ՆԱԽՆԱԿԱՆՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆկրթության

«ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» մասնագիտություն

**ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄ՝ԽՈՀԱՐԱՐ**

**Մշակված է դուալ ուսուցման իրականացման համար**

**անցումային նախագծի հիման վրա**

**1. Նախագծի նկարագրություն**

### Անցումային նախագիծը միտված է դուալ ուսուցման տարրերի ներդրմանը նախնականմասնագիտական կրթության ոլորտում, որը նախատեսում է կրթության տեսական մասի իրականացումուսումնարաններումև գործնական/պրակտիկ մասի իրականացում հասարակականսննդիձեռնարկությունում։ Այս եղանակով ուսուցումը կբարձրացնի կրթության որակը, թույլ տալով ուսանողին սովորել՝ աշխատելով։ Նախագծի հիմնական քայլերն են.

### Դուալ համակարգի առավելությունների ներկայացում նախագծի շահագրգիռ կողմերին:

### Ուսումնական պլանների և ծրագրերի վերանայում գործատուների պահանջներին համապատասխան, դրանց համապատասխանեցում դուալ համակարգի սկզբունքներին:

### Դասախոսական կազմի վերապատրաստումների կազմակերպում և անցկացում:

### Նախագծի գնահատում և հաշվետվության ներկայացում:

**1. 1. Նախագծի նպատակը և խնդիրները**

Նախագծի նպատակն է ամրապնդել ուսումնարան-գործատու համագործակցությունը և ապահովել դուալ համակարգի ներդրման համար անհրաժեշտ միջավայրը:

**Խնդիրները.**

* Ընկերությունների մոտիվացիայի պակաս, ուսումնարաններիհետ համագործակցելու համար;
* Ուսումնական -ընկերություն համագործակցության ամրապնդում:
* Ընկերությունների պահանջների և ուսումնական պլանների համապատասխանության վերանայում:
* Նոր դասավանդման մեթոդների լրացում:

**Ակնկալվող արդյունքները.**

### Գործատուի պահանջներին համապատասխան ուսումնական պլանների ու ծրագրերի առկայություն, որը հնարավորություն կտա պատրաստել շուկայի պահանջներին համապատասխանխոհարարմասնագետներ:

### Գործատուի անմիջական մասնակցություն մասնագետների պատրաստման գործում:

### Ուսանողների կարիերայի ձեռք բերման հնարավորությունների մեծացում:

### ՈՒսումնարանիվարկանիշի բարձրացում:

### ՈՒսումնարան -գործատու համագործակցության ամրապնդում:

**1.2. Աշխատանքային խումբի անդամները**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Անուն, ազգանուն** | **Կազմակերպության անվանումը, պաշտոնը** | **Կոնտակտային տեղեկատվություն** |
| 1. | Սեդրակ Մամուլյան | “Հայ Խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանամaն” հ/կ Նախագահ | Հեռ. +37491741479,098741479  Էլ.փոստ.armeniancookery@gmail.com |
| 2. | Սոնա Գրիգորյան | “Երևանի №6 արհ.պետ. ուսումնարան”ՊՈԱԿ տնօրեն | Հեռ. +37499110551  Էլ.փոստ.sona46@mail.ru |
| 3. | Գայանե Գասպարյան | “Երևանի №6 արհ.պետ. ուսումնարան”ՊՈԱԿ մ/մ նախագահ,արտ.ու.վարպետ | Հեռ. +37493696451  Էլ.փոստ gayane552013@mail.ru |
|  | **Անուն, ազգանուն** | **Կազմակերպության անվանումը, պաշտոնը** | **Կոնտակտային տեղեկատվություն** |
| 4. | Արբի Ղարախանի | «Holiday inn express”,”Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանամ” հ/կ-ի անդամ | Հեռ. +37455208815  Էլ.փոստ. |
| 5. | Մարինե Ավետիսյան | “Երևանի №6 արհ.պետ. ուսումնարան”ՊՈԱԿ կարիերայի պատասխանատու,արտ.ուս.վարպետ | Հեռ. +37455040825  Էլ.փոստ. |
| 6. | Սվետլանա  Եղիազարյան | “Արտ Լանչ”ՍՊԸսննդի տեխնոլոգ | Հեռ. +37499505873  Էլ.փոստ. |
| 7. | Արմեն Աշոտյան | “Արիես Լանչ”ՍՊԸ, սննդի տեխնոլոգ | Հեռ. +37493527611  Էլ.փոստ. |
| 8. | Լուսինե Կարախանյան | “ՄԿՈՒԶԱԿ” ՄԿՈՒ ուսումնամեթոդական բաժնի պետ | Հեռ. +37443633103  Էլ.փոստ.lusine9497@gmail.com |
| 9. | Ալլա Մարտիրոսյան | Նախնական և միջին մասնագիտական կրթության վարչության, ՄԿՈՒ բաժնի գլխավոր մասնագետ | Հեռ. +37491819971  Էլ.փոստ. |

2. Մասնագետիմասնագիտական գործունեության բնութագիրը

Նախնականմասնագիտական կրթության1013.0.4“Խոհարարականգործ” մասնագիտության մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների։

Նախնականմասնագիտական կրթության «Խոհարարական գործ» մասնագիտությամբ «Խոհարար»մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝

1․Կախված սննդի ձեռնարկության ոճային առանձնահատկություններից ընդհանուր նորմերին համապատասխան նախապատրաստում է աշխատավայրը,

2․Անվտանգ շահագործումէ խոհանոցի մեխանիկական, ջերմային, էլեկտրական, սառնարանային,սարքավորումներըևպարագաները,

3․ Ըստնշանակությանկազմումէևներկայացնումպահանջագիրանհրաժեշտսննդայինռեսուրսներիվերաբերյալ,

4․Կազմումէհաշվետվությունընդունված, օգտագործվածևմնացորդսննդայինռեսուրսներիվերաբերյալ,

5․Կիսապատրաստվածքների պատրաստումըստ տեխնոլոգիայիևպահպանում,

6․Սննդամթերքիմեխանիկականև ջերմային մշակում,

7․Կերակրատեսակներիպատրաստում/հիմնականուտեստ,նախուտեստ,աղանդերներ,սառըկերակրատեսակներ/,

8․Պատրաստելորակյալկերակրատեսակներըստբաղադրատոմսի,պահպանելովջերմայինմշակմանեղանակներըևռեժիմը,

9․Կատարումէպատրաստիարտադրանքիհամապատասխանձևավորումևժամանակինհանձնումմատուցողին։

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Մասնագիտությաննկարագիրը** | | |
| **Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը** | **1013․03.4 «ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆԳՈՐԾ»ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ1013․03․01․4 «ԽՈՀԱՐԱՐ»ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄ** | |
| **I. Դերը** | Խոհարարը կախված սննդիձեռնարկությանոճայինառանձնահատկությունից՝ընդհանուր նորմերին համապատասխան,նախապատրաստում է աշխատավայրը, ճշգրիտ և անվտանգ շահագործումէխոհանոցիմեխանիկական, ջերմայինմշակման, էլեկտրականսարքավորումներնուպարագաներըըստնշանակության, կազմումևներկայացնումէպահանջագիրանհրաժեշտսննդայինռեսուրսներիվերաբերյալ, ներկայացնումէհաշվետվությունընդունված, օգտագործվածևմնացորդսննդայինռեսուրսներիվերաբերյալ, ըստտեխնոլոգիայիպատրաստումևպահպանումէկիսապատրաստվածքներ, կատարումէսննդամթերքիմեխանիկականևջերմայինմշակում,կերակրատեսակների պատրաստում ,պատրաստում է որակյալկերակրատեսակներ ըստ բաղադրտոմսերի՝ պահպանելովջերմայինմշակմանեղանակները և ռեժիմը, կատարում է պատրաստիարտադրանքիհամապատասխանձևավորումևժամանակինհանձնում մատուցողին:  Խոհարարըկարողէաշխատելհասարակականսննդիհաստատություններում`ռեստորաններում, սրճարաններում, արագսննդիկետերում,հյուրանոցայինհամալիրներիխոհանոցներում: | |
| **II. Խնդիրների բնագավառները** | | |
| **Խնդիրներիբնագավառ 1.Խոհարարականաշխատանքներինախապատրաստում** | | |
| **Աշխատանքայինգործընթացը** | Խոհարարը աշխատանքը սկսելուց առաջ հագնումէ արտահագուստը և նախապատրաստում աշխատատեղը։Խոհանոցայինսարքավորումները և պարագանները նախապատ­րաստում է աշխատանքային գործընթացին, եթե պետք է կատարում է ախտահանում։ Ստուգում է խոհանոցային սարքավորումների անվտանգությունը:Կազմվում է կերակրացանկ,որից հետո պահանջագիր էգրում ըստ բաղադրատոմսի, անհրաժեշտ մթերքներ ձեռք բերելու համար։Կատարում է մթերքների նախնական մշակում/ սննդամթերքիտեսակավորում, որակավորում, լվացում, մաքրում, կտրտում և այլն/։ Պատրաստում են կիսապատրաստուկներ համաձայն տեխնոլոգիայի, կատարում է կիսապատրաստուկի փաթեթա­վորում և պահպանում պահպանելով սննդիսանիտարահիգենիկ անվտանգության նորմերը։ Կազմումէ հաշվետվություն մնացոր­դային սննդամթերքի համար։ | |
| **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է պահպանում աշխատավայրում անվտանգության կանոնները և հիգիենայի նորմերը, 2. ճիշտ է կատարում խոհանոցի նախապատրաստումը աշխատանքային գործընթացին, 3. խստորեն կիրառում է հումքի, կիսապատրաստուկների պահպանման սանիտարական նորմերը, 4. խստորեն պահպանում է անձնական հիգենիայի նորմերը, 5. ճիշտ է կազմում կերակրացանկ, պահանջագիր և հաշվե­տվու­թյուն, 6. կարողանում է օգտվել բաղադրատոմսերից և խոհարա­րա­կան տերմինալոգիայից: | |
| **Խնդիրներիբնագավառ2.Խոհանոցային պարագաների և սարքավորումներիշահագործում** | | |
| **Աշխատանքայինգործընթացը** | | Խոհարարը մինչև աշխատանքի անցնելը ստուգում էխոհանոցային սարքավորումների և պարագաների սանիտարական վիճակը, անվտանգությունը։ Ստուգումէխոհանոցային պարագաների և սարքավորումների մաքրու­թյունը և անսարքությունը:Կազմակերպում և իրականացնում է խոհանոցային պարագաների և սարքավորումների լվացում և ախտահանում՝ համաձայն տեխնիկական կանոնակարգերի և հրահանգների: Անհրաժեշտության դեպքում կատարում է պարզ վերանորոգման աշխատանքներ և վերացնում է թեթև անսարքությունները:Խոհանոցային սարքավորումները և պարագաներըշահագոր­ծում էըստ նշանակության և չափանիշների։ |
| **Կատարման ափանիշները** | | 1. սանիտարահիգիենիկ վիճակը համապատասխանում է պահանջված նորմերին, 2. առկա են անհրաժեշտ ախտահանված խոհանոցային պարագաները, սարքավորումները, դրանք պատրաստ են աշխատանքի և գործում են անխափան, 3. կարողանում է ճիշտշահագործելմեխանիկական , էլեկտրականևջերմայինսարքավորումները, 4. կարողանում է ճիշտօգտագործելխոհանոցայինպարագաները: |
| **Խնդիրներիբնագավառ3.Սննդամթերքիջերմայինմշակում** | | |
| **Աշխատանքայինգործընթացը** | | Նախնականմշակման ենթարկված սննդամթերքը, կիսապատրաստուկները ըստ տրված բաղադրատոմսի ենթարկում է ջերմային մշակման։ Մինչ ջերմային մշակման անցնելը ստուգում է ջերմայինսարքավորումների անվտանգությունը և սանիտարահիգենիկվիճակը։ Ըստ բաղադրատոմսի ընտրում է ջերմային մշակման եղանակը, ջերմաստիճանը, ժամանակը։Աշխատանքը կատարում է այնպես, որպեսզի որակական կորուստներ չլինեն։ |
| **Կատարմանչափանիշներ** | | 1. ճիշտ է ընտրում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակը և սարքավորումները, 2. Ճիշտ է պահպանում անվտանգության կանոնները և սանիտա­րահիգենիկ նորմերը, 3. Ճիշտ է կատարում սննդամթերքի ջերմային մշակումը համաձայն տեխնոլոգիայի և խուսափում է կորուստներից: |
| **Խնդիրներիբնագավառ4. Կերակրատեսակի/նախուտեստ,հիմնականուտեստ,աղանդեր/ պատրաստումևմատուցում** | | |
| **Աշխատանքայինգործընթացը** | | Խոհարարը ստանում է պատվերը,օգտվելով տեխնոլոգիական քարտից, ընտրում է մթերքները և կիսապատրաստուկները, պատրաստում է կերակրատեսակը և մատուցում։ Պահպանում է պատրաստման տեխնոլոգիան, ժամանակը,որակը։ |
| **Կատարմանչափանիշներ** | | 1. Ըստպատվերի և բաղադրատոմսիճիշտ է ընտրումսննդամթերքը և կիսապատրաստուկներըհամապատասխանկերակրատեսակըպատրաստելուհամար, 2. Ճիշտ է պատրաստումառաջադրվածկերակրատեսակըպահպանելովմթերքիորակականհատկանիշները, պատրաստ­մանժամանակը, 3. Ճիշտ է պատրաստումկերակրատեսակըըստպատվերի, չափաբաժնինորմերի և ներկայացնումսահմանվածժամկե­տում: |
| **III.Պատասխանատվությունը**  **/անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/** | | Պատասխանատու է խոհանոցի,խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների սանիտարական վիճակի, նրանց պահպանման, անվտանգ շահագործման, անձնական հիգիենայի համար։  Պատասխանատու է օգտագործվող մթերքների պիտա­նելիության ժամկետների,նյութական միջոցների արդյու­նավետ օգտագործման, իր կողմից պատրաստված կերակրատե­սակների որակի, հաճախորդների պահանջները բավարար կատարելու համար։ Խոհարարը իր աշխատանքային պարտականությունների շրջանակներում կատարած սխալի, հաճախորդի առողջությանը վնասելու դեպքումկրում է պատասխանատվություն օրենքով սահմանված կարգով: |
| **IV. Լեզուները** | | Մայրենի լեզվի գերազանց իմացություն  Օտար լեզվի բավարար իմացություն շփվելու և մասնագիտական գրականությունից օգտվելու համար |
| **V. Համակարգիչը** | | * MS office` բավարար * Internet` բավարար |
| **VI. Գիտելիքները** | | * Աշխատանքիպաշտպանության, անվտանգության, տեխնի­կայի, արտադրականսանիտարիայի, անձնականհիգիենայի, հակահրդեհայինպաշտպանությաննորմերըևկանոնները, * ազգայինավանդականևհամաշխարհայինխոհանոցներիպատմություններըևառանձնահատկությունները, * սննդայինթունավորումներիևդրանցկանխարգելմանմիջոցները, * սարքավորումներիուպարագաներիախտահանմանձևերըումիջոցները, * համապատասխանսարքավորումներիուպարագաններիարդյունավետօգտագործմանձևերը * մթերքներիստացման, որակավորման, տեսակավորմանևպահեստավորմանգործընթացըևպահպանմանռեժիմները * սննդամթերքիխոհարարականնախնականմշակումը, կիսապատրաստվածքներիպատրաստումը, պահպանմանռեժիմըևսանիտարականնորմերը * ջերմայինմշակմանեղանակները * կերակրացանկկազմելու հիմնականսկզբունքները ու կառուցվածքը, * կերակրատեսակների պատրաստման եղանակները, * պահանջագիր, հաշվետվություն: |
| **VII. Կարողություններըևհմտությունները** | | * արդյունավետհաղորդակցվելու, սթրեսըկառավարելուհմտությունևկարողություն, * աշխատանքայինանվտանգությանևառողջությանպահպանմաննորմատիվպահանջներըպահպանելուկարողություն, * ենթակաանձնակազմիկառավարմանհմտություններ, մարդկանցհետաշխատելու, հանձնարարականներըճշգրտելուկարողություններևկոնֆլիկտներիլուծմանունակություններ, * ժամանակիճիշտկառավարմանհմտություններ, ծանրաբեռնվածաշխատելուևմիաժամանակմիքանիհանձնարարականներկատարելուկարողություն, * խոհանոցայինսարքավորումներըևպարագաներըաշխատանքայինգործընթացիննախապատրաստելուկարողություն, * ըստնշանակությանխոհանոցիմեխանիկական,ջերմային, էլեկտրականսարքավորումներըևպարագաներըշահագործելու, սառնարանայինսարքավորումներիցօգտվելուկարողություն, * անհրաժեշտսննդայինռեսուրսներիվերաբերյալպահանջագիրկազմելուկարողություն, * սննդամթերքինախնականմշակման, կիսապատրաստվածքիստացման, փաթեթավորմանևպահպանմանկարողություն, * առանցորակականկորուստներիսննդամթերքիջերմայինմշակմանկարողություն, * բաղադրատոմսիցօգտվելու, չափաքանակներիհաշվարկմանկարողություն, * կերակրատեսակիպատրաստման, ձևավորմանևմատուցմանկարողություն, * կերակրացանկկազմելու կարողություն, * ընդունված, օգտագործվածև մնացորդմթերքներիհամար հաշվետվություն կազմելու կարողություն: |
| **VIII. Անձի որակական հատկանիշներ** | | Ազնվություն,կարգապահություն,պարտաճանություն, արագկողմնորոշվելուև հրահանգներըժամանակին կատարելու կարողությունաշխատասիրություն,գործին ևկոլեկտիվին նվիրվածություն,վերլուծական մտածողություն,սուր դիտողա­կա­նություն, առանձնահատուկ իրադրություններում արագ կողմնորոշվելու և օպտիմալ որոշումներ կայացնելու ունակու­թյուն,նորն ընդունելու պատրաստականություն,կոնֆլիկտները հարթելու ունակություն,կամային բարձր հատկանիշներ,հիմնավորված որոշումներ ընդունելու կարողություն,ընձեռնված իրավունքների սահմաններում ինքնուրույն գործելու ունակու­թյուն, տեխնոլոգիական նորարարություների ընկալու­նա­կու­թյուն,մարդկանց հետ շփվելու և սթրեսը կառավարելուկարո­ղություն։ |

**3. Գործնականմիջավայրինկարագիրըդուալ ուսուցման իրականացման համար**

ԴուալուսուցմանիրականացմանդեպքումգործնականուսուցումըկազմակերպվումևիրականացվումէՄԿՈՒ հաստատություննում և կազմակերպությունում՝տեսականթեմաներնուսումնասիրելուն զուգահեռ: Աշխատանքներնիրենցբնույթովնախատեսվումենորևէհասարակականսննդիձեռնարկությունում:

Գործնականուսուցումըամբողջացնում էմասնագիտականբոլորմոդուլները, ուսուցման գործընթացիբոլորփուլերում։Պրակտիկառաջադրանքներըկարողեններառելարդյունքներմիքանիմոդուլներից։

Գործնականուսուցմանհիմնականնպատակնէսովորողներիձեռքբերածգիտելիքներիպրակտիկ կիրառումը, դրանցգործնականբնույթհաղորդելը, ամրապնդումըևկարողություններիուհմտություններիձևավորումը:

Գործնական ուսուցումըիրականացնելուհամար Երևանի N6արհեստագործական պետականուսումնարանումև«Ռեդի-Սթեդի» ՍՊԸ-իև«Արիես Լանչ» ՍՊԸ-իմիջոցներըառկաենհամապատասխանգործընթացը իրականացնելու համար։

**3.1. Գործնական ուսուցման կազմակերպման և իրականացման նյութատեխնիկական բազայի նկարագրությունը**

ՈՒսումնարանում նախատեսվումէդուալ ուսուցումովխմբի գործնականուսուցումըկազմակերպել ուսումնարանի ուսումնաարտադրականխոհանոցում, իսկգործնականաշխատանքներըհասարակականսննդիձեռնարկություններում/lancheri anunery/

ՈՒսումնաարտադրականխոհանոցը ոնիաշխատանքային սեղաններ, սառնարաններ, գազօջախ, սալօջախ,ջեռոցներ, բանջարեղենկտրտողսարքե,բլենդերներ,հարիչներ,խոհանոցայինպարագաներ, լվացարան,հիգենիայիպարագաներ, ախտահանիչ նյութեր, պրոյեկտոր,համակարգիչ, պլակատներ:

Գործնականաշխատանքներըկազմակերպվումենհասարակականսննդիձեռնարկություներում«Ռեդի-Սթեդի»ՍՊԸ-իև«Արիես Լանչ»ՍՊԸ-ում:

Ձեռնարկություներինյութատեխնիկականբազանհագեցածէժամանակակիցխոհանոցայինսարքավորումներովևպարագաներով։ Խոհանոցը ունի առանձնացված.

1․Մսիվերամշակման ևտեսակավորմանբաժին,

2․Խավարտներիպատրաստմանևհրուշակեղենիբաժիններ,

3․Կարկանդակներիևհացաթխմանբաժին,

4․Սառը կերակրտեսակների և աղցաների պատրաստման բաժին,

5․Բնական հյութերի և ֆրեշների պատրաստման բաժին,

6․Ձկնամթերքների ևծովամթերքներիմշակմանբաժին,

7․Առկա է բնական և արհեստական լուսավորություն:

Խոհանոցումառկաեն գազօջախներ, սառնարաններ տարբեր մթերքների համար/ձկնեղեն, բանջարեղեն, մսամթերքներ, թռչնամիս,կիսապատրաստվածքներ/, ջեռոցներ,խոհանոցինանհրաժեշտբոլորտեսակիպարագաներև սպասքեղեն: Սպասքը լվացողմեքենաներ, լվացքիմեքենա, հոսքագիծ վաճառքի համար, լվացարաններ,հիգենիայիպարագաներ,ախտահանիչնյութեր։Խոհանոցումպահպանվումէմաքրություն:

Առաջինօգնությանպարագաներ՝

* Կպչուն վիրակապերի կոմպլեկտ,
* Էլաստիկ վիրակապ,
* Մառլյայի վիրակապ,
* Մառլյայի տամպոններ,
* Հեմոստատ,
* Վիրակապի մկրատ,
* Էլեկտրոնային ջերմաչափ,
* Արյան ճնշման չափիչ սարք,
* Պատգարակ,
* Ստետոսկոպ,
* Անուշադր (նաշադիր),
* Ժգուտ, գոտի, ամրագոտի,
* Տախտավանդներ (շինա կոտրվածքների ամրացման):

4. **ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆՊԼԱՆԵՎՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆԾՐԱԳՐԵՐ**

Պատրաստվող մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագրի հիման վրա վերանայվել և մշակվել են մասնագիտության ուսումնական պլանը և մոդուլային ծրագրերը: Մոդուլների մուտքային պահանջները ուսումնասիրվել են ուսումնական հաստատության կողմից։ Որոշ մոդուլներ, թեև մուտքային են միմյանց համար, սակայն կարող են ուսումնասիրվել զուգահեռ։ Այդ մոդուլների ուսուցման առանձնահատկությունները ուսումնական հաստատությունը կապահովի ուսումնական գործընթացի կազմակերպման ժամանակ։

Վերանայված տարբերակը ներկայացվել է նաև անկախ փորձագետի կարծիքի: Ստացված կարծիքը քննարկվել և համաձայնության դեպքում ներառվել է ծրագրում: Քննարկմանընթացքումհաշվիենառնվելգործատուներիկարիքներըաշխատուժիվերաբերյալ:

Արդյունքում ստացված ուսումնական պլանը, ժամանակացույցը և մոդուլային ծրագրերը ներկայացված են **Հավելված 1-ում**:

**5. ԿԱՏԱՐՎԱԾ ՓՈՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՀԻՄՆԱՎՈՐՈՒՄ**

Ուսումնասիրելով ոլորտի շուկայի պահանջարկը և հաշվի առնելով գործատուների առաջարկները, ինչպես նաև արագ զարգացում ապրող ոլորտի նորամուծությունները` նպատակահարմար ենք գտել որոշ մոդուլներում կատարել անհրաժեշտ փոփոխություններ, ինչպես նաև ավելացնել նոր մոդուլներ:

**5.1.Ավելացվածմոդուլներ**

1․ «Ազգայինխոհանոցիպատմությունըևփուլերը»

2. «Համաշխարհայինխոհանոց»,

3. «Արգանակներևթանձրուկներ»,

4. «Ապուրներ և քաշովիներ»,

5. «Որսամիս»,

6. «Կերակրատեսակներ ծովամթերքներից»

**5.2. Փոփոխվածմոդուլներ**

1. «Խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ»,

2. «Հիմնական ոտեստներ»

80 տոկոսիչափովմոդուլներումկատարվելենարդյունքներիկամկատարմանչափանիշներիորոշակիփոփոխություններ: