սննդի շղթա, արտահանման և իրացման փուլեր, սննդամթերքի անվտանգություն, կեղծված սննդամթերք, ռիսկ՝ վտանգ) սահմանումները:

**Թեմա 2**

Արտադրանքի մշակում, արտադրանքի արտադրության կազմակերպում, արտադրանքի կենսական ցիկլ, բաղադրագիր, տեխնոլոգիական հրահանգ, տեխնիկական նկարագիր, չափանմուշի օրինակ, սպառողական տարա, խմբակային տարա, մակնշվածք, պիտակ, մանեկապիտակ, թերթ-ներդրակ տերմինների սահմանումները:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.**

*Դասավանդման օժանդակ նյութեր.*

- \* պաստառներ
- \* օրենքներ

**Թեմա 1**

«Ռիսկի (վտանգի) վերլուծություն», «Ռիսկի գնահատում», «Ռիսկի կառավարում», «Ռիսկի հաղորդակցում» տերմինները և դրանց սահմանումները:

**Թեմա 2**

«Վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (ՎՎԿԿՀ) համակարգը, «Սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ (վտանգի աղբյուր)» տերմինները և դրանց սահմանումները:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3.**

*Դասավանդման օժանդակ նյութեր.*

- \* օրենքներ
- \* ստանդարտներ

**Թեմա 1**

«Վտանգավոր սննդամթերք», «աղտոտիչներ», «մնացորդային նյութեր», «սննդային հավելումներ», «սննդամթերքի հետ շփվող նյութեր» տերմինները և դրանց սահմանումները:

**Թեմա 2**

«Մակնշում», «սննդային արժեք», «տեխնոլոգիական գործընթացներ», «տեխնոլոգիական սարքավորում», «տեխնոլոգիական հրահանգ», «զեներտիկորեն ձևափոխված մթերք», «շուկա հանել», «հետազօծելիություն», «խմբաքանակ», «լիազոր մարմին» տերմինները և դրանց սահմանումները:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆԷ 1.**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.  
\* օրենքներ, որոշումներ, ուղեցույցներ

**Թեմա 1**

Բնութագրել «սննդամբերի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքից «սննդամբեր», «պարենային հումք», «հատուկ նշանակության սննդամբեր», «սննդի շղթա», «արտահանման և իրացման փուլեր», «սննդամբերի անվտանգություն», «կեղծված սննդամբեր», «ռիսկ (վտանգ)» տերմինները և տալ դրանց սահմանումները:

- ✓ **Սննդամբերը`** ցանկացած պարենային հումք և արտադրանք, որոնք նախատեսված են մարդու սննդում օգտագործելու համար. վերամշակված, մասնակի վերամշակված կամ չվերամշակված տեսքով, ներառյալ խմիչքները, մաստակը և ջուրը, որն ավելացվում է սննդամբերին վերջինիս պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման ժամանակ:
- ✓ **Պարենային հումք`** սննդամբերի արտադրության համար օգտագործվող բուսական, կենդանական, հանքային, սինթետիկ կամ կենսատեխնոլոգիական ծագում ունեցող մթերք, հումք, նյութ, արտադրանք և ջուր:
- ✓ **Հատուկ նշանակության սննդամբերը`** համապատասխան ոլորտի պետական կառավարման լիազոր մարմնի սահմանած չափորոշիչներով սննդամբեր, որն իր առանձնահատուկ բաղադրության կամ սննդային հատկություններով տարբերվում է սովորական սպառման համար նախատեսված սննդամբերից և բավարարում է մարդկանց որոշակի խմբերի պահանջները: Այն ներառում է նաև բուժիչ նշանակությամբ սննդամբերը:
- ✓ **Սննդի շղթա`** սննդամբերի և դրա բաղադրիչների արտադրության, մշակման, բաշխման, պահման, փոխադրման, ներմուծման, արտահանման և իրաման փուլերը` նախնական արտադրությունից մինչև սպառում:
- ✓ **Սննդամբերի անվտանգություն` երաշխիք,** որ սննդամբերն ըստ նշանակության օգտագործելու դեպքում վնասակար ազդեցություն չի ունենա մարդու կյանքի և առողջության վրա:
- ✓ **Կեղծված սննդամբերը`** սննդամբեր, որի բաղադրությունը փոփոխվել է առանց մակնշման համապատասխան փոփոխության, որի մակնշումը փոփոխվել է առանց բաղադրության համապատասխան փոփոխության, որին ավելացվել են այլ նյութեր կամ վերամշակվել է այլ նյութերի ներառմամբ, սննդամբերի անհամապատասխանությունը սահմանված պահանջներին թաքցնելու նպատակով, որի պիտակի վրա առկա է ոչ ծիշտ նշում` սննդամբերի հատուկ նշանակության մասին, որի ներկայացման կամ առաջարկման համար օգտագործվում է մեկ այլ կազմակերպության անվանումը, առևտրային նշանը կամ ֆիրմային անվանումը` առանց այդ կազմակերպությունը պատշաճ կերպով թույլտվություն ձեռք բերելու:
- ✓ **Ռիսկ (վտանգ)`** մարդու առողջության վրա սննդամբերի վնասակար ազդեցության հավանականությունը և այդ ազդեցության աստիճանը:

**Թեմա 2**

Բնութագրել «արտադրանքի մշակում, «արտադրանքի արտադրության կազմակերպում, «արտադրանքի կենսական ցիկ», «բաղադրագիր», «տեխնոլոգիական իրահանգ», «տեխնիկական նկարագիր», «չափանմուշ օրինակ» տերմինները և դրանց սահմանումները ըստ ՀՍՏ 222 ազգային ստանդարտի /ՈՒդեցույց, էջ 104/: «Սպառողական տարա», «խմբակային տարա, «մակնշվածք», «պիտակ, «մանեկապիտակ, «թերթ-ներդրակ» տերմինները և տալ դրանց սահմանումները ըստ ՀՀ Կառ. թիվ 1838-Ն որոշման /էջ 210/:

- ✓ Արտադրանքի մշակում` արդյունաբերական արտադրության համար անհրաժեշտ մնուշների և (կամ) փաստաթղթերի ստեղծման գործընթաց:
- ✓ Արտադրանքի արտադրության կազմակերպում` նոր մշակված, արդիականացված կամ ավելի վաղ այլ կազմակերպություններում յուրացված արտադրանքի արդյունաբերական արտադրության կազմակերպման միջոցառումների համախումբ:
- ✓ Արտադրանքի կենսական ցիկը` արտադրանքի ստեղծման և նրա վիճակի հաջորդական փոփոխման փոխկապակցված գործընթացների համախումբ` դրան ներկայացվող պահանջների ձևավորումից մինչև շահագոծման կամ սպառման ավարտը:
- ✓ Բաղադրագիր` արտադրողի կողմից հաստատված տեխնոլոգիական փաստաթուղթ, որը մշակվում է որոշակի արտադրանքի համար` տվյալ արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթով նախատեսված դեպքերում և պարունակում է սննդամբերի, քիմիական և այլ արտադրանքի բնութագրերը, զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների որոշակի արժեքները, ինչպես նաև դրանց արտադրության համար պահանջվող հումքի, կիսապատրաստվածքների և նյութերի ծախսը:
- ✓ Տեխնոլոգիական իրահանգ` արտադրողի կողմից հաստատված տեխնիկական փաստաթուղթ, որով սահմանվում է տվյալ արտադրանքի պատրաստման տեխնոլոգիական գործելակարգը, տեխնոլոգիական գործընթացների և գործառույթների կատարման կարգը, բաղադրությունը, ինչպես նաև տվյալ տեսակի արտադրանքի պատրաստման համար օգտագործվող հումքին ներկայացվող պահանջները:

- ✓ Տեխնիկական նկարագիր՝ արտադրողի կողմից հաստատված տեխնիկական փաստաթուղթ, որով սահմանվում են որոշակի պահանջներ տվյալ արտադրաքի որակի վերաբերյալ, որի մշակումը նորմատիվ փաստաթղթերով կամ ժողովրդական սպառման պարզագույն ապրանքների արտադրության կազմակերպման կարգը սահմանող ստանդարտներով:
- ✓ Չափանմուշ օրինակ՝ պատրաստի իր, որ հաստատված է որպես տվյալ արտադրանքի ներկայացուցիչ և նախատեսված է թողարկվող կամ մատակարարվող արտադրանքը դրա հետ համեմատելու համար՝ ըստ արտաքին տեսքի և այլ հատկանիշների, որոնք որոշվում են զգայորոշման եղանակով:
- ✓ Սպառողական տարա՝ տարա, որը հանձնվում է սպառողին՝ սննդամթերքի հետ միասին:
- ✓ Խմբակային տարա՝ տարա, որը նախատեսված է որոշակի քանակությամբ արտադրանքի միավորի համար:
- ✓ Մակնշվածք՝ սննդամթերքի սպառողական տարայի (փաթեթվածքի), պիտակի, լրացուցիչ պիտակի, մանեկապիտակի, թերթ-ներդրակի վրա նշված տեքստ, պայմանական նշաններ և պատկերներ:
- ✓ Պիտակ՝ սրված ձևով, չափերով և նյութերից պատրաստված արտադրատեսակ՝ նախատեսված մականշվածքը նշելու համար, որն ամրացված կամ կցված է փաթեթվածքին կամ արտադրանքին կամ ներդրված է փաթեթավորման միավորում:
- ✓ Մանեկապիտակ՝ ոչ մեծ չափերի, տարբեր ձևերի շշերի բկամասում ստանձված պիտակ:
- ✓ Թերթ-ներդրակ՝ սպառողական տարայում դրվող պիտակ, որի վրա նշված է տեղեկատվություն սպառողի համար:

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆԷ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* 33 օրենքը «Սննդամթերքի անվտանգության մասին»

Թեմա 1

Բնութագրել «ռիսկի (վտանգի) վերլուծություն», «ռիսկի գնահատում», «ռիսկի կառավարում», «ռիսկի հաղորդակցում» տերմինները և տալ դրանց սահմանումները:

- ✓ Ռիսկի (վտանգի) վերլուծություն՝ ռիսկի գնահատման, ռիսկի կառավարման և ռիսկի հաղորդակցման երեք առանձին փոխկապակցված փուլերից կազմված գործընթաց:
- ✓ Ռիսկի գնահատում՝ գիտականորեն հիմնավորված գործընթաց, որը կազմված է վտանգի աղբյուրի նույնականացման, վտանգի աղբյուրի բնութագրման, վտանգին ենթակա լինելու կամ վտանգի հանդեպ անպաշտպանվածության աստիճանի գնահատման և վտանգի բնութագրման փուլերից:
- ✓ Ռիսկի կառավարում՝ գործընթաց, որով շահագրգիռ կողմերի հետ խորհրդակցությունների անցկացման միջոցով քննության են առնվում ռիսկի կառավարմանն ուղղված քաղաքականության հնարավոր միջոցները, դիտարկվում են ռիսկի գնահատմանարդյունքները և այլ հիմնավոր գործոններ և անհրաժեշտության դեպքում ընտրվում են վտանգի կանխման և վերահսկողության միջոցառումներ:
- ✓ Ռիսկի հաղորդակցում՝ ռիսկի վերլուծության գործընթացում ռիսկը գնահատողների, ռիսկը կառավարող մարմինների, սպառողների, սննդի շղթայի փուլերում գործառնություններ իրականացնող ֆիզիկական և իրավաբանական անձանց, գիտական շրջանակների ներկայացուցիչների և շահագրգիռ այլ կեղմերի միջև վտանգի աղբյուրի, ռիսկի, վտանգին առնչվող գործոնների և վտանգի վերաբերյալ ընկալումների մասին տեեկությունների և կարծիքների փոխանակում, ներառյալ՝ ռիսկի գնահատման արդյունքների և ռիսկի կառավարման առնչությամբ ընդունված որոշումների վերաբերյալ բացատրությունները:

Թեմա 2

Բնութագրել «Վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (ՎԱՎԿԿ) համակարգը, «Սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ (վտանգի աղբյուր)» տերմինները և տալ դրանց սահմանումները:

- ✓ Վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգ՝ սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ, որի նպատակն է ռիսկերի նվազեցումը և սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգի կանխարգելումը, վերացումը կամ մինչը թուլատրելի սահման նվազեցումը:
- ✓ Սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ (վտանգի աղբյուր)՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆԷ 3.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* 33 օրենքը «Սննդամթերքի անվտանգության մասին»

Թեմա 1

Բնութագրել «վտանգավոր սննդամբեր», «աղտոտիչներ», «մնացորդային նյութեր», «սննդային հավելումներ», «սննդամբերի հետ շփվող նյութեր» տերմինները և տալ դրանց սահմանումները:

- ✓ Վտանգավոր սննդամբերը՝ սննդամբերը, որը պիտանի չէ մարդու կողմից սպառման համար և ըստ իր նշանակության պահվելու, պաշտոնատվելու, օգտագործվելու, մատուցվելու և սպառվելու դեպքում վնասակար է մարդու կյանքի և առողջության համար:
- ✓ Աղտոտիչներ՝ սննդամբերի բաղադրության մեջ չմտնող քիմիական, կենսաբանական, հանքային կամ օրգանական ծագման ցանկացած նյութ և կամ տարր, որը սննդամբերի հետ կապված գործառնությունների ընթացքում կամ շրջակա միջավայրի աղտոտման հետևանքով հայտնվել է սննդամբերում կամ սննդային հավելումներում և կարող է վնաս պատճառել մարդու կյանքին և առողջությանը:
- ✓ Մնացորդային նյութեր՝ սննդամբերի մեջ կամ սննդամբերի վրա քիմիական և կամ կենսաբանական ծագման ցանկացած նյութերի և կամ տարրերի, ինչպես նաև դրանց նյութափոխանակման և քայքայման արդյունքում ստացվող նյութերի և կամ տարրերի մնացորդային քանակներ, որոնց որոշակի չափերով օգտագործումը թույլատրված է սննդամբերի արտադրության առանձին փուլերում, մասնավորապես նախնական արտադրության փուլում:
- ✓ Սննդային հավելումներ՝ սովորաբար որպես սննդամբեր չօգտագործվող և սննդամբերի բաղադրանա չհամարվող նյութեր, անկախ դրանց սննդային արժեքից, որոնք տեխնոլոգիական մշակման կամ վերամշակման ժամանակ ավելացվում են սննդամբերին՝ ցանկալի համազգայական և կամ այլ հատկանիշներ ստանալու համար:
- ✓ Սննդամբերի հետ շփվող նյութեր՝ սննդամբերը չհամարվող ցանկացած նյութ, որն օգտագործվում է սննդամբերի արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման, փաթեթավորման ու մակնշման փուլերում և անմիջական շփման մեջ է սննդամբերի հետ:

Թեմա 2

Բնութագրել «մակնշում», «սննդային արժեք», «տեխնոլոգիական գործընթացներ», «տեխնոլոգիական սարքավորումներ», «տեխնոլոգիական հրահանգ», «գենետիկորեն ձևափոխված մթերք», «շուկա հանել», «հետազոտելիություն», «խմբաքանակ», «լիազոր մարմին» տերմինները և տալ դրանց սահմանումները:

- ✓ Մակնշում՝ սննդամբերին առնչվող տեղեկատվության, բառի, տարրի, ապրանքային նշանի, անվանման, խորհրդանիշի գետեղումը սննդամբերի հետ շփվող նյութերի, պիտակի կամ ուղեկցող փաստաթղթի վրա:
- ✓ Սննդային արժեք՝ սննդամբերի բաղադրիչ մասերը՝ սննդանյութերը գնահատելու համար ընդունված հասկացություն, որի զուամարելիներն են էներգետիկ և կենսաբանական արժեքները:
- ✓ Տեխնոլոգիական գործընթացներ՝ սննդամբերը արտադրելու համար անհրաժեշտ գործողություններ,
- ✓ որոնց միջոցով պարենային հումքը ենթարկվում է որոշակի տեխնոլոգիական մշակման կամ վերամշակման:
- ✓ Տեխնոլոգիական սարքավորումներ՝ տեխնոլոգիական գործընթացներ իրագործելու համար համապատասխան սարքավորումներ, որոնք ապահովում են տվյալ տեխնոլոգիական գործընթացում նախատեսված գործելակարգի իրականացումը:
- ✓ Տեխնոլոգիական հրահանգ՝ արտադրողի հաստատած փաստաթուղթ, որում ամրագրվում են ըստ բաղադրագրի տվյալ արտադրանքի պատրաստման տեխնոլոգիական գործելակարգը, տեխնոլոգիական գործընթացների կատարման կարգը և դրանց իրականացման համար օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները:
- ✓ Գենետիկորեն ձևափոխված մթերք՝ հետևյալ երեք տեսակի մթերքները՝
- ✓ որակական այլ հատկանիշների ստացման նպատակով կենդանի օրգանիզմներում (կենդանիներ, բույսեր, միկրոօրգանիզմներ) օտար գենի ավելացմամբ կամ գեների համակցմամբ գենետիկական կառուցվածքի վերափոխման արդյունքում ստացված մթերքը,
- ✓ կենդանի վերափոխված օրգանիզմների կենսագործունեության արդյունքում ստացված մթերքը,
- ✓ սննդամբերի բաղադրության մեջ գենետիկական կառուցվածքի վերափոխման արդյունքում ստացված մթերքի և կամ կենդանի վերափոխված օրգանիզմների կենսագործունեության արդյունքում ստացված մթերքի և կամ դրանց առանձին մասերի օգտագործումից ստացված մթերքը:
- ✓ Շուկա հանել (շուկայահանել)՝ արտադրանքը իրացնելը կամ այլ ձևով փոխանցելը կամ ցանկացած այլ տեսակի փոխանցման համար առաջարկելը:
- ✓ Հետազոտելիություն՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում սննդամբերի, սննդային հավելումների, սննդի հետ շփվող նյութերի, անասնակերի և նախնական արտադրության արդյունքի շարժին հետևելու հնարավորություն:
- ✓ Խմբաքանակ՝ իրացման համար միևնույն իրավաբանական անձի կամ անհատ ձեռնարկատիրոջ գործնականորեն նույն պայմաններում արտադրած կամ փաթեթավորած սննդամբերի միավորների որոշակի քանակություն, որն ուղեկցվում է մեկ ապրանքաուղեկից փաստաթղթով:
- ✓ Լիազոր մարմին՝ սննդամբերի անվտանգության բնագավառում առանձին գործառույթներ իրականացնելու համար ՀՀ կառավարության լիազորած պետական կառավարման կամ այլ մարմին:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. ՊԱՐԵՆԱԹԵՐՔԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՀՀ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԵՐԸ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* մսամթերքի տեսականի
- \* կանոնակարգ

Թեմա 1

Իմանալ «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները:

- ✓ Միս՝ սպանդային կենդանիների սպանդից ստացված մթերք՝ մսեղիքի կամ մսեղիքի մասի տեսքով, որը մկանային, ճարպային, շարակցական և ոսկրային հյուվածքների ամբողջություն է: Կարող է լինել թարմ՝ ստացված մորթից անմիջապես հետո, մկանների խորքում 35<sup>0</sup>C-ից ոչ պակաս ջերմաստիճանով, սառեցված՝ մկանների խորքում 0-4<sup>0</sup>C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանով, սառնարանային՝ մկանների խորքում -8<sup>0</sup>C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանով, ոսկրազերծված, որոշակի ձևի և չափի, սառեցված-հալեցված:
- ✓ Սպանդի սննդային ենթամթերք՝ սպանդային կենդանու սպանդից ստացված ներքին օրգաններ, գլուխ, պոչ, վերջույթներ, որոնք կարող են լինել նաև վերամշակված:
- ✓ Մսամթերք՝ սննդամթերք, որի բաղադրագրում մսային բաղադրիչների զանգվածային բաժինը 60%-ից բարձր է և կարող է պարունակել ոչ մսային բաղադրիչներ:
- ✓ Երշիկային արտադրանք՝ երշիկային խճողակից պատրաստված մսային կամ միս պարունակող մթերք, որը ձևավորված է երշիկային թաղանթում, փաթեթում, ցանցում և ենթարկված է ջերմանին մշակման: Լինում է կիսաապխտած, ապխտած, եփած-ապխտած, հում-ապխտած, հում:
- ✓ Տավարի մսից մթերք՝ տավարի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման արտադրանքներ, եփած, եփած-ապխտած, ապխտած, կիսաապխտած վիճակում և այլն:
- ✓ Խոզի մսից մթերք՝ խոզի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման արտադրանքներ՝ աղած, եփած, եփած-ապխտած, ապխտած, տապակած վիճակում և այլն:
- ✓ Ոչխարի մսից մթերք՝ ոչխառի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման արտադրանքներ, եփած, եփած-ապխտած, տապակած վիճակում և այլն:
- ✓ Բուժենինա (խոզի միս՝ խաշած)՝ մսային արտադրանք՝ կոնք-ազդրային մսից՝ առանց ոսկորի, եփած-տապակած վիճակում:
- ✓ Թռչնի մսից մթերք՝ թռչնի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման մթերք, եփած, տապակած, եփած-ապխտած վիճակում և այլն:
- ✓ Մսային ռուլետ՝ զլանածն մսային արտադրանք՝ եփած, ապխտած, եփած-ապխտած վիճակում:
- ✓ Բեկոն՝ խոզի կիսամսեղիք՝ առանց թիակի, աղը դրած:
- ✓ Մսային կիսապատրաստվածք՝ մսային կամ միս պարունակող մթերք՝ կտորների կամ խճողակի տեսքով, որը պատրաստվում է ոսկրով կամ անոսկր մսից՝ ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման, և օգտագործումից առաջ պահանջում է ջերմային մշակում: Մսային կիսապատրաստվածքները լինում են անոսկր, մսաոսկրային կամ մսաոսկրային խոշոր՝ 500-3000 գրամ քաշով, կտորներով, անոսկր կամ մսաոսկրային մանր՝ 10-200 գ քաշով, կտորներով, խճողակային՝ 8 սմ ոչ ավելի մասնիկների չափերով, ձևավորված՝ որոշակի երկրաչափական ձև ունեցող, խմորային:
- ✓ Պելմեն, կոլդլակ՝ մսային ֆարշից պատրաստված՝ սառեցված կիսաֆարրիկատներ:
- ✓ Մսային պահածոներ՝ մետաղյա կամ ապակյա տուփերի (տարաների) մեջ հերմետիկ փաթեթավորված, բարձր ջերմային մշակման ենթարկված մսային պահածոներ, որոնց մեջ ողնչացված են մանրէները, և ապահովված է մթերքի կայուն պահպանությունը: Լինում են մսաբուսական, տարբեր չափի մսային կտորներով, մսայինխճողակի, մսա-պաշտետային, էմուլզացված մսային:
- ✓ Սննդային արգանակ՝ սննդամթերք, որն ստացվում է մսի, մսային ենթամթերքի, ոսկրի եփումից, որտեղ ավելված է ճարպ և այլ համահոտային բաղադրիչներ:
- ✓ Սննդային ժելատին՝ դոմոդային հատկությամբ՝ սպիտակուցային նյութի տեսքով սննդամթերք, որի մեջ կոլլագենի զանգվածային բաժինն առնվազն 10% է:
- ✓ Չորացված միս՝ մսամթերք՝ ֆիզիկական եղանակով ջրազրկված անոսկր մսի տեսքով, որում խոնավության մնացորդային զանգվածային բաժինը 10%-ից ոչ ավելի է:

- ✓ Մսահյութ՝ լուծանգման (էքստրակցիա) եղանակով մսային կամ մսային և ոչ մսային բաղադրիչներից ստացված մսային կամ միս պարունակող մթերք:
- ✓ Մսամթերք՝ դիետիկ սնման համար՝ մսամթերք՝ նախատեսված բուժիչ կամ կանխարգելիչ սնման համար՝ հաշվի առնելով ախտաբանությունը և հասակը:
- ✓ Մսի և մսամթերքի նույնականացում՝ մսի և մսամթերքի բնութագրերի նմանատիպության հաստատումը՝ ըստ գոյություն ունեցող ցուցանիշների:
- ✓ Մսի և մսամթերքի շրջանառություն՝ սննդամթերքի արտադրություն, մշակում, ներմուծում, արտահանում, մակնշում, փաթեթավորում, չափաժրարում, մատակարարում, իրացում, պահեստավորում, փոխադրում և այլն:

Թեմա 2

Տարբերակել մսամթերքի տեսականու արտադրատեսակները ըստ արտաքին տեսքի, համի, հոտի և կտրվածքում դրանց պատկերի՝ համաձայն ՀՀ Կառավարության N1560-Ն առ 19.10.2006թ. որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի»:

Համաձայն կանոնակարգի, մսի և մսամթերքի զգալորոշման ցուցանիշների տեխնիկական պահանջները սահմանված են տեխնիկական կանոնակարգում վկայակոչված յուրաքանչյուր կոնկրետ սննդամթերքի նորմատիվ փաստաթղթերին համապատասխան:

ՊԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆԷ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* կաթնամթերքի տեսականի
- \* կանոնակարգ

Թեմա 1

Իմանալ «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և սահմանումները:

- ✓ Անարատ կաթ (հում, խմելու)՝ կաթ, որը ենթարկված չէ բաղկացուցիչ մասերի կարգավորման:
- ✓ Անարատ չոր կաթ՝ 20%-ից ոչ պակաս յուղի զանգվածային մասով կաթնամթերք՝ պատրաստված բացառապես անարատ կաթից:
- ✓ Անարատ չոր սերուցք՝ չոր կաթնամթերք՝ 5%-ից ոչ ավելի խանավության, 42%-ից ոչ պակաս յուղի (բարձր յուղայնությամբ՝ 75%-ից ոչ պակաս) զանգվածային մասերով, որն ստացվում է նորմալացված խտացրած սերուցքի չորացմամբ: Յուղի և կաթի չորյուզագերծ մնացորդի պարունակությունը կարող է կարգավորվել սերուցքի և կամ կաթնայուղի ավելացմամբ:
- ✓ Ացիդոֆիլին՝ կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաթթվային ացիդոֆիլային ցուպիկի, լակտոկոկների մաքուր կուլտուրաների և կեֆիրի սնկերի հավասար հարաբերակցությամբ պատրաստված մերանով կաթի մերման միջոցով՝ առանց ոչ կաթնային բազադրամասերի ավելացման, և որի պիտանիության ժամկետի վերջում 1 գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային մանրէների քանակությունը պետք է լինի 107 ԳԱՄ-ից ոչ պակաս:
- ✓ Ացիդոֆիլային (յոգուրտի, կեֆիրի, պրոստոկվաշայի, թթվասերի, կաթնաշոռի) մթերք՝ սննդամթերք, որը պատրաստվում է ացիդոֆիլինի տեխնոլոգիայով՝ կաթ պարունակող կումբի օգտագործմամբ և կամ պատրաստված՝ դրա մերումից հետո ջերմացմամբ, պաստերացմամբ, մանրէազերծմամբ, գերբարձր ջերմաստիճանով մշակմամբ և կամ պատրաստված՝ ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացմամբ:
- ✓ Բիոմթերք՝ կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է մերանային մանրէներով թթվեցնելու միջոցով՝ ավելացնելով խմորման գործընթացում և կամ դրանից հետո բիֆիդոբակտերիաների կենդանի կուլտուրաներ և կամ մանոկուլտուրաներով կամ խմբերով պրոբիոտիկ մանրէների այլ շտամներ և կամ պրոբիոտիկներ:
- ✓ Բուսասերուցքային սփրեդ՝ յուղային ֆազում կաթնայուղի 15-49% զանգվածային մասով:
- ✓ Երկրորդային կաթնային հումք՝ տեխնոլոգիական մնացուկներ, որոնք ստացվում են կաթի զտման, ինչպես նաև կաթնաշոռի, կազեինի, կարագի և պանրի պատրաստման ժամանակ:
- ✓ Զատում՝ կաթի կամ կաթնամթերքի բաժանում՝ ցածր յուղայնությամբ և բարձր յուղայնությամբ երկու չափամասերի:

- ✓ Չտում՝ կաթից մեխանիկական խառնուկների անջատում՝ առանց կենտրոնախույս ուժի կիրառման:
- ✓ Թան՝ ազգային կաթնաթթվային ըմպելիք, որը պատրաստվում է մածնից՝ ջրի և հավելումների ավելացմամբ և կամ նոսրացված պաստերացված կաթից՝ կաթնաթթվային ջերմասեր ստրեպտոկոկների ցուպիկների տուրիլա տեսակի դրոժի մաքուր կուլտուրաներով մերելու և հավելումների ավելացման միջոցով, կամ կարագի պատրաստման ժամանակ ստացվող երկրորդային կաթնային հումք:
- ✓ Թանձրացում (խտացում)՝ ազատ ջրի հեռացում՝ մթերքում չոր նյութերի զանգվածային մասի արժեքը հասցնելով 90%-ից ոչ ավելի:
- ✓ Թանձրացրած կաթնամթերք՝ կաթնամթերք, որից հեռացված է խոնավությունը՝ չոր նյութերի զանգվածային մասի արժեքը հասցնելով 20-30%-ի:
- ✓ Թարմ պանիր՝ պանիր կամ պանրային մթերք, որի տեխնոլոգիայում նախատեսված չէ հասունացման փուլը:
- ✓ Թթվասեր՝ կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստված՝ լակտոկոկների մաքուր կուլտուրաների կամ լակտոկոկների և ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկի մաքուր կուլտուրաների (0,8-1,2):1 հարաբերակցությամբ խառնուրդով սերուցքը մերելու միջոցով՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացման: Պիտանիության ժամկետի վերջում 1գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային բակտերիաների քանակությունը պետք է լինի 107 ԳԱՄ-ից ոչ պակաս:
- ✓ Թթվասերային մթերք՝ թթվեցրած կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է թթվասերի տեխնոլոգիայով՝ մրգի, բանջարեղենի, շաքարածո մրգերի, ընկույզների, կանաչու և ոչ կաթնային ծագում ունեցող այլ բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց ավելացնելու՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց ջերմամշակման:
- ✓ Թթվեցրած ջերմացրած մթերք՝ կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաթթվային մթերքի տեխնոլոգիայով՝ թթվեցումից կետո հետագա ջերմամշակմամբ:
- ✓ Կազեին՝ pH 4,6-4,8-ի դեպքում իզոպոտենցիալ կետում կաթի սպիտակուցների մակարդվող չափամաս:
- ✓ Կաթ (կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք)՝ թանձրացած (խտացրած) մանրէազերծված՝ ջերմամշակման ենթարկված և մանրէաքանական ցուցանիշներով արտադրական մանրէազերծման պահանջներին համապատասխանող թանձրացրած (խտացրած) կաթ (կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք):
- ✓ Կաթ՝ կաթնատու կենդանիների կաթնագեղձերի նորմալ ֆիզիոլոգիական արտազատման մթերք, որն ստացվում է մեկ կամ ավելի կենդանիներից մեկ կամ մի քանի կթերի ընթացքում՝ առանց զտման կամ հավելումների ավելացման, և նախատեսված է հեղուկի տեսքով օգտագործման կամ վերամշակման համար:
- ✓ Կաթ խմելու՝ քաղցրահամ կաթնամթերք՝ յուղի 9%-ից ոչ ավելի զանգվածային մասով, որը պատրաստվում է կաթից և կամ դրա վերամշակմամբ ստացված մթերքից՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրիչների ավելացման, ենթարկված ջերմամշակման:
- ✓ Կաթ պարունակող մթերք՝ սննդամթերք, որը պատրաստվում է կաթից և կամ դրա բաղկացուցիչ մասերից, և կամ երկրորդային կաթնային հումքից և յուղերից և կամ սպիտակուցներից, և կամ ոչ կաթնային խազում ունեցող բաղադրամասերից մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի 25%-ից ոչ պակաս զանգվածային մասով:
- ✓ Կաթ հալած՝ խմելու կաթ, որը 85°C–99°C ջերմաստիճանում 3 ժամից ոչ պակաս ժամանակի ընթացքում ջերմամշակման է ենթարկված՝ մինչև յուրահատուկ գույնի, համի և հոտի ստացումը:
- ✓ Կաթի բաղադրամաս՝ կաթի չոր նյութը (կաթնայուղ, կաթնային սպիտակուց, կաթնաշաքար՝ լակտոզ, կաթի մակարոններ, կաթի վիտամիններ, կաթի աղեր)
- ✓ և ջուրը:
- ✓ Կաթի չոր, յուղազերծ մնացորդ (Կ23Մ)՝ կաթի բաղադրամասերը՝ բացառությամբ կաթնայուղի և ջրի:
- ✓ Կաթի չոր մնացորդ (Կ2Մ)՝ կաթի բաղադրամասերը՝ բացառությամբ ջրի:
- ✓ Կաթի վերամշակման մթերք՝ կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք, կաթի վերամշակման կողմնակի մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, երկրորդային կաթնային հումք:
- ✓ Կաթնաթթվային մթերք՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում՝ կեֆիրի սնկերով և կամ հում կաթնաթթվային, պրոպիոնաթթվային, քացախաթթվային մանրէների մաքուր կուլտուրաների և կամ դրանց խառնուրդով կաթը կամ սերուցքը մերելու միջոցով: Պիտանիության շամկետի վերջում 1գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային մանրէների քանակը պետք է լինի 106 ԳԱՄ-ից ոչ պակաս:
- ✓ Կաթնաշոռ՝ կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է լակտոկոկների մաքուր կուլտուրաների (1,5-2,5):1 հարաբերակցությամբ խառնուրդով կաթը մերելու միջոցով՝ օգտագործելով սպիտակուցների մակարդման թթվային, թթվաշրդանային կամ ջերմաթթվային մեթոդները՝ ինքնամամլմամբ և կամ մամլմամբ շիճուկի հեռացմամբ, 14%-ից ոչ պակաս սպիտակուցի զանգվածային մասով՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացման, և որի սպիտանիության ժամկետի վերջում 1գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային բակտերիաների քանակությունը պետք է լինի 106 ԳԱՄ-ից ոչ պակաս:
- ✓ Կաթնաշոռային պանիր՝ մածուկանման, քսվող թանձրությամբ կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաշոռից և այլ կաթնամթերքից կամ առանց դրա, առանց էմուլսարար աղեր ավելացնելու, ջերմացմամբ կամ առանց ջերմացնելու, համասեռացմամբ,

- ոչկարնային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց ավելացնելու, չափաճորարված և պատրաստ օգտագործման համար:
- ✓ Կաթնաշոռային պանրիկ՝ ձևավորված կաթնաշոռային մթերք, կաթնաշոռային զանգված՝ 150 գ-ից ոչ ավելի զտաքաշով:
  - ✓ Դուր սերուցք՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում է հում կաթի զատման միջոցով՝ յուղի պարունակությունը հասցնելով 9%-ի և ավել:
  - ✓ Մածուն՝ ազգային կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է կաթից՝ պաստերացված կաթը հատուկ մածունին բնորոշ կաթնաթթվային ջերմասեր մաքուր կուլտուրաներով պատրաստված մերանով մերելու միջոցով, որոնց քանակությունը կենդանի վիճակում՝ 1 գ պատրաստի մթերքում պիտանիության ժամկետի վերջում պետք է լինի 107 ՉԱՄ-ից ոչ պակաս:
  - ✓ Մակարոուն՝ սպիտակուցի մակարոուն՝ դրա մակարոնանը նպաստող կաթ մակարոնող ֆերմենտային պատրաստուկների և այլ նյութերի ներգործությամբ:
  - ✓ Մանկական սննդամթերք՝ կաթնային հիմքով՝ կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստված է կաթից և նախատեսված է երեխաների սնման համար:
  - ✓ Մանրէագերծում՝ խցանով հերմետիկ փակված տարողություններում 100°С-ից բարձր ջերմաստիճանում կաթի և կաթնամթերքի ջերմամշակման գործընթաց, որն ապահովում է մանրէչեղման, դրանց վեգետատիվ բջիջների և սպորների ոչնչացումը:
  - ✓ Սերան՝ հատուկ ընտրված ոչ ախտածին մանրէներ և կամ մանրէների համալիր, որոնք օգտագործվում են կաթնամթերքի պատրաստման համար:
  - ✓ Յոգուրտ՝ կաթնաթթվային մթերք՝ կաթի չոր յուղազերծ նյութերի բարձր պարունակությամբ, պատրաստված ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկի և կաթնաթթվային բուլղարական ցուպիկի մաքուր կուլտուրաների պրոտոսիմբիոտիկ խառնուրդով մերման միջոցով, որոնց քանակությունը կենդանի վիճակում 1գ պատրաստի մթերքում պիտանիության ժամկետի վերջում պետք է լինի 107 ՉԱՄ-ից ոչ պակաս:
  - ✓ Յուղ կովի կաթից՝ կաթնամթերք, որի գերակշռող բաղադրիչ մասը կաթնայուղն է, պատրաստվում է միայն կովի կաթից և կամ կաթից ստացված մթերքից՝ յուղային ֆազի անջատման և դրանց մեջ կաթնային պլազմայի հավասարաչափ բաշխման միջոցով:
  - ✓ Յուղազերծ կաթ՝ հում կաթ, որը պատրաստվում է կաթից յուղն անջատելու միջոցով՝ յուղի զանգվածային մասը հասցնելով 0,5%-ից պակաս:
  - ✓ Յուղային մածուկ կովի կաթից՝ կաթնամթերք՝ յուղի 39-49%-ը ներառյալ զանգվածային մասում, որը «ջուրը յուղի մեջ» դիսպերս համակարգ՝ է պատրաստված կաթից և կամ կաթից ստացված մթերքից՝ կառուցվածքի կայունարարների օգտագործմամբ:
  - ✓ Պաղպաղակ կաթնային հիմքով՝ (կաթնային, սերուքային, պլոմբիր)՝ հարած, քաղցր, սառեցված կաթնային կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ կաթնայուղի մինչև 6% (կաթնային պաղպաղակ), 8-11,5% (սերուքային պաղպաղակ) և 12-20% (պլոմբիր) զանգվածային մասով:
  - ✓ Պանիր՝ կաթնամթերք, որը պատրաստ է որպես սննդամթերք օգտագործելու համար անմիջապես պատրաստումից կամ հասունացումից հետո, օստրաստվում՝ կաթի և կամ կաթից ստացված մթերքից՝ այնպիսի տեխնոլոգիաների օգտագործմամբ, որոնք ապահովում են կաթ մակարոնող ֆերմենտների և կամ ներանների և կամ ֆիզիկաքիմիական գործոնների օգնությամբ կաթնային սպիտակուցների կոագուլում՝ շիժուկից պանրային զանգվածի հետագա անջատմամբ, դրա ձևավորմամբ, մամլմամբ, աղադրմամբ:
  - ✓ Պանրային մթերք՝ կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է պանրի պատրաստման տեխնոլոգիայով՝ օգտագործելով ոչ կաթնային յուղ և կամ սպիտակուց՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց ջերմամշակման:
  - ✓ Սերուցք խմելու՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում է հում սերուցքից և ենթարկված է ջերմամշակման, նվազահզույնը՝ պաստերացման, և պատրաստ է օգտագործման համար:
  - ✓ Սերուցքաբուսական սփրեդ (հալած խառնուրդ)՝ յուղային ֆազում կաթնայուղի 50%-ից ոչ պակաս զանգվածային մասով:
  - ✓ Սփրեդ (յուղածո)՝ յուղային էմուլսիոն մթերք, որի մեջ ընդհանուր յուղի զանգվածային մասը կազմում է 39-96% ներառյալ, օժտված է պլաստիկ, հեշտ քսվող թանձրությամբ, պատրաստված է կաթնայուղի և կամ սերուցքից, և կամ կարագից և բնական և կամ թորագատված, և կամ գերեթերացված, և կամ հիդրոգենացված բուսական յուղերից, կամ դրանց բաղադրությունից: Թուլատրվում է սննդահամային հավելումների, բուրավետիչների և վիտամինների ավելացում:

Թեմա 2

Տարբերակել կաթնամթերքի տեսականու առանձին ներկայացուցիչները զգայորոշման (արտաքին տեսք, համ, հոտ, յուղայնություն և այլն) զուգահիշների միջոցով:

- Կաթի և կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է ըստ ցուցանիշների հետևյալ խմբերի.
- ✓ ա/ զգայորոշման՝ համակազմությունը (կոնսիստենցիա/, արտաքին տեսքը, համը, հոտը, գույնը, պանրազանգվածի գույնը և զարդանկարը, մթերքի տեսքը կտրվածքում և այլ զգայորոշման առանձնահատուկ հատկությունները
- ✓ բ/ ֆիզիկաքիմիական՝ կաթնամթերքի բաղադրամասերի զանգվածային մասերը, թթվայնությունը, խտությունը, ջերմաստիճանը, լուծելիության դասիչը, մածուցիկությունը և կոնկրետ մթերքի պատ-

րաստման տեխնոլոգիական հրահանգով (բաղադրագրով/ սահմանված այլ առանձնահատուկ ցուցանիշները:

- ✓ գ/ մանրէաբանական՝ մանրէների տեսակային բաղադրությունը, որոշակի տեսակի մանրէների քանակությունը մթերքի միավոր զանգվածում /ծավալում/՝ ըստ տեխնիկական կանոնակարգով և կոնկրետ մթերքի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված պահանջների:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

**Թեմա 1**

«Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

**ԳՈՐԾԵԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 3**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* հացահատիկի տեսականի

**Թեմա 1**

Իմանալ «Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

- ✓ Հացահատիկ՝ հացահատիկային բույսերի պտուղներ /սերմեր/, որոնցն օպտագործվում են պարենային, կերային և տեխնիկական նպատակներով:
- ✓ Հացահատիկի տեսակ՝ ըստ բնայշկան կայուն հատկանիշների /բուսաբանական տեսք, գույն, ձև/ հացակատիկի դասակարգման բնութագիր՝ կապված դրա սպառողական արժեքը որոշող տեխնոլոգիական, սննդային արժեքների և ապրանքային նշանակության հետ:
- ✓ Հացահատիկի խմբաբանակ՝ հացակատիկի քանակություն՝ համասեռ ըստ որակի, որը նախատեսված է միաժամանակյա ընդունման, առաքման կամ պահման և ձևակերպված է ապրանքաուղեկից մեկ փաստաթղթով:
- ✓ Հացահատիկի վնասակար խառնուկ՝ նարդու և կենդանիների առողջության համար վտանգավոր բուսական ծագման խառնուկներ:
- ✓ Փչացած հատիկ՝ թաղանթի փոփոխված գույնով և ակնհայտորեն փչացած էնդոսպերմով հատիկ:
- ✓ Մեւիին՝ ցորենի և աշորայի /տարեկանի/ խառնուրդ՝ 2:1 հարաբերությամբ:
- ✓ Մրկոտ հատիկ՝ հատիկ, որի բլթակը կամ մակերևույթի մի մասը վնասված է մրկի սպորներով:
- ✓ Տրիտիկալե՝ ցորենի և աշորայի խաչասերումից ստացվող հիբրիդային հատիկային մշակաբույս, որի հատիկը ցորենի հատիկից ավելի խոշոր է և երկարավուն, ունի կնճռոտած ներքին թաղանթ:
- ✓ Ֆուզարիոզ հատիկ՝ հասունացման ընթացքում ֆուզարիում ցեղի սնկերով ախտահարված՝ վտիտ, թեթև, խորշոմած, սպիտակավուն, երբմն նարնջավարդագույն երանգով հատիկ:
- ✓ Բրնձի դեղնած հատիկ՝ բրնձի հատիկ՝ տարբեր ինտենսիվությամբ դեղին գույնի էնդոսպերմով:
- ✓ Հացահատիկի կողմնակի հոտ՝ հացահատիկի կողմի սուր հոտ արձակող կողմնակի նյութերի /նավթամթերք, ծուխ և այլն/ կլանման հետևանքով առաջացող հոտ:
- ✓ Հացահատիկի վարակվածությունը վնասատուներով՝ միջհատիկային տարածությունում կամ առանձին հատիկների մեջ հացի պաշարների կենդանի վնասատուների՝ միջատների կամ տզերի առկայություն՝ դրանց զարգացման ցանկացած փուլում
- ✓ Հացահատիկի խոնավություն՝ հացահատիկի հյուսվածքներում ֆիզիկաքիմիական և մեխանիկական կապված ջուր՝ արտահայտված տոկոսներով, որն անջատվում է որոշման ստանդարտ մեթոդներով:

**Թեմա 2**

Տարբերակել հացահատիկի տեսականու բնորոշ ներկայացուցիչները ըստ արտաքին տեսքի, բուսաբանական տեսակի, համի, հոտի:

Հացահատիկի նույնականացումն իրականացվում է փաստաթղթային փորձաքննության և զգայորոշման ցուցանիշների /հացահատիկի տվյալ տեսակի բնական հատկանիշների՝ բուսաբանական տեսքի, գույնի, ձևի/ որոշմամբ: Նույնականացումն իրականացնում են սերտիֆիկացման մարմինները, պետական վերահսկողության մարմինները, այլ մարմիններ և կազմակերպություններ՝ նախաձեռնության կարգով հացահատիկի վերաբերյալ տրամադրված տեղեկատվության համապատասխանությունը հավաստելու անհրաժեշտության դեպքում:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 4**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* Կանոնակարգ
- \* պաստառներ

**Թեմա 1**

«Հայկական կոնյակների և հայկական կոնյակի սպիրտների տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՍՈՒՆՔ 4**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* կոնյակների տեսականի

**Թեմա 1**

Իմանալ «Հայկական կոնյակների և հայկական կոնյակի սպիրտների տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և սահմանումները, նկարագրել կոնյակների նույնականացման գործընթացի յուրահատկությունները:

- ✓ Հայկական կոնյակ՝ յուրահատուկ բուրմուռով և համով էթիլ սպիրտի 40-ից մինչև 57% ծավալային մասով ալկոհոլային խմիչք, որը պատրաստված է 3 տարվանից ոչ պակաս հասունացած հայկական կոնյակի սպիրտներից և շալցված է Հայաստանի Հանրապետության տարածքում:
- ✓ Սովորական /օրդինար/ հայկական կոնյակ՝ հայկական կոնյակ, որը պատրաստված է 3տարվանից ոչ պակաս հասունացած և 4 կամ 5 միջին հասունացման տարիքի հայկական կոնյակի սպիրտներից:
- ✓ Տեսակավոր հայկական կոնյակ՝ հայկական կոնյակ, որը պատրաստված է կաղնեփայտե տակառներում կամ կաղնու տակառատախտակներով բեռնված պահեստատակառներում /բուտերում/ և տարվանից ոչ պակաս հասունացած հայկական կոնյակի սպիրտներից:
- ✓ Կոլեկցիոն հայկական կոնյակ՝ հայկական կոնյակ, որը պատրաստված է կաղնեփայտե տակառներում կամ պահեստատակառներում լրացուցիչ 3 տարվանից ոչ պակաս հնացված տեսակավոր կոնյակներից:
- ✓ Հայկական կոնյակի սպիրտ՝ Հայաստանի Հանրապետության և Լեռնային Ղարաբաղի տարածքներում աճեցրած խաղողի հատուկ սորտերից ստացված գինեմյութերից ֆրակցիոն թորման միջոցով պատրաստված և Հայաստանի Հանրապետության տարածքում հասունացած սպիրտ:
- ✓ Երիտասարդ հայկական կոնյակի սպիրտ՝ հայկական կոնյակի սպիրտ, որը շփման մեջ չի գտնվել կաղնու բնափայտի հետ:
- ✓ Հասունացած հայկական կոնյակի սպիրտ՝ հայկական կոնյակի սպիրտ, որը հասունացման ամբողջ ընթացքում շփման մեջ է դիմվել կաղնու բնափայտի հետ:
- ✓ Հայկական կոնյակի գինեմյութ՝ հայկական կոնյակի սպիրտի ստացման համար նախատեսված ՀՀ և Լեռնային Ղարաբաղի տարածքներում աճեցրած խաղողի հատուկ սորտերից պատրաստված գինեմյութ՝ էթիլ սպիրտի նվազագույնը 8 տոկոս ծավալային մասով:
- ✓ Կուլպաժավորում՝ գործողություն, որի ընթացքում խառնում են տարբեր քանակության, տարբեր վայրերից ստացված և տարբեր տեսակների ու հասունացման տարիքի հայկական կոնյակի սպիրտներ և տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված այլ օժանդակ նյութեր՝ հայկական կոնյակի յուրահատուկ տեսակներ ստեղծելու նպատակով:
- ✓ Հայկական կոնյակի խմբաքանակ՝ հայկական կոնյակների ցանկացած քանակություն, որն արտադրված է նույն կազմակերպության կողմի, ունի նույն կուլպաժը, շալցման նույն թվականը և ձևակերպված է մեկ ապրանքաուղակից փաստաթղթով:
- ✓ Հայկական կոնյակի /կոնյակի սպիրտի/ նույնականացում՝ ընթացակարգ, որի միջոցով հավաստվում է շրջանառության բոլոր փուլերում հայկական կոնյակների /հայկական կոնյակի սպիրտների/ նույնականությունը դրանց անվանմանը և էական հատկանիշներին:

**Թեմա 2**

Տարբերակել հայկական կոնյակների տեսականու ներկայացուցիչները ըստ գույնի, համի, հոտի և բնորոշող բուրմուռի:

Հայկական կոնյակի զգայորոշման ցուցանիշներն են. գույնը՝ բաց դարչնագույնից մինչև մուգ դարչնագույնը՝ ոսկեգույն երանգով, թափանցիկությունը՝ թափանցիկ, փայլուն, առանց նստվածքի և կողմնակի խառնուկների, համը և փունջը՝ տվյալ անվանմամբ կոնյակին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի:

Կախված նույնականացման խնդիրներից՝ կիրառվում են նույնականացման հետևյալ եղանակները. փաստաթղթերի փորձաքննություն, արտադրանքի փորձարկում և արտադրանքի համտեսում /միայն հայկական կոնյակների համար/: Նույնականացումն իրականացնում են. սերտիֆիկացման մարմինները, պետական վերահսկողության մարմինները, այլ մարմիններ և կազմակերպություններ՝

Ուսումնառության կառավարող արտադրանքի վերաբերյալ տեղեկատվության համապատասխանությունը հավաստելու անհրաժեշտության դեպքում:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 5**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՍՈՒՆՔ 5**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* պտուղ-բանջարեղենի տեսականի

Թեմա 1

Իմանալ «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

**Նյութատներ` ազոտական թթվի աղեր (ամոնիակային, նատրիումական, կալիումական, կալցիումական), որոնք կոչվում են նաև սելիտրաներ:**

- ✓ Պեստիցիդներ` բոլոր այն թունավոր նյութերը, որոնք գործադրվում են բույսերին վնասող բոլոր կարգի վնասատուների դեմ:
- ✓ Ռադիոնուկլիդներ` ատոմներ, որնք ունեն միջուկի միևնույն լիցքը (հետևաբար նույն քիմիական հատկությունները), բայց տարբեր թվով նեյտրոններ և ունեն ռադիակտիվ ճառագայթներ արձակելու հատկություն:

Թեմա 2

Տարբերակել թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեսականու արտադրատեսակները ըստ գույնի, արտաքին տեսքի, համի և հոտի:

Յուրաքանչյուր պտուղ-բանջարեղենի զգայորոշման ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն տեխնիկական կանոնակարգի և կոնկրետ արտադրատեսակի նորմատիվ փաստաթղթի պահանջներին: Կանոնակարգով սահմանվում են միայն թարմ պտուղ-բանջարեղենի անվտանգությանը, փաթեթավորմանը, մակնշմանը, փոխադրմանը և պահմանը ներկայացվող պահանջները:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 6**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Գարեջրի և դրա արտադրության վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՍՈՒՆՔ 6**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* կանոնակարգ
- \* գարեջրի տեսականի

Թեմա 1

Իմանալ «Գարեջրի և դրա արտադրության վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

- ✓ Գարեջուր` թույլ ալկոհոլային, ածխածնի երկօքսիդով հագեցած, փրփրուն խմիչք, որն ստացվում է գարեջրային խմորասնկերով գարեջրային քաղցուի խմորման մեթոդով:
- ✓ Հատուկ գարեջուր` գարեջուր, որը պատրաստվում է արտադրողի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված հատուկ տեխնոլոգիայով և կամ գարեջրին յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ հաղորդող համային կամ բուրավետիչ հավելումների ավելացմամբ:
- ✓ Պաստերացված գարեջուր` գարեջուր, որն անցել է ջերմային մշակում /պաստերացում/:
- ✓ Բաց գույնի գարեջուր` գարեջուր, որի գույնը 1,5 գուևային միավորից բարձր չէ:

- ✓ Կիսամուգ գարեջուր՝ գարեջուր, որի գույնը 1,6-ից մինչև 3,5 գունային միավոր է:
- ✓ Մուգ գույնի գարեջուր՝ գարեջուր, որի գույնը 3,6 գունային միավորից ավելի է:
- ✓ Ածիկ՝ արտադրանք, որն ստացվել է թրջման, շլեցման և չորացման գործընթացներ անցած հացահատիկից:
- ✓ Գարեջրի արտադրության ածիկ՝ ածիկ, որն արտադրողի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված տեխնոլոգիայով պատրաստված է գարեջրի արտադրության գարուց կամ ցորենից:
- ✓ Գարեջրային քաղցու՝ գարեջրի արտադրության համար օգտագործվող հացահատիկային մթերքից ստացված լուծահանվածքների ջրային լուծույթ:
- ✓ Նախնական գարեջրային քաղցու՝ սառեցված և պարզեցված քաղցու, որը տրվում է խմորման:
- ✓ Նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվություն՝ նախնական գարեջրային քաղցուում չոր նյութերի զանգվածային մաս:
- ✓ Ածիկային խտանյութ /լուծամզուք՝ մթերք, որն ստացվում է քաղցուի /գայլուկով կամ առանց գայլուկի/ խտացմամբ՝ 35-ից ոչ պակաս չոր նյութերի զանգվածային մասով:
- ✓ Գայլուկ՝ բազմամյա երկտնանի բույս, որի չորացրած կոները կիրառում են գարեջրի արտադրությունում:
- ✓ Գարեջրային խմորասնկեր՝ որոշակի ցեղերի խմորասնկեր, որոնք օգտագործվում են գարեջրի քաղցուի խմորման համար:
- ✓ Գարեջրի կայունություն՝ որոշակի պայմաններում թափանցիկությունը պահպանելու գարեջրի ունակության ցուցանիշ:
- ✓ Գունային միավոր՝ գարեջրի գույնի միավոր, որը համապատասխանում է 100 սմ<sup>3</sup> ջրից 0,1 մոլ /դմ<sup>3</sup> կոնցենտրացիայով 1սմ<sup>3</sup> յոդի լուծույթից կազմված լուծույթի գույնին:
- ✓ Թթվայնության միավոր՝ գարեջրի թթվայնության միավոր, որը համարժեք է 100 սմ<sup>3</sup> գարեջրի վրա ծախսվող 1 մոլ /դմ<sup>3</sup> կոնցենտրացիայով 1 սմ<sup>3</sup> նատրիումի հիդրօքսիդի լուծույթին:

## Թեմա 2

Տարբերակել գարեջրի տեսականու արտադրատեսակները ըստ գույնի, արտաքին տեսքի, համի և հոտի:

Բաց, կիսամուգ և մուգ գույների գարեջրերի զգայորոշման ցուցանիշները /պարզությունը, համը և բուրմունքը/ բնութագրվում են տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված նորմերով՝ ըստ 6-րդ աղյուսակի:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. ՊԱՐԵՆԱՄՔԵՐՔԻՆ ԱՌՆՉՎՈՂ ՀՀ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՕՐԵՆՔՆԵՐԸ ԵՎ ԵՆԹԱՕՐԵՆՍԴՐԱԿԱՆ ԱԿՏԵՐԸ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* օրենքներ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Սննդամքերի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական դրույթները:

Թեմա 2

«Ստանդարտացման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական դրույթները:

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* օրենքներ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

Իմանալ «Սննդամքերի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

«Սննդամքերի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքը կարգավորում է սննդամքերի, սննդամքերի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների ներմուծման, արտահանման, արտադրության, մշակման, վերամշակման, փաթեթավորման, մակնշման, փոխադրման, պահման, իրացման, ինչպես նաև առևտրի և հանրային սննդի ոլորտում ծառայությունների մատուցման փուլերում անվտանգության հետ առնչվող հարաբերությունները: Օրենքի հիմնական հասկացությունների սահմանումները տրված են արդյունք 1-ում:

Թեմա 2

Իմանալ «Ստանդարտացման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

«Ստանդարտացման մասին» ՀՀ օրենքը սահմանում է ՀՀ-ում ստանդալետացման գործունեության իրավական հիմքերը և դրա մասնակիցների իրավասությունը, ինչպես նաև կանոնակարգում է տեխնիկական կանոնակարգերի և ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերի մշակման և կիրառման սկզբունքները:

Օրենքում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են.

- ✓ Ստանդարտացում` իրականում գոյություն ունեցող կամ հնարավոր խնդիրների վերաբերյալ համընդհանուր և բազմակի կիրառման համար դրույթների սահմանման միջոցով որոշակի բնագավառում կարգավորվածության լավագույն աստիճանին հասնելու գործունեություն:
- ✓ Ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթուղթ` փաստաթուղթ, որով սահմանվում են կանոններ, նորմեր, ընդհանուր սկզբունքներ կամ բնութագրող` գործունեության տարբեր ձևերի կամ դրանց արդյունքների վերաբերյալ:
- ✓ Տեխնիկական կանոնակարգ` փաստաթուղթ, որով սահմանվում են արտադրանքի /ծառայության/ կամ դրա հետ կապված արտադրման /կատարման/ գործընթացների և մեթոդների վերաբերյալ տեխնիկական բնութագրեր:
- ✓ Տեխնիկական պայմաններ` տեխնիկական պահանջները սահմանող փաստաթուղթ, որին պետք է համապատասխանեն որոշակի արտադրանքը, աշխատանքը /այդ թվում գործընթացը/ ծառայությունը:
- ✓ Ստանդարտացման ազգային մարմին` ստանդալետացման բնագավառում կառավարության լիազորածպետական կառավարումն իրականացնող մարմին:
- ✓ Տեխնիկատնտեսական և սոցիալական տեղեկատվության դասակարգիչ` փաստաթուղթ, որով սահմանվում են դասակարգման օբյեկտների և դրանց ենթաբազմության կոդերի ու անվանումների հավաքածուները, և որը պարտադիր է կիրառման պետական տեղեկատվական համակարգերի և տեղեկատվական շտեմարանների ստեղծման ու միջգերատեսչական տեղեկատվության փոխանակման ժամանակ:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* օրենքներ

\* պաստառներ

Թեմա 1

«Համապատասխանության գնահատման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական դրույթները:

Թեմա 2

«Սննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այլ հիմքով պլաստմասսե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները:

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* օրենք
- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

Իմանալ «Համապատասխանության գնահատման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

Օրենքում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են.

- ✓ Համապատասխանության գնահատում՝ սահմանված պահանջներին արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանության գնահատում ուղղակի կամ անուղղակի ձևով:
- ✓ Համապատասխանության հավաստում՝ գործունեություն, որի արդյունքում համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտարարագրի միջոցով հավաստվում է արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:
- ✓ Համապատասխանության հայտարարագիր՝ սերտիֆիկացման մարմնի վավերացված փաստաթուղթ, որով արտադրանք արտադրողը, ներմուծողը հավաստիացնում է իր արտադրած, ներմուծած արտադրանքի համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:
- ✓ Համապատասխանության նշան՝ ՀՀ կառավարության սահմանված կարգով գրանցված նշան, որը հավաստում է դրանով մակնշված արտադրանքի համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:
- ✓ Համապատասխանության սերտիֆիկատ՝ սերտիֆիկացման մարմնի տրված փաստաթուղթ, որը հավաստում է արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:
- ✓ Արտադրանքի նույնականացում՝ ընթացակարգ, որի միջոցով հավաստվում է համապատասխանության հավաստման ներկայացված արտադրանքի նույնականությունը իր անվանմանը և էական հատկանիշներին:
- ✓ Սերտիֆիկացման մարմին՝ համապատասխանության հավաստման աշխատանքների կատարման համար հավատարմագրված իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր:
- ✓ Փորձարկման լաբորատորիա՝ որոշակի փորձարկումներ իրականացնելու համար հավատարմագրված իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր:
- ✓ Համապատասխանության հավաստման սխեմա՝ գործողությունների որոշակի համախումբ, որոնց դրական արդյունքներն ընդունվում են որպես սահմանված պահանջներին արտադրանքի կամ ծառայության համապատասխանության ապացույց:
- ✓ Հավատարմագրում՝ ընթացակարգ, որի միջոցով հավատարմագրման խոհուրդն պաշտոնապես ճանաչում է իրավաբանական անձի կամ անհատ ձեռնարկատիրոջ իրավասությունը՝ համապատասխանության հավաստման որոշակի ոլորտում աշխատանքներ կատարելու համար:
- ✓ Հավատարմագրման ոլորտ՝ սերտիֆիկացման մարմնի կամ փորձարկման լաբորատորիայի կողմից իրականացվող համապատասխանության հավաստման աշխատանքների շրջանակ:
- ✓ Պարբերական գնահատում՝ սույն օրենքին և հավատարմագրման չափանիշներին սերտիֆիկացման մարմնի կամ փորձարկման լաբորատորիայի համապատասխանության գնահատում՝ ըստ դրանց գտնվելու վայրի:
- ✓ Հավատարմագրման խորհուրդ՝ իրավաբանական անձանց կամ անհատ ձեռնարկատերերի հավատարմագրման նպատակով ՀՀ կառավարության ստեղծած խորհուրդ:

Թեմա 2

Իմանալ «Սննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այլ հիմքով պլաստմասսայե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

Տեխնիկական կանոնակարգի հիմնական հասկացություններն են.

- ✓ Մթնոլորտային օդում քիմիական նյութերի սահմանային թույլատրելի քանակությունը՝ նյութերի այն առավելագույն թույլատրելի քանակությունները, որոց դեպքում նյութերն ուղղակիորեն կամ

- միջնորդավորված ձևով ներգործելիս բացասական ազդեցություն չեն թողնում մարդու առողջության և շրջակա միջավայրի վրա:
- ✓ Սահմանային թուլատրելի քանակություն խմելու ջրում` նյութերի այն առավելագույն թուլատրելի քանակությունները, որոնց դեպքում նյութերը չունեն ուղղակի կամ անուղղակի ազդեցություն մարդու առողջության վրա և չեն վատթարացնում ջրօգտագործման հիգիենիկ պայմանները:
  - ✓ Սննդամթերքի հետ շփվող ակտիվ նյութեր և արտադրանքներ` սննդամթերքի հետ շփվող նյութեր և արտադրանքներ, որոնք նախատեսված են փաթեթավորված սննդամթերքի պիտանիության ժամկետի երկարացման, վիճակի պահպանման կամ բարելավման համար և պարունակում են փաթեթավորված սննդամթերքի մեջ կամ այն շրջապատող միջավայր նյութեր արտազատող կամ փաթեթավորված սննդամթերքից կամ այն շրջապատող միջավայրից արտազատված նյութեր կլանող բաղադրիչներ:
  - ✓ Վտանգավորության դաս` մարդու օրգանիզմի վրա վնասակար քիմիական նյութերի ազդեցության աստիճան:
  - ✓ Քիմիական նյութերի միգրացիա` քիմիական նյութերի տեղաշարժ, որը հանգեցնում է դրանց քանակության բաշխմանը շրջապատող միջավայրում:
  - ✓ Քիմիական նյութերի միգրացիայի թուլատրելի քանակություն` 15 տոկոսից բարձր խոնավությամբ սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից և արտադրանքներից արտազատվող վնասակար քիմիական նյութերի առավելագույն թուլատրելի քանակությունները, որոնք չեն ազդում մարդու առողջության վրա:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* օրենք, կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Սննդամթերքի տվյալ խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանի և մականշվածքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական դրույթները

Թեմա 2

«Ստանդարտացման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական դրույթները:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆԷ 3**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* օրենք
- \* կանոնակարգ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

Իմանալ «Սննդամթերքի տվյալ խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանի և մականշվածքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգի» հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

Տեխնիկական կանոնակարգի հիմնական հասկացություններն են.

- ✓ խմբաքանակ` նույն նշանակության, միևնույն արտադրողի կողմից գործողության նույն սկզբունքով արտադրված, նույն բաղադրությամբ և անվտանգությունը բնութագրող նույն սահմանված պահանջներին համապատասխանող սննդամթերքի որոշակի քանակ, որը ուղեկցվում է ապրանքաուղեկից մեկ փաստաթղթով:
- ✓ Փաթեթավորում` փաթեթվածքի կիրառմամբ սննդամթերքի նախապատրաստումը փոխադրմանը, պահմանը, իրացմանը և սպառմանը:
- ✓ Փաթեթվածք` միջոց կամ միջոցների համալիր, որն ապահովում է արտադրանքի պահպանումը վնասվածքներից և կորուստներից, շրջակա միջավայրի աղտոտումից, ինչպես նաև ապահովում է սննդամթերքի շրջանառության /փոխադրման, պահման. իրացման/ գործընթացը:
- ✓ Մականշվածք` փաթեթվածքի և արտադրանքի վրա նշված տեքստը, պայմանական նշագրերը և պատկերները:
- ✓ խմբաքանակի նույնականացում` ընթացակարգ, որի միջոցով որոշվում է սննդամթերքի պատկանելությունը տվյալ խմբաքանակին:
- ✓ Չափաբաժին` փաթեթվածքում չափաձորաված սննդամթերք, որը բնութագրվում է սպառողին հանձնվող յուրաքանչյուր փաթեթվածքի վրա նշված սննդամթերքի անվանական քանակի արժեքով:
- ✓ Սպառողական տարա` տարա, որն սպառողին` հանձնվում արտադրանքի հետ միասին և որը չի կատարում փոխադրական տարայի գործառույթ:
- ✓ Փոխադրական տարա` տարա, որն ինքնուրույն փոխադրական միավոր է:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 4.**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* օրենքներ
- \* պաստառներ

Թեմա 1

«Չափումների միասնականության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական դրույթները:

Թեմա 2

«Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական դրույթները:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 4.**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* օրենքներ
- \* պաստառներ
- \* չափման միջոցներ

Թեմա 1

Իմանալ «Չափումների միասնականության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

Օրենքում օգտագործված հիմնական հասկացություններն են.

- ✓ Չափագիտություն՝ գիտություն չափումների մասին:
- ✓ Չափումների միասնականություն՝ չափումների այնպիսի աստիճան, որի արդյունքներն արտահայտված են մեծությունների օրենքով և իրավական այլ ակտերով ընդունված միավորներով, իսկ չափումների սխալանքը հայտնի հավանականությամբ դուրս չի գալիս սահմանված տիրույթից:
- ✓ Չափման միջոց, չափման սարք՝ տեխնիկական միջոց, որը նախատեսված է չափում կատարելու համար, ինքնուրույն կամ լրացուցիչ սարքի հետ, որն ունի նորմավորված չափագիտական բնութագրեր:
- ✓ Մեծության միավորի էտալոն՝ չափ, չափման միջոց. խտանդարտ նմուշ կամ չափողական համակարգ, որը նախատեսված է մեկ կամ մի քանի արժեքների կամ միավորի վերարտադրման, սահմանման, պահպանման և կիրառման համար:
- ✓ Ազգային էտալոն՝ էտոլոն, որը չափագիտության ազգային մարմնի որոշմամբ ճանաչվել է որպես էլակետային ՀՀ համար:
- ✓ Աշխատանքային էտալոն՝ էտալոն, որը նախատեսված է աշխատանքային չափման միջոցներից չափի փոխանցման համար:
- ✓ Չափագիտության ազգային մարմին՝ կառավարության լիազորած պետական կառավարման մարմին, որը ՀՀ տարածքում իրականացնում է չափումների միասնականության ապահովման պետական կառավարում:
- ✓ Չափման միջոցների ստուգաչափում՝ գործողություն, որը նպատակ ունի որոշել և հավաստել պետական չափագիտական հսկողության և վերահսկողության ոլորտներում կիրառվող չափման միջոցների չափագիտական բնութագրերի համապատասխանությունը չափումների միասնականության ապահովման համակարգի ազգային ստանդարտներով սահմանված պահանջներին:
- ✓ Չափման միջոցների ստուգաճշտում՝ գործողություն, որը որոշակի առաջադրված պայմաններում որոշում է չափման միջոցով, չափողական համակարգով. թափով կամ ստանդարտ նմուշով ստացված մեծությունների արժեքների և էտալոններով վերարտադրված համապատասխան արժեքների հարաբերակցությունը: Չափման միջոցների չափագիտական վկայագրում՝ եզակի օրինակով արտադրվող կամ ներմուծվող չափման միջոցները կիրառման համար սույն օրենքով սահմանված կարգով ճանաչելը:
- ✓ Պետական գրանցամատյան՝ սահմանված կարգով տեսակը հաստատված չափման միջոցների, ստանդարտ նմուշների գրանցման համար նախատեսված գրանցամատյան:

Թեմա 2

Իմանալ «Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» ՀՀ օրենքի հիմնական հասկացությունները և դրանց սահմանումները:

Օրենքում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են.

- ✓ Սպառող՝ բացառապես անձնական, ընտանեկան, տնային կամ այլ օգտագործման համար նախատեսված, ձեռնարկատիրական գործունեության հետ չկապված, ապրանքների /աշխատանքների, ծառայությունների/ պատվիրման կամ ձեռքբերման մտադրություն ունեցող քաղաքացի:
- ✓ Արտադրող՝ իրացման համար ապրանքներ արտադրող իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր:

- ✓ Վաճառող՝ առքուվաճառքի պայմանագրով սպառողներին ապրանք իրացնող իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր:
- ✓ Ծառայության ժամկետ՝ ապրանքի շահագործման տևողությունը շահագործման կամ նորոգումից հետո շահագործումը վերսկսելու օրից մինչև իր նշանակությամբ օգտագործման անհնարինությունը: Այն կարող է հաշվարկվել ժամանակի, ինչպես նաև չափման այլ միավորներով:
- ✓ Պիտանիության ժամկետ՝ ժամանակահատված, որի ավարտից հետո ապրանքն իր նշանակությամբ օգտագործման համար պիտանի չէ:
- ✓ Երաշխիքային ժամկետ՝ ժամանակահատված, որի ընթացքում ապրանքի /աշխատանքի/ թերության հայտնաբերման դեպքում արտադրողը, կատարողը, վաճառողը պարտավոր է բավարարել սույն օրենքով սահմանված սպառողի պահանջները:

**ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 5**

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- \* ենթաօրենսդրական ակտեր
- \* պաստառներ

**Թեմա 1**

ՀՀ Կառավարության որոշումներով հաստատված Հայաստանի Հանրապետությունում համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի և ծառայությունների ցանկը:

**Թեմա 2**

Պարենային հումքի և սննդամթերքի նույնականացումը փաթեթավորման տարբեր դեպքերի ժամանակ՝ EAN 8 և EAN 13 ստանդարտների կոդավորման համաձայն:

**ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՊԱՐԱՊՍՈՒՆՔ 5**

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- \* ապրանքների տեսականի
- \* ՀՀ Կառավարության որոշումը

**Թեմա 1**

Իմանալ ՀՀ Կառավարության որոշումներով հաստատված «Համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի և ծառայությունների» ցանկը, տարբեր արտադրատեսակների տեսականուց զանկում առկա ապրանքատեսակների առանձնացումը:

ՀՀ-ում համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի ցանկում առկա են սննդամթերքի հետևյալ տեսակները.

խոշոր եղջերավոր անասունների միս՝ սառեցրած, խոզի միս՝ սառեցրած, ընտանի թռչունների միս և ենթամթերք՝ սառեցրած, խոզի ճարպ, միս և մսից ենթասննդամթերք՝ աղի, աղաջրի մեջ դրած, չորացրած կամ ապխտած, ձուկ, ձկան ֆիլե և ձկան միս՝ սառեցրած, կաթ և կաթնամթերք, թռչնի ձու, սիսեռ, նուռ, ոսպ, պիստակ, արմավ, չորացրած խաղող և մրգեր, սուրճ, թեյ, բրինձ, այլուր, ձավար, սոյայի, ձիթապտղի, արևածաղկի, եգրպտացորոնի յուղ /ձեթ/, կանդանական և բուսական ճարպեր, հիդրոգենացված յուղեր և մարգարին, պատրաստի սննդամթերք մսից՝ ձկնից և խեցգետնանմաններից, կակղամորթներից և ջրային այլ անողնաշարավորներից, շաքար, շաքարից պատրաստված հրուշակեղեն կակաո չպարունակող, կակաոյի փոշի, շոկոլադ և կակաո պարունակող այլ սննդամթերք, մանկական սնունդ, մակարոնային արտադրանք, ալրային հրուշակեղեն, մթերք՝ ստացված բանջարեղենի, պտուղների /մրգերի/, ընկույզների կամ բույսերի այլ մասերի վերամշակումից, տարբեր սննդամթերք, խմորիչ, պաղպաղակ, հալած պանիր, ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքներ, քացախ, կերակրի աղ, արևածաղկի սերմ:

**Թեմա 2**

Պարենային հումքի և սննդամթերքի նույնականացումը փաթեթավորման տարբեր դեպքերի ժամանակ՝ համաձայն EAN 8 և EAN 13 կոդավորման: Հաշվարկել կոդերի «ստուգիչ թիվը» տարբեր արտադրատեսակների վրա:

Ապրանքների համարակալման միջազգային ընկերությունը՝ EAN INTERNATIONAL-ը տարբեր երկրների ապրանքային առևտրի ընթացքում, արտադրող երկրի, արտադրող կազմակերպության և ապրանքատեսակի մասին տեղեկատվության կոդավորման և փոխանցման ավտոմատացման նպատակով ստեղծել է տարբեր համակարգեր՝ EAN 8 և EAN 13:

EAN 8-ը օգտագործվում է այն դեպքում, երբ ապրանքների եզրաչափերը թույլ չեն տալիս օգտագործել EAN 13-ը: Ստուգիչ թվի հաշվարկը երկու կոդերի համար նույնն է: