Հավելված 1

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**

### 1013.0.4 “ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ” ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

### 1013.03.01.4 “ԽՈՀԱՐԱՐ” ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

**ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ**

**ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑ**

 **ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ**

**ԵՐԵՎԱՆ 2018թ.**

ՏՎՅԱԼ ՓԱՍՏԱԹՈՒՂԹԸ ՄՇԱԿՎԵԼ Է ԳԵՐՄԱՆԻԱՅԻ ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ՀԱՄԱԳՈՐԾԱԿՑՈՒԹՅԱՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅԱՆ (ԳՄՀԸ/GIZ) ԿՈՂՄԻՑ ԻՐԱԿԱՆԱՑՎՈՂ “ՄԱՍՆԱՎՈՐ ՀԱՏՎԱԾԻ ԶԱՐԳԱՑՈՒՄ ԵՎ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՈՒՍՈՒՑՈՒՄ ՀԱՐԱՎԱՅԻՆ ԿՈՎԿԱՍՈՒՄ” ԾՐԱԳՐԻ ՇՐՋԱՆԱԿՆԵՐՈՒՄ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ** **ՏՆՕՐԵՆ** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_“\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018թ. | ՀՀ ԿԳ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ “ԵՐԵՎԱՆԻ ԹԻՎ 6 ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱՐԱՆ” ՊՈԱԿՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ*1013.03.01.4* “*Խոհարար*”**ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ****ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 1013.0.4 “ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ”** | **ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆԸ՝** նախնական մասնագիտական **ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄԸ՝** խոհարար **ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՔԸ՝** միջնակարգ**ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝** 1 տարի **ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՁԵՎԸ՝** առկա  |

1. **ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑԸ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Կուրսը | սեպտեմբեր | 29.09 5.10 | հոկտեմ | 27.10 2.11 | նոյեմբեր | դեկտեմբեր | 29.12 4.01 | հունվ. | 26.01 1.02 | փետրվ | 23.02 1.03 | մարտ | 30.03 5.04 | ապրիլ | 27.04 3.05 | մայիս | հունիս | 29.06 5.07 | հուլիս | 27.07 2.08 | օգոստոս | **II. Ժամանակի բյուջեն /շաբաթներով/** |
| 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 | Տեսական ուսուցում | Մոդուլների ամփոփում | Գործ. ուս. կազմակ. | Ամփոփիչ պետականատեստավ. նախապ. | Ամփոփիչ պետականատեստավորում | Արձակուրդ Ամանոր | ընդամենը |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  | ։/= | ։/= | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ։ | III | = | = | = | = | = | = | = | = | = | 26.5 | 2 | 10.5 | - | 1 | 12 | 52 |
| Ընդամենը |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **25.5** | **2** | **10.5** |  | **1** | **12** | **52** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 0 |  | ։ ։ |  | ⮙ |  | III |  | = |
| Տեսականուսուցում |  | Գործնական ուսուցում կազմակերպություն |  | Մոդուլների ամփոփում |  | Նախապատրաստում ամփոփիչ պետական ատեստավորման |  | Ամփոփիչ պետականատեստավորում |  | Արձակուրդ,ամանոր և սուրբ ծնունդ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Առարկաների անվանումը և մոդուլները | Ատեստավորում ըստ կիսամյակ-ների | Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ) | Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների |
| Քնն. | Ստուգարք | Կուրս աշխ. | Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն | Գործնական ուսուցում կազմակերպութ. | 1-ին կուրս | 2-րդ կուրս | 3-րդ կուրս |
| Ընդամենը | Այդ թվում | 1-ինկիս. | 1-ինպր | 2-րդկիս  | 2-րդպր | 3-րդկիս. | 3-րդպր | 4-րդկիս  | 4-րդպր | 5-րդկիս | 5-րդպր | 6-րդկիս. | 6-րդպր |
| Տես. | Գործ. | Սեմի-նար |  շաբ |  շաբ. |  շաբ. |  շաբ. | 17 շաբ. | 20 շաբ. |
|  | ***ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ |  | 5,6տ | 6տ | 72 | 54 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |
| 2 | Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ |  | 5տ |  | 18 | 14 |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |
| 3 | Իրավունքի հիմունքներ |  | 5տ |  | 36 | 30 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| 4 | Պատմություն |  | 5տ |  | 36 | 32 |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| 5 | Օտար լեզու |  | 5,6տ |  | 60 | 20 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 26 |  | 34 |  |
| 6 | Ֆիզիկական կուլտուրա |  | 5,6տ |  | 56 |  | 56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 26 |  | 30 |  |
| 7 | Էկոլոգիայի և լանդշաֆտագիտության հիմունքներ |  | 5տ |  | 36 | 22 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| 8 | Քաղ.պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր |  | 6տ |  | 28 | 12 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 28 |  |  |  |
|  | **Ընդամենը** |  |  |  | **342** | **184** | **144** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **170** |  | **172** |  |
|  | ***ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Հաղորդակցություն |  | 5տ |  | 36 | 16 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| 2 | Անվտանգություն և առաջին օգնություն |  | 5տ |  | 36 | 12 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| 3 | Համակարգչային օպերատորություն |  | 6տ |  | 36 | 4 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
|  | **Ընդամենը** |  |  |  | **108** | **32** | **76** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |  | **36** |  |
|  | ***ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Ազգային խոհանոցի պատմությունը և զարգացման փուլերը |  | 5,6տ |  | 54 | 34 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 54 |  |  |  |
| 2 | Համաշխարհային խոհանոց |  | 5,6տ |  | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| 3 | Հիգիենայի և սննդի անվտանգութան ապահովում |  | 5տ |  | 36 | 12 | 10 |  | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 14 |  |  |
| 4 | Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում |  | 5տ |  | 36 | 12 | 12 |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 12 |  |  |
| 5 | Ձեռներեցություն |  | 5,6տ |  | 72 | 20 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |
|  | **Ընդամենը** |  |  |  | **234** | **98** | **110** |  | **26** |  |  |  |  |  |  |  |  | **162** | **26** | **72** |  |
|  | ***ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում |  | 5,6տ |  | 72 | 18 | 18 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 36 |  |  |
| 2 | Սննդամթերքի ջերմային մշակում |  | 5,6տ |  | 72 | 18 | 18 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 18 | 36 | 18 |
| 3 | Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում: Նախուտեստ |  | 5,6տ |  | 72 | 18 | 12 |  | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 18 | 36 | 24 |
| 4 | Արգանակներ և թանձրուկներ  |  | 5,6տ |  | 46 | 8 | 8 |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  | 22 | 12 | 24 | 18 |
| 5 | Ապուրներ և քաշովիներ |  | 5,6տ |  | 54 | 8 | 18 |  | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 12 | 36 | 16 |
| 6 | Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից |  | 6տ |  | 46 | 12 | 10 |  | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 46 | 24 |
| 7 | Հիմնական ուտեստ մսամթերքներից  |  | 5,6տ |  | 72 | 18 | 12 |  | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 12 | 54 | 30 |
| 8 | Հիմնական ուտեստ ձկնեղենից, թռչնամսից |  | 6տ |  | 72 | 16 | 14 |  | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 42 |
| 9 | Որսամիս |  | 6տ |  | 24 | 6 | 6 |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 12 |
| 10 | Աղանդեր |  | 6տ |  | 36 | 8 | 12 |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 16 |
| 11 | Պահանջագիր և հաշվետվություն |  | 6տ |  | 36 | 8 | 12 |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 16 |
|  | **Ընդամենը** |  |  |  | **602** | **138** | **140** |  | **324** |  |  |  |  |  |  |  |  | **202** | **108** | **400** | **216** |
|  | ***ԸՆՏՐՈՎԻ*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Կերակրատեսակներ ծովամթերքներից |  | 6տ |  | 36 | 6 | 2 |  | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 28 |
|  | ***ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ*** |  |  |  | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 4 |  |
|  | **Ընդամենը** |  |  |  | **1332** | **458** | **472** | **14** | **378** |  |  |  |  |  |  |  |  | **612** | **134** | **720** | **2444444444ppp4444444** |
|  | **ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Շաբաթվա ժամերի քանակը |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ** |  |  | **N** | **VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ****ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ** |
|  |  |
|  | Ընտանեկան դաստիարակություն |  |  |  | հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների |
|  | Տարիքային հոգեբանություն |  |  |  | օտար լեզվի |
|  |  |  |  |  | հումանիտար առարկաների |
|  |  |  |  |  | անվտանգության և առաջին օգնության |
|  | **V. ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՑՈՒՄ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ** | Կիսամյակ | Շաբաթ |  | անհատական համակարգիչների |
|  | Գործն. ուսուցում կազմակերպությունում | 5-6 | 10.5 |  | Խոհանոցային սարքավորումների |
|  |  |  |  |  | առողջության և հիգիենայի |
|  |  |  |  |  | աշխատանքի անվտանգության |
|  |  |  |  |  | **ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ** |
|  |  |  |  |  | Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի |
|  |  |  |  |  | ՈՒսումնական խոհանոց |
|  |  |  |  |  | Համտեսի սրահ |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  |  |  | Բուֆետ /ճաշարան/ |
| **VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** Հունիսի 22-ից 28-ը ընկած ժամանակահատվածումՀամալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից **Առաջին.** “Ազգային ավանդական խոհանոցի պատմությունը և զարգացման փուլերը”, “Համաշխարհային խոհանոց”, “Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում”, “Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում”, “Ձեռներեցություն”:**Երկրորդ․** “Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում”, “Սննդամթերքի ջերմային մշակում”, “Նախուտեստ”, “Հիմնական ուտեստ ձկնեղենից և թռչնամսից”, “Հիմնական ուտեստ մսամթերքներից”, “Ապուրներ և քաշովիներ”, “Արգանակներ և թանձրուքներ”, “Աղանդեր”, “Պահանջա­­գիր և հաշ­վետվություն” “Որսամիս”, “Կերակրատեսակներ ծովամթերքներից”:  |  |  |
|  | **ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ** |
|  | Մարզադահլիճ |
|  | 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 և գիտության 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 ուսումնարանի խորհուրդը, հաստատում` տնօրենը։
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է ուսումնարանը։ Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է ուսումնարանի 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 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 ուսումնարանի՝ 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:

|  |
| --- |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ |
| Մոդուլի դասիչը  | ԱՀ-Հ-4-18-001 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:  |
| Մոդուլի տևողությունը | 36 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 16 ժամգործնական աշխատանք՝ 20 ժամ |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝1) ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար,2) կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,3)կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,4)ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում,5)խթանի համագործակցության ձևավորումը, ստեղծի նախապայմաններ շարունական գործընկերության համար: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլիընդունելիկատարողականըյուրաքանչյուրարդյունքիհամարսահման​վածկատարմանչափանիշներիբավարարմակարդակիապահովումնէ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, 2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը, 5) անձնակա նհատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով։ Ուսանողին կտրվի հարցեր անձնական հաղորդակցման և շփման ձևերի, գործնական հաղորդակցման եղանակների ու դրանց բաղադրիչների վերաբերյալ։ Կառաջադրվեն իրավիճակային խնդիրներ՝ նպատակային հաղորդակցման հնարավորությունները բացահայտելու համար։ Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և առաջադրված իրավիճակում օգտագործում է հնարավորությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 3 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, 3) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,4) մասնակցում է քննարկումների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի , թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով ; ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր ուղղակի հաղորդակցման վերաբերյալ ,հանձնարարում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով։ Ուսանողին կտրվի հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է թեմատիկ քննարկումներ, որի ընթացքում ուսանողը հանդես է գալիս հնարավոր բոլոր դրսևորումներով։ Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, խոսքը կառուցում է հստակ և նպատակային, կարողանում է արձագանքել ըստ իրավիճակի։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները |  ՈՒսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ,հաղորդկցման տեխնիկական սարքեր; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 4 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը |
| Կատարման չափանիշներ | 1)ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,2)ճիշտ է կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, 3) ճիշտ է օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար, 4)ճիշտ է կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, 5) ճիշտ է վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր, 6)բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,7) Գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով։ Ուսանողին կտրվի հարցեր անուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի թեմայի շուրջ կազմել տեքստ՝ հաշվի առնելով հասցեատիրոջը, կառաջադրվի թեմա, որի վերաբերյալ տարբեր աղբյուրներից հավաքագրվում, ամբողջացվում և փոխանցվում է տեղեկատվությունը, կհանձնարվի բանավոր հակիրճ միտքը վերածել գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով։ Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից։ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 3 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք4 | Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում  |
| Կատարման չափանիշներ | 1)նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ առկա տեղեկատվությունն, 2)առկա տեղեկատվությունը օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու,3)օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 4)ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում տեսակետներ, 5) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 6)կարողանում է հաղորդակցվել՝հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով։ Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար։ Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարեկելու, գնահատելու համար։ Նույն առաջադրանքը կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար։ Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 3 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՈՒսումնառությանարդյունք5 | Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար  |
| Կատարման չափանիշներ | 1)ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2)հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն,3)հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4)օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5)հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,6)ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով։ Թեստերի միջոցով ստուգվում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումների իմացությունը, և կոնկրետ դեպքերի համար դրանց կիրառման առավել նպաստավոր տարբերակները։ Կհանձնարարվի հավաքագրել որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար։ Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ ապահովելու համար։ Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 3 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ |
| Մոդուլի դասիչը | ԱՀ-ԱԱՕ-4-18-001 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ: |
| Մոդուլի տևողությունը | 36 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 12 ժամգործնական աշխատանք՝24 ժամ  |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝1)ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները,2)կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան,3)կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ,4) ցուցաբերի առաջին օգնություն: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես​ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները |
| Կատարման չափանիշներ | 1)ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2)ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,3)ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,4)ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,5)ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,6)ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է թեստային առաջադրանքի հիման վրա։ Ուսանողին կհանձնարարվի առնվազն 10 առաջադրանքով թեստ, որում նա պետք է ընտրի տվյալ իրավիճակի ճիշտ պատասխանը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի,տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխնատվությունը, կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները։ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը առաջադրանքը կատարում է ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ,պլակատներ,պրոյեկտոր, տեսաֆիլմեր,համակարգիչ։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 4 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան |
| Կատարման չափանիշներ | 1)ներկայացնում է մարդուառողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգենիկ,հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),2)ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառայգայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),3)ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը, 4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով։ Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ։ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 2 ժամգործնական աշխատանք` 6 ժամ |
| ՈՒսումնառությ ան արդյունք 3 | Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ  |
| Կատարման չափանիշներ | 1)ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,2)ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները, 3)ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,4)ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով։ Ուսանողին կտրվի հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ։ Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովմանև կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումներ։ Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումների բաղադրիչներ։ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ համապատասխան տեսաֆիլմեր ,համակարգիչ;։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 2 ժամգործնական աշխատանք` 6 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 4 |  Ցուցաբերել առաջին օգնություն  |
| Կատարման չափանիշներ | 1)տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոնների, 2)առաջինօգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, 3)կատարում է արհեստականշնչառությանևսրտիաշխատանքիվերականգնման գործողություն,4)կատարում է արյանհոսքիդադարեցման ևբացվնասվածքների վիրակապման գործողություն,5)կատարում էայրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ, 6)տարբեր կոտրվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն,7)ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով։ Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի։Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները։  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ, առաջին օգնության համար անհրաժեշտ միջոցներ, նյութեր, դեղարկղիկ, պադգարակ, վիրակապեր, դեղանյութեր, պլակատներ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 4 ժամգործնական աշխատանք` 8 ժամ |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ |
| Մոդուլի դասիչը | ԱՀ-ՀՕ-4-18-001 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները: |
| Մոդուլի տևողությունը | 36 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 4 ժամգործնական աշխատանք՝ 32 ժամ |
| Մուտքայինպահանջները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝1)կիրառի համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը,2)խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստեր,3)պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ,4)կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում,5)համակարգչային ծրագրերով կազմակերպի ցուցադրություն,6)աշխատի համացանցում: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1  | Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը |
| Կատարման չափանիշներ | 1)համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում,2)ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները,3)օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից,4)Ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,5)ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը,6)բացում է առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,7)օգտվում է պատուհանայինմենյուիհիմնական հրամաններից,8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ և տեղադրումէ առաջադրված վայրում,9)կատարում է փաստաթղթի տպագրում: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով։Ուսանողին կտրվի հարցեր համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչների, օժանդակ տեխնիկական սարքերի, դրանց կիրառման և նշանակության մասին: Կհանձնարարվի միացնել համակարգիչը և դրան կից օժանդակ տեխնիկական սարքերը,օգտագործել ծրագրային հնարավորությունները՝ համաձայն առաջադրանքի։ Ուսանողին կառաջադրվեն առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարել նույն գործողությունը. թղթապանակ և ֆայլ բացելու, պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 2 ժամգործնական աշխատանք` 4 ժամ  |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր |
| Կատարման չափանիշներ | 1)Հայերեն ևօտարլեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է,2)մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3)տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ,4)մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում,5)կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով։Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողըհիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | գործնական աշխատանք` 4 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք3 | Պատրաստելև խմբագրել աղյուսակներ |
| Կատարման չափանիշներ | 1)աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է,2)առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ, 3)աղյուսակում կատարում է ուղղումներ,լրացումներ, փոփոխություններ, 4)աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով։ Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու,ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը։ Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն։ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողըհիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում` 2 ժամգործնական աշխատանք` 6 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 4 | Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում |
| Կատարման չափանիշներ | 1)գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ` օգտագործելով նաև Autoshapes պատուհանի, 2)գծագրում է կանոնավոր պատկերններ, 3)ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները` տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով 4)խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 5)գծագրում է տեքստային բլոկներ, 6)կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով ։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ, համապատասխան ծրագիր։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը  | Գործնական աշխատանք 6 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 5 | Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն |
| Կատարման չափանիշները | 1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում, 2) մուտքագրում է տեքստ , թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ,տվյալներ աղուսյակի ,գրաֆիկի տեսքով , 4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրման համար, 5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով։Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը։ Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը։Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողըհիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները։ |
|  Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | գործնական աշխատանք` 6 ժամ |
| ՈՒսումնառությ ան արդյունք 6 | Աշխատել համացանցում |
| Կատարմա նչափանիշներ | 1)ներկայացնում է “համացանց”հասկացությունը,2)օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,3)ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամաների, Back և Forward 4․կոճակների նշանակությունը,5)փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից), 6)կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,7)գրանցվում է էլեկտրոնայինփոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,8)օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով։ Ուսանողինկհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածքը, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթակա հնարավոր հարցերը։ Ուսանողին կհանձնարարվի մուտք գործել ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ։ Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության։ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է,եթե ուսանողըհիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր ,ինտերնետ ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | գործնական աշխատանք` 6 ժամ |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՀԱՆՈՑԻ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԶԱՐԳԱՑՄԱՆ ՓՈՒԼԵՐԸ |
| Մոդուլի դասիչը  | ԽՈՀ 4-18-001 |
| Մոդուլի նպատակը  | Ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ազգային խոհանոցի պատմության վերաբերյալ։ Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կտիրապետի ազգային խոհանոցի զարգացման փուլերի պատմությանը, ազգային խոհանոցի մշակույթի ոչ նյութական արժեքին։ |
| Մոդուլի տևողությունը  | 54 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում 34 ժամգործնական աշխատանք 20 ժամ գործնական ուսուցում կազմակերպությունում 0 ժամ |
| Մուտքային պահանջները  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | 1) ներկայացնել ազգային խոհանոցի պատմությունը , որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք, 2) ներկայացնել ազգային խոհանոցի զարգացման փուլերը:  |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես​ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1  | Ներկայացնել ազգային խոհանոցի պատմությունը, որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք |
| Կատարման չափանիշները | 1) Ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի պատմությունը որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք,2) Ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի ձևավորման ընթացքը և առանձնահատկությունները,3) Ճիշտ է ներկայացնում ազգային ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակները ըստ զարգացման: |
| Գնահատման միջոց  | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա։ ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր ազգային խոհանոցի զարգացման, ձևավորման՝ որպես մշակույթի ոչ նյութական արժեքի, ավանդական կերակրատեսակների յուրահատկություների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ, նկարների տեսքով։ Ստորև ներկայացնում ենք արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները. - ազգային խոհանոցի բնութագիրը,- ազգային խոհանոցը որպես մշակույթ,- ազգային խոհանոցի զարգացման ընթացքը: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին պատասխանում է ճիշտ, գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարելհիմնականում անսխալ։ |
| Մեթոդաբանությոնը և ռեսուրսները  | ՈՒսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Մասնագիտական գրականություն, նյութեր, հարցաշարեր , համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր,տեսաֆիլմեր, նկարներ, թեստեր,  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը  |  28 ժամ որից՝տեսական ուսուցում 18 ժամգործնական ուսուցում 10 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Ներկայացնել ազգային խոհանոցի զարգացման փուլերը |
| Կատարման չափանիշները  | 1)Ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի զարգացման փուլերը ըստ ժամանակաշրջանների,2)Ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը ազգային խոհանոցի զարգացման վրա,3)Ճիշտ է մեկնաբանում խոհարարության զարգացման գործում խոհարարի շարուկանական կատարելագործման կարևորությունը: |
| Գնահատման միջոց  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի հիման վրա: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր ազգային խահանոցի զարգացման փուլերի վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը. - ազգային խոհանոցի զարգացման փուլերը,- տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա: Արդյունքի յուրացումը դրական է ,եթե ուսանողը հարցերին պատասխանում է ճիշտ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ժամանակ անհրաժեշտ են մասնագիտական գրականություն, թեստեր:Կազմակերպել էքսկուրսիա ազգային թանգարան։Դերային խաղով ներկայացնել զարգացման փուլերը։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 26 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ,գործնական ուսուցում՝ 10 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱՇԽԱՐՀԱՅԻՆ ԽՈՀԱՆՈՑ |
| Մոդուլի դասիչ | ԽՈՀ 4-18-002 |
| Մոդուլի նպատակը  | ՈՒսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ համաշխարհային խոհանոցի վերաբերյալ։ Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կտիրապետի համաշխարհային խոհանոցի պատմությանը և առողջ սննդի կանոններին՝ըստ սննդակարգի: |
| Մոդուլի տևողությունը  | 36 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 20 ժամգործնական աշխատանք՝ 16 ժամ։ գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 0 |  |
| Մուտքային պահանջները  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
| ՈՒսումնառության արդյունքները  | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.1) ներկայացնի համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները,2) ներկայացնի առողջ սննդի կանոնները ըստ սննդակարգի: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Ներկայացնել համաշխարհային խոհարարության պատմությունը |
| Կատարման չափանիշները | 1)Ճիշտ է նեկայացնում համաշխարհային խոհարարության պատմությունը, 2)ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարութան առանձնահատկությունները: |
| Գնահատման միջոց | Ադյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի հիման վրա։ ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր համաշխարհային խոհանոցի զարգացման, առանձնահատկությունների, ուղվածության վերաբերյալ։ Կհանձրարվի անհատական աշխատանք: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը.- Արևելյան խոհանոց,-Արևմտյան խոհանոց,-Եվրոպական խոհանոց,-Լատինա-Ամերիկյան խոհանոց:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին պատասխանում է ճիշտ։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | ՈՒսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները։ Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության նյութեր, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր ,տեսաֆիլմեր,պլակատներ համաշխարհային բույսերի և կենդանական աշխարհի մասին, բաղադրագրերի ժողովածու ,որը ընդգրկում է աշխարհի խոհանոցները։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 18 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Ներկայացնել առողջ սննդի կանոնները ըստ սննդակարգի |
| Կատարման չափանիշները | 1)ճիշտ է ներկայացնում սննդի կարևորությունը մարդու առողջ ապրելակերպի համար,2)ճիշտ է ներկայացնում ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրում դրա նշանակությունը,3)ճիշտ է ներկայացնում առողջ սնվելու նորմերը հանրությանը հասանելի դառձնելու ձևերն ու մեթոդները: |
| Գնահատման միջոցը  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր առողջ սննդի, ուտեստների ընդունման հերթականության և դրանց նշանակության վերաբերյալ։ Գործնական առաջադրանքի ժամանակ կհանձնարարվի կառուցել սննդի բուրգ:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը. - սննդի կարևորությունը մարդու կյանքում, - առողջ սնվելու նորմերը,- սննդամթերքի էներգետիկ արժեքները, - ուտեստների ընդունման հերթականությունը, - սննդային բուրգ: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել լիովին։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | ՈՒսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ։Մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր, պլակատներ, տեսաֆիլմեր, անհրաժեշտ խոհանոցային պարագաներ, սարքավորումներ և մթերքներ, բաղադրատոմսեր։  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 18 ժամ, որից՝  տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ  գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԵՎ ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ |
| Մոդուլի դասիչը  | ԽՈՀ 4-18-003 |
| Մոդուլի նպատակը  | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի, խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կիմանա հումքի, կիսապատրաստուկների և խոհարարական պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, կիմանա արտադրությունում օգտագործվող արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական նորմերը, կկարողանա գործնականում կիրառել՝ պահպանելով անձնական հիգենիայի պահանջները։ |
| Մոդուլի տևողությունը  | 36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամգործնական աշխատանք՝ 10 ժամ գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ |
| Մուտքային պահանջները  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը  | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների, աղանդերների պատրաստման, մսի մշակման և տեսակավորման բաժիններ, խոհանոցային պարագանների լվացման բաժին, հանդերձարան, հանգստի սենյակ, անհրաժեշտ ժամանակակից խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ,սառնարաններ, ջեռոցներ, հոսքային գիծ, վերելակ որի միջոցով կապ է պահպանվում նկուղի և աշխատավայրի միջև, հատուկ պահեստարաններ, որտեղ պահպանվում են փաթեթավորված մթերքները և կիսապատրաստուկները։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները  | Այս մոդուլը ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.1)իարականացնի նախապատրաստական աշխատանքներ խոհանոցում, 2)ներկայացնի հումքի, կիսապատրաստուկի պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը, 3) ներկայացնի արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների,սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության նորմերը, 4)պահպանի անձնական հիգենիայի նորմերը: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովում: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 |  Իրականացնել նախապատրաստական աշխատանքներ խոհանոցում |
| Կատարման չափանիշները  | 1) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը,2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական աաջադրանքի հիման վրա: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր խոհանոցային սարքավորումների անվտանգության, սանիտարահիգիենիկ կանոնների պահպանման վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել խոհանոցը աշխատանքի համար: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների գործընթացները,- խոհանոցային սարքավորումների անվտանգության պահանջները,- օգտագործվող սարքավորումների և պարագաների սանիտարահիգիենիկ պահանջները:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել հիմանկանում անթերի։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով։ Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեխնիկական միջոցներ։ Գործնական աշխատանքը իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում և կազմակերպությունում։ Սառնարանային և ջերմային, մեխանիկական սարքավորումներ, ախտահանիչ նյութեր, մաքրության համար անհրաժեշտ պարագաներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 13 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 5 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 |  Ներկայացնել հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրան քի պահպանման սանիտարական նորմերը |
| Կատարման չափանիշները | 1) Ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը,2) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների և պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանի տարական նորմերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Կտրվեն հարցեր հումքի, կիսապատրաստուկների, տաք և սառը կերակրատեսակների պահհպանման ժամկետների և սանիտարահիգիենիկ պահանջների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ կհանձնարարվի տրված կիսապատրաստուկի համար ընտրել պահպանման ջերմաստիճան, փաթեթավորել, և թույլատրելի ժամանակահատված: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ տրված գործնական առաջադրանքը ուսումնական խոհանոցում և կազմակերպությունում կատարում է պահանջին համապատասխան։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, խոհանոց՝ անհրաժեշտ սարքավորումներով, պարագաներով, մթերքներով, ջերմային, սառնարանային, մեխանիկական սարքավորումներ, փաթեթավորող նյութեր, պրոյեկտոր, տեսաֆիլմեր, աշխատանքային սեղաններ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը  | 10 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 3 ժամ, գործնական աշխատանք 3 ժամ,գործնական աշխատանք կազմակերպությունում ՝ 4 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | ներկայացնել արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթվորող նյութերի սանիտարական անվտանգու թյան կանոնները |
| Կատարման չափանիշները  | 1). Ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների,2) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն սահմանված չափանիշների,3) ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի և սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների: |
| Գնահատման միջոցը  | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի մջոցովՈՒսանողին կտրվեն հարցեր արդի կոնսերվանտների,էմուլգատորների, սննդային ներկերի , փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնների չափանիշների մասին։ Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել մթերքի փաթեթավորում և պահպանում։ Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը, - կոնսերվանտներ, - էմուլգատորներ,- փաթեթավորող նյութեր, - սննդային ներկեր:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը թե ուսումնական խոհանոցում թե կազմակերպությունում կատարում է ճիշտ և ամբողջությամբ։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր, ուսումնական խոհանոց, կազմակերպությունում անհրաժեշտ միջավայր և նյութեր, սարքավորումներ,փաթեթավորող նյութեր, սառնարանային, ջերմային, մեխանիկական սարքավորումներ, պահեստարաններ, սառնարաններ, լվացող սարքեր, օդափոխիչներ, լուավորող սարքեր։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը  | 11 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 4 ժամգործնական աշխատանք 2 ժամ գործնական աշխատանք կազմակերպությունում՝ 5 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 4 | պահպանել խոհարարի անձնական հիգիենիայի նորմերը |
| Կատարման չափանիշներ | ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները: |
| Գնահատման միջոցը  | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա։ ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր անձնական հիգիենայի պահանջների և պահպանման նորմերի վերաբերյալ։ Ստորև ներկայացվում արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.-անձնական հիգիենայի պահանջները,- պարտականություները,- պատասխանատվությունը:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով։ Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր,աշխատանքային հագուստ, միանգամյա օգտագործման ձեռնոցներ, լվացարաններ, լոգասենյակ, խնամքի պարագաներ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 2 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 1 ժամ գործնական աշխատանք՝ 1 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՀԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ |
| Մոդուլի դասիչը  | ԽՈՀ 4-18-004 |
| Մոդուլի նպատակը |  ուսանողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ: ՈՒսանողը կտիրապետի խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների տերմինաբանությանը, կիմանա մեխանիկական , էլեկտրական, ջերմային մշակման և սառնարանային սարքավորումների նշանակությունը: Կկարողաա խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները ճիշտ և անվտանգ շահագործել համաձայն չափանիշների: |
| Մոդուլի տևողությունը  | 36 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 12 ժամգործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 12 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 12ժամ: |
| Մուտքային պահանջները  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը  | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների աղանդերների պատրաստման, մսի մշակման և տեսակավորման բաժինները,խոհանոցային պարագաների լվացման բաժին,սառնարաններ, ջերմային սարքավորումներ, հոսքային գիծ, վերելակ, սպասքեղեն, մեխանիկական սարքավորումներ, առաջին բուժօգնության սենյակ , հանդերձարան, հանգստի սենյակ, լոգասենյակ, խնամքի պարագաններ, անհրաժեշտ ժամանակակից խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ, կշեռքներ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.1) կարողանա շահագործել մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային սարքավորումները, 2) կարողանա շահագործել խոհանոցային պարագաները:  |
| Մոդուլի գնահատման կարգը  | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | կարողանա շահագործել մեխանիկական, ջերմային, էլեկտրական սարքավորումները |
| Կատարման չափանիշները  | 1)Ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումները ըստ նշանակության և շահագործում դրանք,2) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումները ըստ նշանակության և շահագործում դրանք,3) ճիշտ էներկայացնում ջերմային սարքավորումները ըստ նշանակության և շահագործում դրանք, 4,)կարողանում է ճիշտ օգտագործել սառնարանները: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվում է հարց ու պատասխանի և գործ նական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Գործնական աշխատանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի շահագործել մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային, սառնարանային սարքավորումները՝ պահպանելով անվտանգության կանոնները և շահագործման նորմերը։ Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ծրագրային մանրամասերը.- մեխանիկական սարքավորումներ, ավտանգ շահագործում, - էլեկտրական սարքավորումներ, անվտանգ շահագործում, - ջերմային սարքավորումներ, անվտանգ շահագործում: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ուսումնական հաստատության և կազմակերպության խոհանոցում։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | ՈՒսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Մասնագիտական և տեղեկատու գրակաություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, սարքավորումներ խոհանոցում և կազմակերպությունում, կշեռքներ ,ջերմային, մեխանիկական սարքավորումներ, շոգեեփ կաթսաներ, կտրող, աղացող, գրտնակող, խառնող սարքավորումներ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 18 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք կազմակերպությունում՝ 6 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կարողանա շահագործել խոհանոցային պարագաները |
| Կատարման չափանիշները  | 1) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցային պարագաները, 2) ճիշտ է շահագործում խոհանոցային պարագաները՝ պահպանելով անվտանգությունը: |
| Գնահատման միջոցը  | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը պետք է կարողանա շահագործել խոհանոցային պարագաները՝ ապահովելով արտադրական տարածքի սանիտարական վիճակը և անվտանգության կանոնները:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.խոհանոցային պարագաներ և դրանց դասակարգումը,խոհանոցային պարագաների ստուգումը և մաքրումը,սպասքի ճիշտ ընտրության պահանջները:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ուսումնական հաստատության և կազմակերպության խոհանոցում։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | ՈՒսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Արդյունքի ուսուցման ժամանակ անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական տեղեկատու գրականություն,պլակատներպրոյեկտոր, տեսաֆիլմեր, սպասքեղեն,սպասք լվացող սարքեր: Գործնական ուսուցումը իրականացնել ուսումնական խոհանոցում և ձեռնարկությունու, որը ապահոված է ժամանակակից սարքավորումներով և պարագաներով, սառնարաններ, գազօջախներ, լվացող սարքեր, վաճառքի համար տեղափոխող հոսքային գիծ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը  | 18 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ գործնական ուսուցում ձեռնարկությունում՝ 6 ժամ |
| ՄՈԴՈՒԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ “ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ” |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-005 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները: |
| Մոդուլի տևողությունը | 72 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 20 ժամգործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում ՝ 52 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում 0 |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:  |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը 6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր7) հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես - գաղափարի ձևավորման գործընթացը  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և անհատական գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Քննարկումների ընթացքում բացահայտվում է բիզնես-գաղափարի և բիզնես-գործունեության հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ ուսանողների յուրացրած գիտելիքների մակարդակը, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով նրանք ըստ իրավիճակի ներկայացնում և հիմնավորում են կոնկրետ բիզնես-գաղափար, որոշակիացնում են իրենց նախընտրած գործունեության տեսակը:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.Բիզնես-գաղափարը որպես բիզնես-գործունեության մեկնակետ, դրա ձևավորման նախադրյալները:Բիզնես-գաղափարի իրատեսությունը հիմնավորող ցուցիչները:Օրենսդրական դաշտի պահանջները հաշվի առնելու կարևորությունը:Գործարար միջավայրի օբյեկտիվ գնահատման կարևորությունը և մոտեցումները:Սեփական գործարար հնարավորությունների բացահայտումը և անաչառության կարևորությունը:Բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի ոլորտի ընտրությունը:Տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության հստակ և հիմնավորված ձևակերպումը: Վերջնական բիզնես-գաղափարի գնահատումը:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է հիմնավորված եզրահանգումներ անելու ունակություն, իսկ գործնական առաջադրանքների ընթացքում ներկայացնում է տվյալ իրավիճակում առավել նախընտրելի ու հիմնավորված լուծումներ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Պարապմունքների անհրաժեշտ փուլերում անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար:Անհրաժեշտ է ունենալ ֆլիպչարտ, գունավոր թղթեր, ամրակներ, տարբեր գույնի մարկերներ, ուսուցողական իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամգործնական աշխատանք ՝ուսումնական հաստատությունում 6 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը , կառավարման գործընթացը  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներըԿազմակերպության հասկացությունը և բնութագիրը:Կազմակերպությունների տիպերը, դրանց բնութագրիչ առանձնահատկությունները:Կազմակերպությունների ստեղծման ու գրանցման կարգը:Գործընթացի օրենսդրական կարգավորումը: Կազմակերպության կանոնադրությունը: Կազմակերպության կառավարման խնդիրները, ֆունկցիաները: Կառավարման ոճերը, դրանց առանձնահատուկ գծերը: Կառավարման ապարատի կառուցվածքը, ստորաբաժանումները: Կառավարման բաժինների առանձնացման սկզբունքները: Աշխատանքի բաժանման անհրաժեշտությունը, աշխատատեղերի ձևավորման մոտեցումները տարբեր մեծության կազմակերպություններում: Կազմակերպության փաստաթղթային տնտեսության ընդհանուր բնութագիրը, փաստաթղթերի ձևավորման կարգը:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: ՈՒսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ:Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամգործնական աշխատանք՝ուսումնական հաստատությաոփւնում 4 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է մեկնաբանում “շուկա” հասկացությունը,2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,9․)շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարությունների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվելու է շուկայի վերաբերյալ հիմնական հասկացությունների ճիշտ ընկալման ուսանողի կարողությունը, իսկ գործնական առաջադրանքների միջոցով նա կատարելու է իրավիճակին համապատասխան եզրահանգումներ /հնարավորության դեպքում կարող են օգտագործվել նաև ուսանողների ինքնուրույն դիտարկումների ու հետազոտությունների արդյունքները/: Արդյունքները անհրաժեշտ է քննարկել խմբում:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներըՇուկայի բնութագիրը: Շուկայի հետազոտության անհրաժեշտությունը և հիմնական ուղղությունները: Շուկայի հետազոտության գործընթացը: Շուկայական պահանջարկի գնահատումը: Շուկայի վրա ազդող գործոնները, գնորդի վարքագիծը: Մրցակցություն, դրա գնահատումը: Շուկայի հատվածավորումը: Մարքեթինգի 4 և 7 P-երը:Մարքեթինգային ռազմավարության էությունը և մշակման կարևորությունը:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը թեստային և գործնական առաջադրանքները ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում, իսկ խմբային քննարկումների ընթացքում ցուցաբերում է իրավիճակին հիմնավորված արձագանքելու ունակություններ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան:Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 3 ժամգործնական աշխատանք՝ 9 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 4 | Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: ՈՒսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փուլերով՝ ըստ ռեսուրսների խմբերի: Քննարկումների ընթացքում նրանք ոչ միայն գնահատելու են ստացված արդյունքները, այլ նաև առաջարկելու են լուծումների սեփական տարբերակները:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.Կազմակերպության ռեսուրսների ընդհանուր բնութագիրը:Նյութական, աշխատանքային և ֆինանսական ռեսուրսներ, դրանց կազմը: Հիմնական կապիտալ և շրջանառու կապիտալ: Ֆինանսական ռեսուրսներ: Ռեսուրսների մեծությունը բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամգործնական աշխատանք՝ 6 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 5 | Կատարել ծախսերի հաշվարկ , ձևավորել ապրանքի /ծառայության / գինը |
| Կատարման չափանիշներ | 1) “ծախս” հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,7)ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը, ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է, 9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,10) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՈՒսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար դրանց հաշվարկներ և որոշել ինքնարժեքն ու գինը:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը:ՈՒղղակի և անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը: Ծախսերի հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը: Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մեթոդական ցուցումներ, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ, հաշվարկների կատարման ընթացքում օգտագործվող օրինակելի ձևաթղթեր: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամգործնական աշխատանք՝ 8 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 6 | Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր  |
| Կատարման չափանիշներ | բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,1) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,2) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,3) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,4) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,6)բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներըԲիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները: Գործողությունների ժամանկացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 3 ժամգործնական աշխատանք՝ 11 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 7 | Հաշվել հարկեր, տուրքեր , կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ |
| Կատարման չափանիշներ | 1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա: ՈՒսանողներին հանձնարարվելու է հաշվել հարկերի և տուրքերի գումարները, լրացնել ֆինանսական հաշվետվություններ:Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.Հայաստանի Հանրապետությունում կիրառվող հարկերի և տուրքերի տեսակները, դրանց տնտեսական նշանակությունը: Հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները: Հարկերի հաշվարկման կարգը և դրույքաչափերը: Հարկատուների պատասխանատվությունը հարկային օրենսդրության պահանջների պահպանման համար: Ֆինանսական հաշվետվությունների տեսակները, հաշվետվությունների լրացման և ներկայացման կարգը: Ստուգումների անցկացումը, կարգը:Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, հարկերի վերաբերյալ օրենքներ և նորմատիվ փաստաթղթեր, մեթոդական նյութեր, հաշվետվությունների ձևաթղթեր, հաշվարկները կատարելու համար օգտագործվող ելակետային նյութերի փաթեթներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամգործնական աշխատանք՝ 8 ժամ |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-006 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպագտակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սնննդի հաստատությունների խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա ճշգրիտ նախապատրաստել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, կկարողանա կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում և կիմանա մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները, կկարողանա պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստվածքներ` համաձայն տեխնոլոգիայի: |
| Մոդուլի տևողությունը | 72 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 18 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 36 ժամ: |
| Մուտքային պահանջներ | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում և ԽՈՀ-4-18-004 «խոհանոցային սարքավորումների շահագործում մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Գործնական ուսուցման միջավայրում կա ժամանակակից սարքավորումներ, սառնարաններ, պահարաններ, խոհարարին անհրաժեշտ պարագաներ։ ՈՒնի նախնական մշակման, կիսապատրաստուկի պատրաստման, տաք և սառը կերակրատեսակների առանձին արտադրամասեր, հրուշակեղենի, խավարտների, կարկանդակների և հացի թխման, մսային ուտեստների և թանձրուքների պատրաստման, բնական հյութերի և ֆրեշների պատրաստման բաժիններ։ Ապահովված է ջրով, բնական լուսավորվածությամբ և էլեկտրականությամբ, գազով։ |
| ՈԻսումնառության արդյունքները | 1) կարողանալ խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին, 2) կարողանալ ստանալ, որակավորել, տեսակավոր ել և պահեստավորել սննադամթերքը, հսկի սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները, 3) կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում` համաձայն տեխնոլոգիայի: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Կարողանալ խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցային սարքավորումները աշխատանքային գործընթացին, 2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցային պարագաները աշխատանքային գործընթացին: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի առաջադրանքի մջոցով ուսումնական հաստատությունում և արտադրությունում:Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական տարածքի, խոհանոցային գույքի և պարագաների սանիտարական վիճակի, օդատարների անխափան աշխատանքի, աշխատատեղի լուսավորվածության, սարքավորումնրի ազատ ընթացքի մասին:Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի խոհանոցային սարքավորումները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին:Արտադրությունում կոնկրետ առաջադրանք տալ և հետևել կատարվող գործողություններին:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ` ա) խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին` - արտադրական տարածքի սանիտարաական վիճակը,- խոհանոցային գույքի և պարագաների սանիտարական վիճակը,- օդատարների անխափան աշխատանքը,- աշխատատեղի լուսավորվածությունը,- գազի արտահոսքը կանխարգելում - կտրտման տախտակները պիտակավորված լինեն ըստ նշանակության, - դանակների սուր լինելը, - սարքավորումների աշխատանքը - պահպանել անվտանգության կանոնները: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական պարապմունքների և գործնական աշխատանքների միջոցով ուսումնական հաստատությունում և ձեռնարկությունում: Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական, գործնական ուսուցման եղանակներ և գործնական ուսուցում հասարակական սննդի ձեռնարկություններում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական ուսոցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամգործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում 6 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպություններում՝ 10 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կարողանալ ստանալ, որակավորել, տեսակավորել, պահեստավորել սննադամթերքը, հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները,2) ճիշտ է ներկայացնում և ցուցադրում սառնարաններում և պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետների հսկումը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Կազմակերպությունում ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման, պահեստավորման գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել սառնարաններում և պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները:ՀՍՁ-ում ուսանողը պետք է կարողանա ստանալ, որակավորել,տեսակավորել, պահեստավորել սննդամթերքը, կարողանա ցուցադրել սառնարանում և պահեստներում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետների հսկումը։Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.ա) ստանալ, տեսակավորել, պահեստավորել՝ - բանջարեղեններ և սնկեր, - ձկներ, - միս, - թռչնամս,- ենթամսամթերքներ, - ձավարեղեն, ընդեղեն, մակարոնեղեն, - ձու, կաթ:բ) սննդային ռեսուրսների պիտանելության ժամկետները: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական պարապմունքների և գործնական աշխատանքների միջոցով ուսումնական հաստատությունում և ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, նորագույն սարքավորումներ, սառնարաններ և պահարաններ։ Գործնական ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է իրականացվում է ժամանակակից ՀՍՁ-ում, որտեղ կան անհրաժեշտ խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ, մթերքների մշակման, կերակրատեսակների պատրաստման արտադրամասեր։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում ՝ 6 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 12 ժամ |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում` համաձայն տեխնոլոգիայի |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է մշակում սննդամթերքը հետագա գործընթացի համար,2) ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստվածքներ` համաձայն տեխնոլոգիայի (բաղադրատոմսի),3) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստվածքների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մթերքների մեխանիկական մշակման, կիսապատրաստուկների պատրաստման և պահպանման, սննդային մնացորդների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ պահպանելով որակական հատկանիշները, կհանձնարարվի պատրաստել կիսապատրաստուկ՝ առաջադրված կերակրատեսակի համար: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- պալարապտուղների, արմատապտուղների, կաղամբային, տերևային, սոխային, համային, պտղային, տոմատային, հատիկային, դեսերտային բանջարեղենների մեխանիկական մշակում, - ձկնամթերքների, մսամթերքների, թռչնամսի, ձավարեղենի մեխանիկական մշակումից առաջացած սննդային մնացորդներ,- կիսապատրաստուկների պատրաստում, - որակին ներկայացվող պահանջներ:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական պարապմունքների և գործնական աշխատանքների միջոցով ուսումնական հաստատությունում և ձեռնարկությունում: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեմային համապատասխան հավելյալ նյութեր, ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում և ժամանակակից ՀՍՁ-ում։ Սառնարաններ, պահեստներ, խոհանոցային պարագաներ։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ ուսումնական հաստատությունում 6 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ “ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ” |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-007 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ջերմային մշակման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա ըստ նշանակության իրականացնել սննդամթերքի ջերմային մշակում` բոլոր եղանակներով, կիմանա ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները: |
| Մոդուլի տևողությունը | 72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ,գործնական աշխատանք՝ ուսումնական հաստատությունում 18 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 36 ժամ: |
| Մուտքային պահանջներ | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է ուսումնասիրի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում, ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում և ԽՈՀ-34-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Գործնական ուսուցման միջավայրը ունի ժամանակակից սարքավորումներ, սառնարաններ, պահարաններ, խոհարարին անհրաժեշտ պարագաներ։ ՈՒնի նախնական մշակման, կիսապատրաստուկի պատրաստման, տաք և սառը կերակրատեսակների առանձին արտադրամասեր՝ ապահովված ջրով, լուսավորվածությամբ և էլեկտրականությամբ։ |
| ՈԻսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է`1) ներկայացնի սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները 2) կատարի սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները, 2) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և ձեռնարկությունում:Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման, եղանակների, ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել ջերմային մշակման գործողություններ: Գործնական ուսուցում կազմակերպությունումուսանողը պետք է կատարի ջերմային մշակման գործողություններ ըստ բաղադրատոմսի։ Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.ա) հիմնական եղանակ և օժանդակ եղանակ- խաշում- շոգեխաշում- տապակում- խորովում- բովում- խանձում- ջրխաշումբ)կոմբինացված (համակցված) ջերմային մշակումգ) ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները` - սպիտակուցների,- ճարպերի- ածխաջրերի, - վիտամինների,- հանքային և ներկող նյութերի: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքները խոհանոցում և ՀՍՁ-ներում կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով խոհանոցում և ՀՍՁ-ներում: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնարկության խոհանոցում։Խոհանոցում կան սառնարաններ, գազօջախներ, աշխատանքային սեղաններ, լվացարաներ, պահեստներ, խոհարարական պարագաներ։ |
| ՈԻսոիցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 9 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 18 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է իրականացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները, 2) ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և ձեռնարկությունում:Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել սննդամթերք և ենթարկել ջերմային մշակման՝ պահպանելով ջերմային մշակման ռեժիմները: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.ա) սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ- բանջարեղեններ,- սնկեր,- ձկնամթերք, - մսամթերք, - թռչնամիս,- ձավարեղեն,- մակարոնեղեն,- ընդեղեն,- ձու,- կաթնամթերք: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով ուսումնական հաստատության խոհանոցում և ՀՍՁ-ներում: Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան գրականություն, բաղադրագրերի ժողովածու, ուսումնառության նյութեր, սննդամթերքի ջերմային մշակման համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ։ : Գործնական աշխատանքը անցնում է հասարակական սննդի ձեռնակության խոհանոցում ,որը հագեցած է ժամանակակից սարքավորումներով և խոհանոցային պարագաներով։։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում 9 ժամ գործնական ուսուցում կազմակերպությունում 18 ժամ  |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ: ՆԱԽՈՒՏԵՍՏ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-008 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել նախուտեստներ` ըստ պատվերների, պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքի և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին: |
| Մոդուլի տևողությունը | 72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 12 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 42 ժամ: |
| Մուտքային պահանջներ | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում, ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում, ԽՈՀ-4-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում և ԽՈՀ-4-18-007 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Գործնական ուսուցման միջավայրում կա ժամանակակից սարքավորումներ, սառնարաններ, պահարաններ, խոհարարին անհրաժեշտ պարագաներ, պահեստային բաժին։ ՈՒնի նախնական մշակման,կիսապատրաստուկի պատրաստման, տաք և սառը կերակրատեսակների առանձին արտադրամասեր։ Ապահովված է ջրով, լուսավորվածությամբ և էլեկտրականությամբ։ |
| ՈԻսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է` 1) օգտվի բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար, 2) կատարի պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և հանձնում: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար |
| Կատարման չափանիշներ | 1) կարողանում է շահագործել կշեռքը, 2) ճիշտ է հետևում բաղադրատոմսի չափաքանակներին նախուտեստ պատրաստելիս, 3) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում:ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր չափման միավորների, կշեռքների, բաղադրատոմսի չափաքանակների հանրագումարի հաշվարկման, ձևավորման համար նախատեսված չափաքանակների, նախուտեստների պատրաստման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել նախուտեստ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, հաշվարկել չափաքանակների հանրագումարը:ՀՍՁ-ում ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել նախուտեստներ և պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի։ Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ- կշեռքներ,- չափման միավորներ,- բաղադրագրերի ժողովածուի կառուցվածքը, - մթերքների բրուտո, նետո քաշը,- մթերքների փոխարինումը այլ մթերքներով,- ձևավորման համար նախատեսված չափաքանակները,- տեխնոլոգիական քարտեր, - պատվիրված նախուտեստների չափաքանակների հանրագումարը,- աղցաններ,- ապուրներ, - տաք նախուտեստներ,- սառը նախուտեստներ: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք, հատուկ մշակված ձևաչափեր: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնարկության խոհանոցում։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ,գործնական աշխատանք՝ ուսումնական հաստատությունում 8 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 30 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կատարել պատրաստի նախուտեստի համապատասխան ձևավորում և հանձնում |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողությունների իրականացումը և կառավարում ժամանակը, 2) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը` ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի, 3) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում:ՈՒսանողին կհանձնարարվի ձևավորել պատրաստի արտադրանքն՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի: Հասարակական սննդի ձեռնարկությունում ուսանողին կհանձնարարվի ձևավորել պատրաստի կերակրատեսակներ և ճիշտ ժամանակին հանձնել մատուցողին։Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ձևավորման նշանակությունը, - սպասքի ընտրում,- գույների նշանակությունը և համադրումը, - մթերքների համադրումը, - նախուտեստների մատուցման ջերմաստիճանը,- նախուտեստների պատրաստման սահմանված ժամանակը: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքները կարողանում է կատարել ամբողջությամբ և ճիշտ:  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք։ Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնակության ժամանակակից սարքավորումներով հագեցած խոհանոցում։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 12 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ԵՎ ԹԱՆՁՐՈՒԿՆԵՐ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ-4-18-009  |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդւոլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արգանակներ և թանձրուկներ պատրաստելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի ձեռնարկություններում պատրաստել արգանակներ և թանձրուկներ` ըստ բաղադրատոմսի։ |
| Մոդուլի տևողությունը | 46 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝8 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 8 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 30 ժամ: |
| Մուտքային պահանջներ | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում, ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում, ԽՈՀ-4-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում, ԽՈՀ-4-18-007 «Սննդամթերքի խոհարարական մշակում, ԽՈՀ-4-18-008 «Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում․նախուտեստ մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Գործնական ուսուցման միջավայրում կա ժամանակակից սարքավորումներ, սառնարաններ, պահարաններ, խոհարարին անհրաժեշտ պարագաներ պահեստային բաժիններ։ ՈՒնի նախնական մշակման, կիսապատրաստուկի պատրաստման, տաք և սառը կերակրատեսակների առանձին արտադրամասեր։ Ապահովված է ջրով, լուսավորվածությամբ և էլեկտրականությամբ։ |
| ՈԻսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա` 1) պատրաստել համապատասխան մթերքներներից արգանակներ և պահպանել,2)պատրաստել թանձրուկներ օգտվելով բաղադրատոմսից։  |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Պատրաստել համապատասխան մթերքներից արգանակներ և պահպանել  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) կարողանում է ըստ կերակրատեսակի ճիշտ ընտրել մթերքները արգանակ ստանալու համար,2) կարողանում է ստանալ համապատասխան արգանակ և ապահովել պահպանման ռեժիմը։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում:Գործնական աշխատանքի միջոցով կստուգվի ուսանողի ունակությունները ՀՍՁ-ներում։ Կտրվեն կոնկրետ աշխատանքային հանձնարարություններ. առանց տեխնոլոգիական խախտումների արգանակը պետք է հասցնել պատրաստի վիճակի և օգտագործել համապատասխան կերակրատեսակի մեջ։ Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- ոսկրային արգանակներ,- մսային արգանակ- ձկնային արգանակ - թռչնամսա- ոսկրային արգանակներ Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք, հատուկ մշակված ձևաչափեր: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնարկության խոհանոցում,որը ապահոված է ժամանակակից սարքավորումներով, խոհանոցային պարագաներով, մսի մշակման արտադրամասով, կերակրատեսակների պատրաստման տաք և սառը բաժիներով, կիսապատրաստուկների պահպանման սառնարաններով, գազօջախներ, լվացող սարքեր։ |
| ՈԻսոիցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Պատրաստել թանձրուկներ օգտվելով բաղադրատոմսից  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) հետևում է թանձրուկ պատրաստելու համար բաղադրատոմսի չափաքանակներին,2) կարողանում է ճիշտ ընտրել անհրաժեշտ մթերքներ,3) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա հաստատությունում և կազմակերպությունում :ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր պատվիրված թանձրուկներին անհրաժեշտ մթերքների, պատրաստման տեխնոլոգիայի ըստ կերակրատեսակի անհրաժեշտության, օգտագործման, նշանակության և պահպանման ռեժիմի վերաբերյալ։ Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը պետք է կարողանա պատրաստել և մատուցել համապատասխան կերակրատեսակները։Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ.- սպիտակ թանձրուկ- կարմիր թանձրուկ- սնկից թանձրուկ- կաթնային թանձրուկ- քաղցր և սառը թանձրուկներԱրդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:  |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, համակարգիչ։ Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնակություններում։ ՈՒնի խոհանոցային պարագաներ, սառնարաններ, գազօջախներ, սառնարաններ, լվացող սարքեր, լվացման միջոցներ, արգանակների և թանձրուկների պատրաստման արտադրամաս: |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 16 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՈՒՐՆԵՐ ԵՎ ՔԱՇՈՎԻՆԵՐ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-010 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ապուրներ և քաշովիներ պատրաստելու և ձևավորելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի ձեռնարկություններում ճժգրիտ պատրաստել ապուրներ և քաշովիներ ` ըստ պատվերների և պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքի։ |
| Մոդուլի տևողությունը | 54 ժամ, որից ՝տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 18 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 28 ժամ: |
| Մուտքային պահանջներ | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում, ԽՈՀ-4-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում, ԽՈՀ-4-18-007 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում, ԽՈՀ-4-18-008 «Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում, նախուտեստ, ԽՈՀ-4-18-009 «Արգանակներ և թանձրուկներ մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Գործնական ուսուցման միջավայրը հարմարավետ է, լուսավոր, հագեցած ժամանակակից սարքավորումներով և պարագաներով, անհրաժեշտ արտադրամասերով՝ նախնական մշակման, կիսապատրաստուկի պատրաստման, տաք և սառը կերակրատեսակների պատրաստման, հրուշակեղենի, հացաթխման բնական հյութերի պատրաստման բաժիններ։ Պահեստային բաժնով, սառնարաններով։ |
| ՈԻսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա` 1) պատրաստել ապուրներ օգտվելով բաղադրատոմսից, 2) պատրաստել քաշովիներ ըստ բաղադրատոմսի։ |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Պատրաստել ապուրներ օգտվելով բաղադրատոմսից: |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է հետևում բաղադրատոմսի չափաքանակներին ապուր պատրաստելիս,2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը, ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները,3) ճիշտ է պահպանում պատրաստի արտադրանքի ջերմային ռեժիմը:  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր ապուրի դասակարգման, բաղադրատոմսի չափաքանակների հանրագումարի հաշվարկման, ապուրների պատրաստման, պահպանման ռեժիմի և մատուցման ջերմաստիճանի վերաբերյալ: Գործնական աշխատանքը կիրականացվի ուսումնական խոհանոցում։ ՀՍՁ-ներում ուսանողին կհանձնարարվի ապուր պատրաստել ըստ բաղադրատոմսի, հաշվարկել չափաքանակների հանրագումարը, մատուցել՝ պահպանելով ջերմային ռեժիմը։Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- բաղադրագրերի ժողովածու- մթերքների նախնական և վերջնական քաշ- տեխնոլոգիական քարտեր- պատվիրված ապուրների չափաքանակների հանրագումար- ապուրների դասակարգում- ապուրներ բանջարեղենից- ապուրներ մսից- ապուրներ թռչնամսից- ապուրներ ընդեղենիցԱրդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրագրերի ժողովածու, կշեռք: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական հաստատուփյունում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնարկության խոհանոցում,որն ապահոված է ժամանակակից սարքավորումներով և խոհանոցային պարագաներով: ՈՒնի սառնարաններ, գազօջախներ, օդափոխիչ սարքեր, լվացարաններ; |
| ՈԻսոիցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 8 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Պատրաստել քաշովիներ ըստ բաղադրատոմսի |
| Կատարման չափանիշներ | 1) կարողանում է շահագործել կշեռքները,2) ճիշտ է հետևում բաղադրատոմսի չափաքանակներին քաշովի պատրաստելիս,3) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի միջոցով՝ ուսումնական և հասարակական սննդի ձեռնարկության խոհանոցներում։ ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր կշեռքների, բաղադրատոմսի չափաքանակների հանրագումարի հաշվարկման վերաբերյալքաշովիներ պատրաստելու համար։ Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել քաշովիներ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, հաշվարկել չափաքանակների հանրագումարը։Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները. - կշեռքներ- բաղադրագրերի ժողովածու- քաշովիների տեսակները և պատրաստման եղանակները- փխրուն քաշովիներ- կպչուն քաշովիներԱրդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշար, կշեռքներ։ Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է անցկացնել հասարակական սննդի ձեռնակություններում։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 10 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏ ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՄԹԵՐՔԻՑ և ՍՆԿԵՐԻՑ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-011 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բուսական մթերքից և սնկերից հիմնական ուտեստ պատրաստելու կարողություններ:Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել հիմնական ուտեստ բուսական մթերքից և սնկերից ըստ բաղադրագրի, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակները և ռեժիմը: |
| Մոդուլի տևողությունը | 46 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 10 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 24 ժամ: |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհարարական սարքավորումների շահագործում, ԽՈՀ-4-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում, ԽՈՀ-4-18-007 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում, ԽՈՀ-4-100-8 «Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում, նախուտեստ, ԽՈՀ-4-18-009 «Արգանակներ և թանձրուկներ, ԽՈՀ-4-18-010 «Ապուրներ և քաշովիներ մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների, աղանդերների պատրաստման, մսի մշակման և տեսակավորման բաժիններ, խոհանոցային պարագանների լվացման բաժին, հանդերձարան, հանգստի սենյակ,անհրաժեշտ ժամանակակից խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները |  Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է `1) կարողանալ պատրաստել բանջարեղենից հիմնական ուտեստ՝ օգտվելով բաղադրատոմսից,2) կարողանալ պատրաստել ընդեղենից հիմնական ուտեստ `օգտվելով բաղադրատոմսից,3) կարողանալ պատրաստել սնկից հիմնական ուտեստ`օգտվելով բաղադրատոմսից: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 |  Կարողանալ պատրաստել բանջարեղենից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում բանջարեղենի տեսակները հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,2)ճիշտ է նախապատրաստում բանջարեղենը հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,3)ճիշտ է իրականցնում կերակրատեսակի ջերմային մշակում`համաձայն սահմանված չափաքանակի,4)ճիշտ է կարողանում առանց որակական կորուստի ուտեստը հասցնել պատրաստի վիճակի։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բանջարեղենի օգտակարության վերաբերյալ, կհանձնարարվի պատրաստել բանջարեղենից կերակրատեսակ, իրականացնել ջերմային մշակում՝ պահպանելով ջերմաստիճանը և որակական հատկանիշները:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- բանջարեղենի օգտակար և կարևոր դերը մարդու սննդակարգի մեջ- կերակրատեսակներ արմատապտուղներից- կերակրատեսակներ պալարապտուղներից- կերակրատեսակներ տոմատային բանջարեղենից- համեմունքային և կաղամբային կերակրատեակներ Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ նյութը ներկայացնելու համար: Խոհանոցային սարքավորումներ և ժամանակակից պարագաներ; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 8 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կարողանալ պատրաստել ընդեղենից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից  |
| Կատարման չափանիշներ | ճիշտ է ներկայացնում ընդեղենի և ձավարեղենի տեսակները հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,ճիշտ է նախապատրաստում ընդեղենը և ձավարեղենը հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,ճիշտ է իրականցնում կերակրատեսակի ջերմային մշակում`համաձայն սահմանված չափաքանակի,ճիշտ է կարողանում առանց որակական կորուստի ուտեստը հասցնել պատրաստի վիճակի: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ընդեղենի և ձավարեղենի օգտակարության մասին, կհանձնարարվի պատրաստել ընդեղեն կամ ձավարեղեն պարունակող որևէ կերակրատեսակ , իրականացնել ջերմային մշակում` պահպանելով ջերմաստիճանը և որակական հատկանիշները: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- կերակրատեսակներ ձավարից,բրնձից և այլն- կերակրատեսակներ լոբազգիներից- կերակրատեսակներ ընդեղենից:Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ նյութը ներկայացնելու համար: Պրոյեկտոր, տեսաֆիլմեր, խոհանոցային պարագաներ և սարքավորումներ, բաղադրատոմսեր, կշեռքներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 3 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 8 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | Կարողանալ պատրաստել սնկերից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից  |
| Կատարման չափանիշներ | ճիշտ է ներկայացնում ուտելի սնկերի տեսակները, օգտակար հատկությունները,ճիշտ է նախապատրաստում սունկը հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,ճիշտ է իրականցնում կերակրատեսակի ջերմային մշակում`համաձայն սահմանված չափաքանակի,ճիշտ է կարողանում առանց որակական կորուստի ուտեստը հասցնել պատրաստի վիճակի: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սնկերի օգտակարության մասին, կհանձնարարվի պատրաստել սնկից կերակրատեսակ, ճշգրիտ հաշվել չափաքանակը, իրականացնել ջերմային մշակում` պահպանելով ջերմաստիճանը և որակական հատկանիշները: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- սնկերի օգտակար և կարևոր դերը մարդու սննդակարգի մեջ- սնկերից կերակրատեսակներ- սնկերի համադրությունը այլ մթերքների հետ- մատուցման ՋերմաստիճանըԱրդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար:Խոհանոցային պարագաներ և սարքավորումներ, բաղադրտոմսերի ժողովածու,կշեռքներ,լվացող սարքեր; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 3 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 8 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻՑ  |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-012 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մսամթերքից հիմնական ուտեստ պատրաստելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել հիմնական ուտեստ մսամթերքից ըստ բաղադրագրի, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակները և ռեժիմը: |
| Մոդուլի տևողությունը | 72 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 12 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 42 ժամ: |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում, ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում, ԽՈՀ-4-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում, ԽՈՀ-4-18-007 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում, ԽՈՀ-4-18-008 «Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում, նախուտեստ, ԽՈՀ-4-18-009 «Արգանակներ և թանձրուկներ, ԽՈՀ-4-18 -010 “Ապուրներ և քաշովիներ”, ԽՈՀ-4-18-011 “Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից” մոդուլները։ |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների, աղանդերների պատրաստման, մսի մշակման և տեսակավորման բաժիններ,հրուշակեղենի, հացաթխման, բնական հյութերի պատրաստման, տաք և սառը կերակրատեսակներ բաժիններ,խոհանոցային պարագանների լվացման բաժին, հանդերձարան, հանգստի սենյակ, անհրաժեշտ ժամանակակից խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները |  Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է `1) կարողանա պատրաստել տավարի մսից հիմնական ուտեստ՝ օգտվելով բաղադրատոմսից,2) կարողանա պատրաստել խոզի մսից հիմնական ուտեստ՝ օգտվելով բաղադրատոմսից,3) կարողանա պատրաստել ոչխարի և հորթի մսից հիմնական ուտեստ՝ օգտվելով բաղադրատոմսից: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Կարողանալ պատրաստել տավարի մսից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից: |
| Կատարման չափանիշներ | 1) Ճիշտ է ընտրում տավարի միսը` հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,2) Ճիշտ է նախապատրաստում տավարի միսը նշված ուտեստը պատրաստելու համար,3) Ճիշտ է իրականացնում առաջադրված հիմնական ուտեստի ջերմային մշակումը` համաձայն սահմանված չափանիշների,4) Ճիշտ է պատրաստում կերակրատեսակը` պահպանելով մսի որակական հատկանիշները,Ճիշտ է համադրում տավարի միսը այլ մթերքների հետ, ճիշտ ժամանակին է ներկայացնում պատրաստի ուտեստը։  |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր, թե ինչ դեր ունի տավարի միսը մարդու սննդակարգում, ջերմային մշակման, եղանակների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել տավարի մսից կերակրատեսակ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, ձևավորել և մատուցել:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝- տավարի մսի օգտակար և կարևոր դերը մարդու սննդակարգի մեջ- ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները- կերակրատեսակներ տավարի շոգեխաշած մսից- կերակրատեսակներ խոշոր և մանր կտորներով տավարի մսից- կերակրատեսակներ խորոված և տապակած տավարի մսից- կերակրատեսակներ տավարի աղացած մսից- կերակրատեսակներ ենթամսամթերքիցԱրդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք, սառնարաններ, գազօջախներ, լվացող սարքավորումներ, խոհանոցային պարագաներ, ջեռոցներ, խորովման համար անհրաժեշտ միջոցներ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Կարողանալ պատրաստել խոզի մսից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից: |
| Կատարման չափանիշներ | ճիշտ է ընտրում խոզի միսը` հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,ճիշտ է նախապատրաստում խոզի միսը նշված ուտեստը պատրաստելու համար,ճիշտ է իրականացնում առաջադրված հիմնական ուտեստի ջերմային մշակումը` համաձայն սահմանված չափանիշների,ճիշտ է պատրաստում կերակրատեսակը` պահպանելով մսի որակական հատկանիշները,ճիշտ է համադրում խոզի միսը այլ մթերքների հետ,ճիշտ է ձևավորում,ճիշտ ժամանակին է ներկայացնում պատրաստի ուտեստը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թե ինչ դեր ունի խոզի միսը մարդու սննդակարգում, ջերմային մշակման, եղանակների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել խոզի մսից կերակրատեսակ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, ձևավորել և մատուցել: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- խոզի մսի օգտակար և կարևոր դերը մարդու սննդակարգի մեջ- ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները- կերակրատեսակներ խաշած խոզի մսից- կերակրատեսակներ խոշոր և մարնր կտորներով խոզի մսից- կերակրատեսակներ խորոված և տապակած խոզի մսից- կերակրատեսակներ ենթամսամթերքիցԱրդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռքներ, համակարգիչ, սառնարաններ, գազօջախներ, ջեռոցներ, շոգեեփ կաթսաններ, լվացող սարքեր, խոհանոցային պարագաներ; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | Կարողանալ պատրաստել ոչխարի մսից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է նախապատրաստում ոչխարի միսը նշված ուտեստը պատրաստելու համար,2) ճիշտ է իրականացնում առաջադրված հիմնական ուտեստի ջերմային մշակումը` համաձայն սահմանված չափանիշների,3) ճիշտ է պատրաստում կերակրատեսակը` պահպանելով մսի որակական հատկանիշները,4) ճիշտ է համադրում ոչխարի միսը այլ մթերքների հետ,5) ճիշտ է ձևավորում,6) ճիշտ ժամանակին է ներկայացնում պատրաստի ուտեստը:Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թե ինչ դեր ունի ոչխարի միսը մարդու սննդակարգում, ջերմային մշակման, եղանակների մասին վերաբերյալ: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ոչխարի մսից կերակրատեսակ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, ձևավորել և մատուցել: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- ոչխարի մսի օգտակար և կարևոր դերը մարդու սննդակարգի մեջ- ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները- կերակրատեսակներ եփած ոչխարի մսից- կերակրատեսակներ խոշոր և մարնր կտորներով ոչխարի մսից- կերակրատեսակներ խորոված և տապակած ոչխարի մսից- կերակրատեսակներ հորթի մսից- կերակրատեսակներ ենթամսամթերքիցԱրդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք ներ, համակարգիչ ,գազօջախներ, սառնարաններ, ջեռոցներ , խոհանոցային պարագաներ, շոգեեփ կաթսաներ, մարմիտրներ; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏ ՁԿՆԵՂԵՆԻՑ, ԹՌՉՆԱՄՍԻՑ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-013 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձկնամթերքից և թռչնամսից հիմնական ուտեստ պատրաստելու կարողություններ:Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել հիմնական ուտեստ ձկնամթերքից և թռչնամսից ըստ բաղադրագրի, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակները և ռեժիմը: |
| Մոդուլի տևողությունը | 72 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 14 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 42 ժամ: |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում, ԽՈՀ-4-18-004 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում, ԽՈՀ-4-18-006 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում, ԽՈՀ-4-18- 007 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում, ԽՈՀ-4-18-008 «Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում․ նախուտեստ, ԽՈՀ-4-18-009, ԽՈՀ-4-18-010 «Ապուրներ և քաշովիներ, ԽՈՀ-4-18-011 «Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից, ԽՈՀ-4-18-012 «Հիմնական ուտեստ մսամթերքներից մոդուլները: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների, աղանդերների պատրաստման, մսի մշակման և տեսակավորման բաժիններ ,խոհանոցային պարագաների լվացման բաժին,հրուշակեղենի և հացաթխման, բնական հյութերի պատրաստմանբաժիններ, հանդերձարան, հանգստի սենյակ, անհրաժեշտ ժամանակակից խոհանոցային պարագաներ և սարքավորումներ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.1) պատրաստի թեփուկավոր ձկներից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից,2) պատրաստի անթեփուկ ձկներից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից,3) պատրաստի թռչնամսից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից:  |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:  |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Պատրաստել թեփուկավոր ձկներից հիմնական ուտեստ, օգտվելով բաղադրատոմսից |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում ձկնամթերքի օգտակար և կարևոր հատկությունները մարդու սննդակարգի մեջ,2) ճիշտ է դասակարգում ձկները,3) ճիշտ է նախապատրաստում թեփուկավոր ձկները հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար ,4)ճիշտ է իրականացնում հիմնական ուտեստի ջերմային մշակումը`համաձային սահմանված չափանիշների,5)ճիշտ է համադրում ձկնամթերքը այլ մթերքների հետ,6)ճիշտ է ձևավորում պատրաստի ուտեստը և ժամանակին է ներկայացնում։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թե ինչ դեր ունի ձկնամթերքը մարդու սննդակարգում, ջերմային մշակման, եղանակների մասին: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ձկնամթերքից կերակրատեսակ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, ձևավորել և մատուցել:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- ձկնամթերքի օգտակար և կարևոր դերը մարդու սննդակարգի մեջ- կերակրատեսակներ տապակած և ձկից- կերակրատեսակներ խորոված ձկից- կերակրատեսակներ աղացած ձկիցԱրդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռքներ, համակարգիչ, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում` 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Պատրաստել անթեփուկ ձկներից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում անթեփուկ ձկների սննդային արժեքը,2) ճիշտ է նախապատրաստում անթեփուկ ձկները հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,3) ճիշտ է իրականացնում անթեփուկ ձկների ջերմային մշակումը, պահպանելով որակական հատկանիշները,4) ճիշտ է համադրում անթեփուկ ձկները այլ մթերքների հետ,5) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում է ժամանակին: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցերանթեփուկ ձկների սննդային արժեքի, ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունների մասին : Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել անթեփուկ ձկներից կերակրատեսակ ըստ բաղադրատոմսի, ձևավորել և մատուցել: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- կերակրատեսակներ տապակած անթեփուկ ձկից - կերակրատեսակներ շոգեխաշած անթեփուկ ձկից - կերակրատեսակներ մարինացված անթեփուկ ձկիցԱրդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, կշեռքներ, համակարգիչ, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ;: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամգործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 3 | Պատրաստել թռչնամսից հիմնական ուտեստ օգտվելով բաղադրատոմսից |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է ներկայացնում թռչնամսի օգտակար հատկությունները,2) ճիշտ է նախապատրաստում թռչնամիսը հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար,3 ) ճիշտ է իրականացնում ջերմային մշակումը պահպանելով որակական հատկանիշները,4) ճիշտ է համադրում այլ մթերքների հետ,5) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի ուտեստը և ժամանակին է մատուցում: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թռչնամսի օգտակար լինելու մասին , ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունների մասին : Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել թռչնամսից կերակրատեսակ ըստ բաղադրատոմսի, ձևավորել և մատուցել:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- կերակրատեսակներ տապակած թռչնամսից- կերակրատեսակներ խաշած թռչնամսից- կերակրատեսակներ աղացած թռչնամսիցԱրդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռքներ, համակարգիչ, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 4 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝14 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐՍԱՄԻՍ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-014 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել որսամսից հիմնական ուտեստ պատրաստելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել հիմնական ուտեստ որսամսից ըստ բաղադրագրի, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակները և ռեժիմը: |
| Մոդուլի տևողությունը | 24 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունուն՝ 12 ժամ: |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 “Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում”, ԽՈՀ-4-18-004 “Խոհանոցային սարքավորումների ապահովում”, ԽՈՀ-4-18-006 “Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում”, ԽՈՀ-4-18-007 “Սննդամթերքի ջերմային մշակում”, ԽՈՀ-4-18-008 “Կերակրատեսակի պատրաստումև և ձևավորում. նախուտեստ”, ԽՈՀ-4-18-009 “Արգանակներ և թանձրուքներ”, ԽՈՀ-4-18-010 “Ապուրներ և քաշովիներ”, ԽՈՀ-4-18-011 “Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից”, ԽՈՀ-4-18-012 “Հիմնական ուտեստ մսամթերքներից”, ԽՈՀ-4-18-013 “Հիմնական ուտեստ ձկնեղենից, թռչնամսից” մոդուլները: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների պատրաստման բաժիններ, մսի մշակման և և տեսակավորման բաժին,հրուշակեղենի և հացաթխման, բնական հյութերի, թանձրուքների պատրաստման բաժիններ, սառնարաններ, գազօջախներ,, ջեռոցներ, հանդերձարան, խոհանոցային պարագաների լվացման բաժին ,հանգստի սենյակ,անհրաժեշտ ժամանակակից սարքավորումներ և պարագաներ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները | 1) կարողանալ նախապատրաստել որսամիսը հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար2) կարողանալ պատրաստել հիմնական ուտեստ որսամսից օգտվելով տրված բաղադրատոմսից |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Կարողանալ նախապատրաստել որսամիսը հիմնական ուտեստ պատրաստելու համար |
| Կատարման չափանիշներ |  1) ճիշտ է ներկայացնում որսամսի օգտակար հատկանիշները և նշանակությունը սննդակարգի մեջ, 2) ճիշտ է մշակում որսամիսը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր որսամսի օգտակար լինելու մասին: ՈՒսանողին կհանձնարարվի որևէ որսամսի տեսակ ենթարկել նախնական մշակման:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- ներկայացնել որսամսի սննդային արժեքը- նախապատրաստել նշված որսամիսը հիմնական ուտեստ պատաստելու համար Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, համակարգիչ, խոհանոցային պարագաներ և սարքավորումներ; |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 3 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 3 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 6 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 |  Պատրաստել հիմնական ուտեստ որսամսից օգտվելով տրված բաղադրատոմսից |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է կատարում ջերմային մշակում` առանց որակական կորստի,2) ճիշտ է համադրում որսամիսը այլ մթերքների հետ,3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի՝ ըստ պատվիրված հիմնական ոտեստի ընտրել համապատասխան մթերքներ, պատրաստել և ձևավորել ՝ պահպանելով չափաբաժնի նորմերը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- կերակրատեսակներ տապակած որսամսից- կերակրատեսակներ խաշած որսամսից- կերակրատեսակներ որսամսից` համդրված այլ մթերքների հետ Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում առաջադրանքը: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային պարագաներ և սարքավորումներ,  |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 3 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 3 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 6 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՂԱՆԴԵՐ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-015 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողութուններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել աղանդեր, քաղցր կերակրատեսակներ` ըստ պատվերների, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին: |
| Մոդուլի տևողությունը |  36 ժամ, որից՝տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 12 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 16 ժամ: |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 “Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում”, ԽՈՀ-4-18-004 “Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում”, ԽՈՀ-4-18-006 “Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում”, ԽՈՀ-4-18-007 “Սննդամթերքի ջերմային մշակում”, ԽՈՀ-4-18-008 “Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում․նախուտեստ”, ԽՈՀ-4-18-009 “Արգանակներ և թանձրուկներ”, ԽՈՀ-4-18-010 “Ապուրներ և քաշովիներ”, ԽՈՀ-4-18-011 “Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից”, ԽՈՀ-4-18-012 “Հիմնական ուտեստ մսամթերքներից”, ԽՈՀ-4-18-013 “Հիմնական ուտեստ ձկնեղենից, թռչնամսից”, ԽՈՀ-4-18-014 “Որսամիս” մոդուլները: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս , սառնարաններ, տաք և սառը կերակրատեսակների պատրաստման բաժին, մսի մշակման և տեսակավորման բաժին հրուշակեղենի և հացաթխման բաժիններ,խավարտների պատրաստման և թանձրուքների պատրաստման բաժիններ, խոհանոցային պարագաների լվացման բաժին, հանդերձարան, հանգստի սենյակ, անհրաժեշտ ժամանակակից սարքավորումներ և պարագաներ։ |
| ՈՒսումնառության արդյունքները |  Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պատրաստի աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ օգտվելով բաղդրատոմսից 2) ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների ընտրի համապատասխան մթերքներ: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Պատրաստել աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ ըստ բաղադրատոմսի: |
| Կատարման չափանիշներ | 1) աղանդեր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին,2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր պատվիրված աղանդերի, քաղցր կերակրատեսակների, չափաքանակների հանրագումարների ճիշտ հաշվարկման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը պետք է հաշվարկի ըստ բաղադրատոմսի ընտրված աղանդերի չափաքանակների հանրագումարը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝- խմորներ, կրեմներ, - թարմ մրգեր և հատապտուղներ,- ժելե, սուֆլե,- մուս, պարֆե, սամբուկ,- ըմպելիքներ, - քաղցր կերակրատեսակներ: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ, համակարգիչ։ |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունուն՝8 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 | Ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների ընտրել համապատասխան մթերքներ |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ըստ պատվերի` ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերք աղանդերի համար, 2) ըստ պատվերի` ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերք քաղցր կերակրատեսակի համար, 3) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքն` ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի,4) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր մթերքների, սննդամթերքի համատեղելիության, չափաբաժնի նորմերի, ձևավորման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի՝ ըստ պատվիրված աղանդերի ընտրել համապատասխան մթերքներ, պատրաստել և ձևավորել աղանդեր՝ պահպանելով չափաբաժնի նորմերը:  Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- մթերքների ընտրում,- մթերքների համադրում, - սպասքի ընտրում,- ձևավորման մթերքների չափաքանակները, - ժամանակի կառավարում:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր,համակարգիչ, կշեռքներ, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: |
| ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ,գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ,գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 8 ժամ: |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-016 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ կերակրացանկի վրաբերյալ,նրա մոտ ձևավորել հաշվետվություն և պահանջագիր կազմելու կարողություններ:Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն ` ընդունած ,օգտագործված,մնացորդ սննդային ռեսուսների վերաբերյալ, կազմել պահանջագիր: |
| Մոդուլի տևողությունը  | 36 ժամ, որից`տեսական ուսուցում 8 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 12 ժամ գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 16 ժամ |
| Մուտքային պահանջները | Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 “Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում”, ԽՈՀ-4-18-004 “Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում”, ԽՈՀ-4-18-006 “Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում”, ԽՈՀ-4-18-007 “Սննդի խոհարարական մշակում”, ԽՈՀ-4-18-008 “Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում․ նախուտեստ”, ԽՈՀ-4-18-009 “Արգանակներ և թանձրուկներ”, ԽՈՀ-4-18-010 “Ապուրներ և քաշովիներ”, ԽՈՀ4-18-011 “Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից”, ԽՈՀ-4-18-012 “Հիմնական ուտեստ մսամթերքներից”, ԽՈՀ-4-18-013 “Հիմնական ուտեստ ձկնեղենից, թռչնամսից”, ԽՈՀ-4-18-014 “Որսամիս”, ԽՈՀ-4-18-015 “Աղանդեր” մոդուլները: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը  | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների, աղանդերների պատրաստման, մսի մշակման և տեսակավորման բաժիններ, խոհանոցային պարագաների լվացման բաժին, հանդերձարան, հանգստի սենյակ, անհրաժեշտ ժամանակակից խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ։  |
| Ուսումնառության արդյունքները  | 1)ներկայացնել հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, նշանակությունը 2)կազմել պահանջագիր և հաշվետվություն ընդունված , օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| Ուսումնառության արդյունք 1 | Ներկայացնել հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, նշանակությունը: |
| Կատարման չափանիշները | 1) ճիշտ է ներկայացնում ՀՍՁ-ի կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, նշանականությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքը` ըստ ուտեստների հերթականության։ |
| Գնահատման միջոցը  | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատախանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր կերակրացանկ կազմելու, նշանակության, հիմնական սկզբունքների, կառուցվածքի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքի միջոցով ուսանողին կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ` պահպանելով հիմնական սկզբունքները: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը. - կերակրացանկ կազմելու սկզբունքը- կերակրացանկի նշանակությունը և ձևավորումը- կերակրացանկի կառուցվածքը - կերակրատեսակների հերթականությունը կերակրացանկում - կերակրացանկի կազմումը:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական աշխատանքները կատարում է ամբողջությամբ։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ցուցադրական նյութեր,բաղադրատոմսեր, համակարգիչ,թվային պրոյեկտոր, բաղադրագրերի ժողովածու։ |
| Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը  | 18 ժամ, որից` տեսական ուսուցում 4 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ, գործնական ուսուցում կազմակերպությունում 8 ժամ: |
| Ուսումնառության արդյունք 2  | Կազմել պահանջագիր և հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ  |
| Կատարման չափանիշները  | 1) ճիշտ է կազմում պահանջագիր և ժամանակին ներկայացնում,2) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ։ |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր պահանջագիր և հաշվետվություն կազմելու վերաբերյալ: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը կկազմի պահանջագիր և հաշվետվություն:Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը. - ՀՍՁ-ներում կիրառվող անհրաժեշտ փաստաթղթերը - հաշվարկման /կալկուլացիոն/ քարտեր- պահանջագիր կազմելու կարգը և նշանակությունը - պատրաստի արտադրանքի մասին հաշվետվություն կազմելու կարգը - իրացման ակտեր - մթերքների շարժը խոհանոցում- հաշվետվություն ընդունված, օգտագործած, մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ ,իսկ գործնական աշխատանքը կատարում է ամբողջությամբ ճիշտ։ |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները  | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով՝ ուսումնական հաստատությունում և հասարակական սննդի ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, կերակրացանկ, բաղադրատոմսեր: |
| Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | 18 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ, գործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 6 ժամ գործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 8 ժամ:  |
| ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻՑ |
| Մոդուլի դասիչը | ԽՈՀ 4-18-017 |
| Մոդուլի նպատակը | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սնննդի հաստատություններում ծովամթերքների ստացման, խոհարարական մշակման, կերակրատեսակների պատրաստման խոհարարական կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա ճիշգրիտ պատրաստել ծովամթերքներից կիսապատրաստուկներ և կերակրատեսակներ՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը:  |
| Մոդուլի տևողությունը | 36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 6 ժամգործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 2 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 28 ժամ |
| Մուտքային պահանջներ | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԽՈՀ-4-18-003 “Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում”, ԽՈՀ-4-18-004 “Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում”, ԽՈՀ-4-18-006 “Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում”, ԽՈՀ-4-18-007 “Սննդամթերքի ջերմային մշակում”, ԽՈՀ-4-18-008 “Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավավորում․ նախուտեստ”, ԽՈՀ-4-18-009 “Արգանակներ և թանձրուքներ”, ԽՈՀ-4-18-010 “Ապուրներ և քաշովիներ”, ԽՈՀ-4-18-011 “Հիմնական ուտեստ բուսական մթերքներից և սնկերից”, ԽՈՀ-4-18-012 “Հիմնական ուտեստ մսամթերքնեից”, ԽՈՀ-4-18-013 “Հիմնական ուտեստ ձկնեղենից, թռչնամսից”, ԽՈՀ-4-18-014 “Որսամիս”, ԽՈՀ -4-18-015 “Աղանդեր”, ԽՈՀ-4-18-016 “Պահանջագիր և հաշվետվություն” մոդուլները: |
| Գործնական ուսուցման միջավայրի նկարագրությունը | Խոհանոց, որն ունի պահեստային մաս, սառնարաններ, սառը և տաք կերակրատեսակների, աղանդերների, պատրաստման, սննդամթերքների նախնական մշակման, մսի մշակման և պահեստավորման բաժիններ, խոհանոցային պարագաների լվացման կետ, հանդերձարան, հանգստի սենյակ, ժամանակակից խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ։Հատուկ հատկացրած սառնարան ձկնեղենի և ծովամթերքների պահպանման համար; |
| ՈԻսումնառության արդյունքները |  Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է. 1) կատարի ծովամթերքների խոհարարական մշակում, 2) պատրաստի ծովամթերքներից կերակրատեսակներ: |
| Մոդուլի գնահատման կարգը | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 1 | Կատարել ծովամթերքների խոհարարական մշակում |
| Կատարման չափանիշներ | 1) ճիշտ է իրականացնում ծովամթերքի նախնական մշակումը,2) ճիշտ է պատրաստում ծովամթերքից կիսապատրաստուկ,3) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկի պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի հիման վրա ուսումնական հաստատությունում և արտադրությունում:Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել ծովամթերքի մեխանիկական մշակում՝ պահպանելով որակական հատկանիշները: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասերը. - երկփեղկավորներ- կաղամարներ - ծովախեցգետիներ- խեցգետիններ,- ութոտնուկներ,- լանգուստներ, - օմարներ: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով ուսումնական հաստատությունում և ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական ուսոցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում, ձեռնարկությունում: |
| ՈԻսոիցման երաշխավորված ժամաքանակը | Տեսական ուսուցում՝ 3 ժամԳործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 1 ժամԳործնական ուսուցում կազմակերպություններում՝ 14 ժամ: |
| ՈՒսումնառության արդյունք 2 |  Պատրաստել ծովամթերքներից կերակրատեսակներ  |
| Կատարման չափանիշներ | 1) կարողանալ պատրաստել կերակրատեսակ ծովամթերքից՝ հետևելով բաղադրատոմսի չափաքանակներին,2) պատրաստել կերակրատեսակներն ծովամթերքներից առանց որակական կորուստների և հասցնել պատրաստի վիճակի: |
| Գնահատման միջոցը | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Կազմակերպությունում ուսանողին կտրվեն հարցեր ծովամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման, գործընթացի մասին: Գործնական առաջադրանքի ժամանակ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել կերակրատեսակ ըստ բաղադրատոմսի և մատուցել համապատասխան սպասքով։Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.- կերակրատեսակներ երկփեղկավորներից,- կերակրատեսակներ կաղամարներից,- կերակրատեսակներ ծովախեցգետիններից,- կերակրատեսակներ ութոտնուկներից, - կերակրատեսակներ օմարներից,- կերակրատեսակներ ծովասնկերից,- կերակրատեսակներ ծովաձկներից,- կերակրատեսակներ լանգուստներից,Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ: |
| Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները | Արդյունքի ուսուցումը իրականացվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով ուսումնական հաստատւթյունում և ձեռնարկությունում: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, նորագույն սարքավորումներ։ Գործնական ուսոցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում: Գործնական աշխատանքը պետք է իրականացնել ժամանակակից ՀՍՁ-ում։ |
| ՈԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը | տեսական ուսուցում՝ 3 ժամգործնական աշխատանք ուսումնական հաստատությունում՝ 1 ժամգործնական ուսուցում կազմակերպությունում՝ 14 ժամ: |