

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

1013.03.4 «ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

1013.03.01.4 «ԽՈՀԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2015

II. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների					
		Քնն.	Ստուգարք	Կուրսաշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		
					Ընդամենը	Այդ թվում			1-ին կիս.	2-րդ կիս.	3-րդ կիս.	4-րդ կիս.	5-րդ կիս. 14 շաբ.	6-րդ կիս. 14 շաբ.
				Տես. ուսուց.		Լաբոր. և գործն. աշխ	Սեմինար պարապմունք	շաբ.	շաբ.	շաբ.	շաբ.	շաբ.	շաբ.	
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		5,6տ		72	54	18						42	30
2	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		6տ		18	14	4							18
3	Իրավունքի հիմունքներ		5,6տ		36	30	6						18	18
4	Պատմություն		5,6տ		36	32	4						20	16
5	Օտար լեզու		5,6տ		60	20	40						30	30
6	Ֆիզկուլտուրա		5,6տ		56	0	56						28	28
7	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		5,6տ		36	22	14						36	
8	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		5տ		18	16	2							18
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				332	192	114	16					174	158
2.	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
3.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1	Խոհարարության պատմություն		5տ		36	24	12						36	
2	Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում		5տ		36	24	12						36	
3	Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում		5տ		36	18	18						36	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				108	66	42						108	
4	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.	Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում		5տ		72	36	36						72	
2.	Սննդամթերքի ջերմային մշակում		5տ		72	24	48						72	
3.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Նախուտեստ		6տ		72	18	54							72

4.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Հիմնական ուտեստ		6տ		72	14	58						72
5.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Աղանդեր		6տ		72	18	54						72
6.	Պահանջագիր և հաշվետվություն		6տ		54	16	38						54
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				414	126	288					144	270
5.	ԸՆՏՐՈՎԻ												
5.1					36								36
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				10							6	4
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				118							504	504
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				100								
	Շաբաթվա ժամերի քանակը											36	36

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱՔՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ
1	Տարիքային հոգեբանություն				ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐ
2				1	Խոհանոցային սարքավորումների,
				2	առողջության և հիգիենայի,
				3	աշխատանքի անվտանգության,
				4	հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5	օտար լեզվի,
1	Ուսումնական	5,6	7	6	հումանիտար առարկաների,
2	Նախաավարտական	6	2	7	անվտանգության և առաջին օգնության,
3				8	անհատական համակարգիչների:
				9	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				ԼԱՔՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ Հունիսի 29-ից հուլիսի 05-ը շրջանում Համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1	Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի,
				2	ուսումնական խոհանոց,
				3	համտեսի սրահ:
					ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐ
				1	
				2	
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1	Մարզադահլիճ
				2	մարզահրապարակ

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորված առանձին առարկաների /մոդուլների/ զծով 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 հաստատության խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է հաստատությունը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է հաստատության 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 հաստատությունը 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 հաստատությունը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ>>

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-3-15-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի 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 ժամ գործնական 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	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
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) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն 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՝ 2 ժամ գործնական 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, 3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք, 4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է, 5) մասնակցում է քննարկումների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում 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:

	Արդյունիքի 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 եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, 3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար, 4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, 5) 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	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն 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:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:</p>

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՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, 6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
Գնահատման միջոցը	<p>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 դիտարկելու, 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:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
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՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախաապայմաններ շարունական գործընկերության համար
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով:</p> <p>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:</p> <p>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:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
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՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ>>

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-3-15-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի 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 ժամ գործնական 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 նախատեսված 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:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի առնվազն 10 առաջադրանքով թեստ, որում նա պետք է ընտրի տվյալ իրավիճակի ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝ անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը,</p> <p>հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը,</p> <p>էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը:</p> <p>Կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</p> <p>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>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:</p>

	Արդյունիքի 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 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության 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 կտրվեն հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովման և կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումներ: Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումներ բաղադրիչները: Արդյունիքի 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:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին, 2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, 3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն, 4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն, 5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ, 6) տարբեր կտրվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն, 7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:
Գնահատման միջոցը	<p>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:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
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:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ <<ԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ>>	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-3-15-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի 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 ժամ գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	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 է, 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 պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,

	9) կատարում է փաստաթղթի տպագրում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր համակրգչի 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 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր
Կատարման չափանիշներ	1) հայերեն և օտար լեզվով 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, անհիմացիաներ:
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 ուսանողը հիմնականում 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 արդյունք 3	Պատրաստել և խմբագրել աղյուսակներ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>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:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
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 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով նաև Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, 2) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,

	<p>3) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>4) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>5) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>6) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</p> <p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>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:</p>

	<p>Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
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
Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը, 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը, 4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից), 5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները, 6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, 7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածք, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթա 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:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
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
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-001
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խոհարարության պատմության վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի ազգային և համաշխարհային խոհանոցի զարգացման փուլերի պատմությանը, ազգային խոհանոցի՝ որպես ոչ նյութական արժեքի և առանձնահատկությունների մասին գիտելիքների և առողջ սննդի կանոններին՝ ըստ սննդակարգի:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք, 2) ներկայացնի համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները, 3) իմանա առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք 2) ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա 3) ճիշտ է ներկայացնում ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներն՝ ըստ զարգացման:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ազգային խոհանոցի զարգացման, ազգային խոհանոցի ձևավորման՝ որպես մշակույթի ոչ նյութական արժեքի, ավանդական կերակրատեսակների յուրահատկությունների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարավի պատրաստել դիդակտիկ նյութ՝ նկարների տեսքով: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - հասկացություն խոհարարության մասին, - ազգային խոհանոցի բնութագիրը, - ազգային խոհանոցը որպես մշակույթ, - ազգային խոհանոցի ձևավորման ընթացքը, - խոհարարության զարգացման հիմնական փուլերը, - տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա: <p>Արդյունքի ուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարության պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարության առանձնահատկությունները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր համաշխարհային խոհանոցի զարգացման, առանձնահատկությունների, ուղվածության մասին: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> -Արևելյան խոհանոց, -Արևմտյան խոհանոց,

	<p>-Լատինա-Ամերիկյան խոհանոց, -Աֆրիկական խոհանոց, Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին պատասխանում է ճիշտ:</p>				
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության նյութեր, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար:				
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<table> <tr> <td>տեսական ուսուցում՝</td> <td>8 ժամ</td> </tr> <tr> <td>գործնական աշխատանք՝</td> <td>4 ժամ</td> </tr> </table>	տեսական ուսուցում՝	8 ժամ	գործնական աշխատանք՝	4 ժամ
տեսական ուսուցում՝	8 ժամ				
գործնական աշխատանք՝	4 ժամ				
Ուսումնառության արդյունք 3	Իմանալ առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի				
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է նկարագրում 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 դարձնելու ձևերն ու մեթոդները: 				
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր առողջ սննդի, ուտեստների ընդունման հերթականության և դրանց նշանակության մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կառուցել սննդի բուրգ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդի կարևորությունը մարդու կյանքում, - առողջ սնվելու նորմեր, - սննդամթերքի էներգետիկ արժեքներ, - ուտեստների ընդունման հերթականությունը և նշանակությունը, - սննդի բուրգ: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>				
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ,				

	թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար, պլակատներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-002
Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի, խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա հումքի, կիսապատրաստվածքների և խոհարարական պատրաստի արտադրանքների պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, կիմանա արտադրությունում օգտագործվող արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի և փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, կկարողանա իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ, ինչպես նաև ապահովել անձնական հիգիենայի պահանջները և հակահիդեհային անվտանգության կանոնները:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ գործնական պարապմունք՝ 12 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի նախապատրաստական աշխատանքների կատարումը, 2) ներկայացնի հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը, 3) ներկայացնի աշխատանքի անվտանգության նորմերը, 4) ներկայացնի անձնական հիգիենայի նորմերը, 5) իմանա արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, 6) ձեռնարկի միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների

	բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել նախապատրաստական աշխատանքների կատարումը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը, 2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր խոհանոցային սարքավորումների անվտանգության, սարքավորումների և պարագաների սանիտարահիգիենիկ վիճակի, խոհարարի անձնական հիգիենայի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել խոհանոցը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ ա) նախապատրաստել խոհանոցը -ստուգել օգտագործվող սարքավորումների անվտանգությունը, -ստուգել օգտագործվող սարքավորումների և պարագաների սանիտարահիգիենիկ վիճակը, -ստուգել խոհանոցի սանիտարական վիճակը, -ապահովել բաղադրատոմսով պահանջվող մթերքների քանակը, -խստորեն պահպանել անձնական հիգիենայի կանոնները: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, ըստ ցուցադրական նյութի տեսակի այլ տեխնիկական միջոցներ: Գործնական ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահպանման սանիտարական նորմերը,

	3) ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հումքի, կիսապատրաստուքների, տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման ժամկետների և սանիտարական պահանջների մասին, իսկ գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի որևէ կիսապատրաստուքի համար ընտրել պահպանման ջերմաստիճան, հերմետիկություն և թոյլատրելի ժամանակահատված:</p> <p>Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - հումքի, կիսապատրաստուքի պահպանման ջերմաստիճանը և օդի հարաբերական խոնավությունը, - հումքի և կիսապատրաստուքների պահպանման ժամանակահատվածը, - պատրաստի տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման սանիտարական պահանջները, - պատրաստի տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման և տեղափոխման կանոնները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,</p> <p>2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական սանիտարիայի, միկրոկլիմայի, լուսավորվածության, աղմուկի նկատմամբ նորմատիվային պահանջների, նրանցից պաշտպանվելու միջոցների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ նկարների տեսքով:

	<p>Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - արտադրական սանիտարիա և հիգիենա, - արտադրական միկրոկլիմա, - արտադրական աղմուկ և ցնցում, - արտադրական լուսավորվածություն: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել անձնական հիգիենայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը,</p> <p>2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր անձնական հիգիենայի պահանջների և պահպանման նորմերի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ նկարների տեսքով:</p> <p>Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - անձնական հիգիենայի պահանջները, - պարտականությունները, - պատասխանատվությունը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական

	ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Իմանալ արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, 2) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, 3) ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի, 4) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի, սանիտարական անվտանգության կանոնների, չափանիշների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ նկարների տեսքով: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - կոնսերվատներ, - էմուլգատորներ, - փաթեթավորող նյութեր, - սննդային ներկեր: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր ուսումնական նյութի ներկայացման համար:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ինֆեկցիաները և թունավորումները, 2) ճիշտ է ընտրում ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը, 3) ճիշտ է ախտահանում աշխատատեղը, սարքավորումները և պարագաները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդային ինֆեկցիաների, թունավորումների, ախտահանիչ նյութերի մասին: Գործնական առաջադրանքով ուսանողին կհանձնարարվի ընտել աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութեր, համապատասխան քերմաստիճան և իրականացնել ախտահանում: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային պարզաբանումներ՝ - սննդային թունավորումներ, - ախտահանիչ նյութեր, - աշխատատեղի ախտահանում, - խոհանոցային սարքերի, պարագաների ախտահանում: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՒՆԱՆՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՒ-3-15-003

Մոդուլի նպատակը	<p>Սովորողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների տերմինաբանությանը, կիմանա մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման և սառնարանային սարքավորումների նշանակությունը: Կկարողանա խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները ճիշտ և անվտանգ շահագործել համաձայն չափանիշների</p>
Մոդուլի տևողությունը	<p>36 ժամ</p> <p>տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 18 ժամ</p>
Մուտքային պահանջները	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:</p>
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) շահագործի մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները, 2) շահագործի էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 3) շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) կարողանում է անվտանգ շահագործել մեխանիկական սարքավորումները, 3) ճիշտ է շահագործում խոհանոցային պարագաներն՝ ըստ նշանակության:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մեխանիկական սարքավորումների, պարագաների, ըստ նշանակության նրանց անվտանգ շահագործման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք մեխանիկական սարքավորումներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - մեխանիկական սարքավորումներ, - խոհանոցային պարագաներ: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ էներկայացնում էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) կարողանում է անվտանգ շահագործել էլեկտրական սարքավորումները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր էլեկտրական սարքավորումների, ըստ նշանակության նրանց անվտանգ շահագործման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք էլեկտրական սարքավորումներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - էլեկտրական սարքավորումներ, - էլեկտրական սարքավորումների անվտանգ շահագործումն՝ ըստ նշանակության: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, դրանց անվտանգ շահագործման կարգը, 2) կարողանում է անվտանգ շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն համաձայն չափանիշների:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման սարքավորումների, ըստ նշանակության նրանց անվտանգ շահագործման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք ջերմային մշակման սարքավորումներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը: Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ջերմային սարքավորումներ, - ջերմային սարքավորումների անվտանգ շահագործում: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ ` «ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-004
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի հաստատությունների խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշգրիտ 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 տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ գործնական պարապմունք՝ 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-02 և ԽՈՀ-3-15-03 մոդուլները
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստի աշխատանքային գործընթացին, 2) ստանա, որակավորի, տեսակավոր և պահեստավոր սննդամթերքը, հսկի սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները, 3) կատարի սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	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 հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական տարածքի, խոհանոցային գույքի և պարագաների սանիտարական վիճակի, օդատարների անխափան աշխատանքի, աշխատատեղի լուսավորվածության, սարքավորումների ազատ ընթացքի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի խոհանոցային սարքավորումները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ ա) խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին՝ - ստուգել արտադրական տարածքի սանիտարական վիճակը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ստուգել խոհանոցային գույքի և պարագաների սանիտարական վիճակը, - ստուգել օդատարների անխափան աշխատանքը, - ստուգել աշխատատեղի լուսավորվածությունը, - ստուգել գազի արտահոսքը, - ստուգել կտրտման տախտակների պիտակավորված լինեն ըստ նշանակության, - ստուգել դանակների սուր լինելը, - ստուգել սարքավորումների ազատ ընթացքը, - պահպանել անվտանգության կանոնները: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ուներալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ստանալ, որակավորել, տեսակավորել, պահեստավորել սննդամթերքը, հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման, պահեստավորման գործընթացի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել սառնարաններում և պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p>

	<p>ա) ստանալ, տեսակավորել, պահեստավորել՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - բանջարեղեններ և սնկեր, - ձկներ, - միս, - թռչնամս, - ենթամսամթերքներ, - ձավարեղեն, ընդեղեն, մակարոնեղեն, - ձու, կաթ, ալյուր: <p>բ/ սննդային ռեսուրսների պիտանելության ժամկետները:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական պարապմունք՝ 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և 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:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ::</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Դասավանդման համարար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 24 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ ` «ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-005
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել ջերմային, մեխանիկական 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	<p>72 ժամ</p> <p>տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 48 ժամ</p>
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002, ԽՈՀ-3-15-003 և ԽՈՀ-3-15-004 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնի սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները, 2) կատարի սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները, 2) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման, եղանակների, ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել ջերմային մշակման գործողություններ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <p>ա) հիմնական եղանակ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - եփում, - տապակում, <p>բ) օժանդակ եղանակ</p> <ul style="list-style-type: none"> - բովում, - խանձում, - ջրխաշում, <p>գ) համակցված</p> <p>դ) ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - սպիտակուցների, - ճարպերի-ածխաջրերի, - վիտամինների,

	<p>- հանքային և ներկող նյութերի:</p> <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 24 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է իրականացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները,</p> <p>2) ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել սննդամթերք և ենթարկել ջերմային մշակման՝ պահպանելով ջերմային մշակման ռեժիմները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <p>ա) սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ</p> <ul style="list-style-type: none"> - բանջարեղեններ, - սնկեր, - ձկնամթերք, - մսամթերք, - թռչնամիս, - ձավարեղեն, - մակարոնեղեն, - ընդեղեն, - ձու, - կաթնամթերք: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ</p>

	ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության նյութեր, սննդամթերքի քերմային մշակման համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական պարապմունք՝ 24 ժամ
«ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ .ՆԱԽՈՒՏԵՍ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-006
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի 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 տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ գործնական պարապմունք՝ 54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» և ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի քերմային մշակում» մոդուլները:
Ուսումնառության 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	<p>1) կարողանում է շահագործել կշեռքը,</p> <p>2) ճիշտ է հետևում բաղադրատոմսի չափաքանակներին նախուտեստ պատրաստելիս,</p> <p>3) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: 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:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է

	ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք, հատուկ մշակված ձևաչափեր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական պարապմունք՝ 46 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 գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի ձևավորել պատրաստի արտադրանք՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի: 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 առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ
«ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-007
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել հիմնական կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել կերակրատեսակներ՝ ըստ պատվերների, պահպանելով ջերմային մշակաման եղանակներն ու ռեժիմը և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ գործնական պարապմունք՝ 58 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում», ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում», ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» և ԽՈՀ-3-15-06 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Նախուտեստ» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) օգտվի բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար, 2) իրականացնի կերակրատեսակների ջերմային մշակում, 3) կատարի պատրաստի կերակրատեսակի 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 ուտեստ պատրաստելու համար
Կատարման չափանիշներ	1) կերակուր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին, 2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները,

	3) կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կերակրատեսակների, արգանակների, սոուսների, պատրաստման, չափաքանակների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը ըստ պատվիրված կերակրատեսակի պետք է հաշվարկի չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները, կերակրատեսակն առանց որակական կորուստների պետք է հասցնի պատրաստի վիճակի:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - կերակրատեսակներ բանջարեղենից և սնկերից, - կերակրատեսակներ ձկից և ծովային ոչ ձկնային մթերքներից, - կերակրատեսակներ թռչնամսից և որսամսից, - կերակրատեսակներ մսամթերքներից, - կերակրատեսակներ ձավարեղենից, մակարոնեղենից, ընդեղենից, - արգանակներ և սոուսներ: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 22 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում:
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում առաջադրված կերակրատեսակի ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը, 2) ճիշտ է իրականացնում առաջադրված կերակրատեսակների ջերմային մշակում՝ համաձայն սահմանված չափանիշների, 3) կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՌԻսանողին կհանձնարարվի ընտրել կերակրատեսակ, իրականացնել ջերմային մշակման համապատասխան եղանակ՝ պահպանելով ջերմաստիճանը և որակական հատկանիշները::</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <p>ա) ջերմային մշակման եղանակը, ջերմաստիճանը, որակական հատկանիշները</p> <ul style="list-style-type: none"> - բանջարեղենից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ, - ձկից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ, - մսից և մսամթերքներից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ, - թռչնամսից կերակրատեսակների ջերմային մշակման, - ընդեղեն, ձավարեղեն, մակարոնեղեն արտադրանքներից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ, <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:</p>
<p>ՌԻսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 30 ժամ</p>
<p>ՌԻսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Կատարել պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում և հանձնում</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>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:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՌԻսանողին կտրվի պատրաստի արտադրանք, կհանձնարարվի սահմանված ժամանակում ձևավորել՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ժամանակի կառավարում, - սպասքի ընտրում, - մթերքների համադրում, - ձևավորման մթերքների չափաքանակները, - կերակուրների մատուցման ջերմաստիճանը: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:</p>						
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, սպասք, կշեռք:</p> <p>Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:</p>						
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">տեսական ուսուցում՝</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">2 ժամ</td> </tr> <tr> <td>գործնական պարապմունք՝</td> <td style="text-align: right;">6 ժամ</td> </tr> </table>	տեսական ուսուցում՝	2 ժամ	գործնական պարապմունք՝	6 ժամ		
տեսական ուսուցում՝	2 ժամ						
գործնական պարապմունք՝	6 ժամ						
Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը ` «Կ Ե Ր Ա Կ Ր Ա Տ Ե Ս Ա Կ Ն Ե Ր Ի Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ ՈՒ Մ Ե Վ Ձ Ե Վ Ա Վ Ո Ր ՈՒ Մ . Ա Ղ Ա Ն Դ Ե Ր»							
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-008						
Մոդուլի նպատակը	<p>Սովորողի մոտ ձևավորել աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ:</p> <p>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:</p>						
Մոդուլի տևողությունը	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">72 ժամ</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">տեսական ուսուցում՝</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">18 ժամ</td> </tr> <tr> <td>գործնական պարապմունք՝</td> <td style="text-align: right;">54 ժամ</td> </tr> </table>	72 ժամ		տեսական ուսուցում՝	18 ժամ	գործնական պարապմունք՝	54 ժամ
72 ժամ							
տեսական ուսուցում՝	18 ժամ						
գործնական պարապմունք՝	54 ժամ						

Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՎ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՎ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում», ԽՈՎ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում», ԽՈՎ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում», ԽՈՎ-3-15-006 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Նախուտեստ», և ԽՈՎ-3-15-007 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Հիմնական ուտեստ» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) օգտվի բաղադրատոմսից համապատասխան աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ պատրաստելու համար, 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	Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ պատրաստելու համար
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	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական պարապմունք՝ 30 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների ընտրել համապատասխան մթերքներ
ատարման 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 պարզաբանումներ՝ - 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	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 24 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՀԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-009
Մոդուլի նպատակը	Սովորողին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ, ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել հաշվետվություն և պահանջագիր կազմելու և ներկայացնելու կարողություններ: Ավարտելով այս այսմոդուլն՝ ուսանողը կկարողանա կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ գործնական պարապմունք՝ 38 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում», ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում», ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում», ԽՈՀ-3-15-006 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Նախուտեստ», ԽՈՀ-3-15-007 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Հիմնական ուտեստ» և ԽՈՀ-3-15-008 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Աղանդեր» մոդուլները:
Ռիսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է 1) ներկայացնի հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, կառուցվածքը,

	<p>2) կազմի և ներկայացնի պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,</p> <p>3) կազմի և ներկայացնի հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնաացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:</p>
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, կառուցվածքը
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, նշանակությունը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքն՝ ըստ ուտեստների հերթականության:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կերակրացանկ կազմելու, նշանակության, հիմնական սկզբունքների, կառուցվածքի, մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ՝ պահպանելով հիմնական սկզբունքներն ու կառուցվածքը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - կերակրացանկ կազմելու սկզբունքը, - կերակրացանկի նշանակությունը և ձևավորումը, - կերակրացանկի կառուցվածքը, - կերակրատեսակների հերթականությունը կերակրացանկում, - կերակրացանկի կազմում: <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, բաղադրատոմսեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական պարապմունք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդայի ռեսուրսների վերաբերյալ.
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր, 2) ժամանակին հայտնում է կերակրացանկով նախատեսված կերակրատեսակների, բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր պահանջագիր կազմելու, բաղադրատոմսով նախատեսված անհրաժեշտ չափաքանակների մասին, իսկ գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը կներկայացնի պահանջագիր՝ նախատեսված կերակրատեսակի բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ - ՀԱԶ-ներում կիրառվող անհրաժեշտ փաստաթղթերը, - նյութական պատասխանատվություն, - հաշվարկման (կալկուլացիոն) քարտեր, - պահանջագիր կազմելու կարգը և նշանակությունը, - պահանջագիր՝ ըստ՝ կերակրացանկի: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, բաղադրատոմսեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, բաղադրատոմսեր, կերակրացանկ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ.

Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն ընդունված սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,</p> <p>2) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր հաշվետվություն կազմելու, ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կազմել հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսներ վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - պատրաստի արտադրանքի մասին հաշվետվություն կազմելու կարգը, - իրացման ակտեր, - մթերքների շարժը խոհանոցում, - հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ (սառը կերակրատեսակների, ապուրների, բանջարեղենից, մսամթերքից, ձկնամթերքից, թռչնամսից ձավարեղենից, ընդեղենից, մակարոնեղենից, կաթնամթերքից, ձվամթերքից կերարատեսակների, թանձրուկների, ըմպելիքների, քաղցր կերակրատեսակների, խմորային արտադրանքների վերաբերյալ): <p>Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, ցուցադրական նյութեր, բաղադրատոմսեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, բաղադրատոմսեր, կերակրացանկ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 14 ժամ</p>