

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

«ՀՐՈՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈւՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ

ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

Ե Ր Ե Վ Ա Ն – 2012

ՃՁԵՒ ՉՒ ՁՈՅ ՕՍ

↑ ՍՆԾՕ Ս

(³ ½, ³ ՎձՈՅ, ³ ՎձՈՅ)

Տ _____ | _____ 20 _____ ԱՅ

Ուսումնական հաստատության անվանումը

ՈւՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԴԼԱՆ

«ՅՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱԿՈՐՄԱՄ
ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ԴԱՏՐԱՄՏՄԱՆ
Կրակավորման անվանումը

ՄԱՍՆԱԳԵՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 2311 «ՅԱՄԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ»
մասնագիտության անվանումը

I. ՈւՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑԸ

Table with columns for course subjects (Կուրսը, սեպտեմբեր, հոկտեմ, նոյեմբեր, դեկտեմբեր, հունվ., փետրվ., մարտ, ապրիլ, մայիս, հունիս, հուլիս, օգոստոս) and II. Ժամանակի բյուջեն /շաբաթներով/ (Տեսական, Մոդուլների ամփոփում, Դրակտիկա, ատեստավ. նախագ., պետական ատեստավորում, Արձակուրդ, ընդամենը). Row 4 contains 'Ընդամենը' and row 3 contains numerical data.

Empty rectangular box

Տեսական ուսուցում

Rectangular box containing the letter 'X'

Նախաավարական, արտադրական պրակտիկա

Rectangular box containing the colon symbol ':'

Մոդուլների ամփոփում

Rectangular box containing the letter 'I'

Ամփոփիչ պետական ատեստավորում

Rectangular box containing the equals sign '='

Արձակուրդ

Կրթութունը՝ մախնական մասնագիտական (արհեստագործական)

ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՈՐԱԿԱԿՈՐՈՒՄԸ՝ հրուշակագործ

Կրթութունը ՌԻՄՔԸ՝ միջնակարգ

ՈւՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՏԵԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 1 տարի

Կրթութունը ՁԵՎԸ՝ առկա

II. ՈւՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների									
		Քննուֆ.	Ստուգարք	Կուրսաշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն	Այլ թվում			1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		4-րդ կուրս			
						Ընդամենը	Տեսակ. ուսուց.	Լաբոր. և գործն. աշխ	Սեմինար պարապմունք	1-ին կիս շաբ	2-րդ կիս շաբ	3-րդ կիս շաբ	4-րդ կիս շաբ	5-րդ կիս. 16 շաբ	6-րդ կիս. 16 շաբ	7-րդ կիս շաբ	8-րդ կիս շաբ	
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԳՈՒՄԱՆԻՏՅԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ																	
1.1	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ				72	54	18							32	40			
1.2	Էկոլոգիայի և լանդշաֆտագիտության հիմունքներ				36	24	12							36				
1.3	Պատմություն				36	30	6							36				
1.4	Իրավունքի հիմունքներ				36	24	8	4						36				
1.5	Օտար լեզու				60	12	48							30	30			
1.6	Ֆիզիկական կուլտուրա				64	-	64							32	32			
1.7	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր				18	18								18				
1.8	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ				18	18								18				
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				340	180	156	4						238	102			
2.	ԱՌԱՆՔԱՅԻՆ ՀՅՈՒՆԹՅՈՒՆՆԵՐ																	
2.1	Հաղորդակցություն				36	8	28							36				
2.2	Անվտանգություն և առաջին օգնություն				36	20	16							36				
2.3	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ				54	12	42							54				
2.3	Համակարգչային օպերատրություն				72	16	56							72				
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				198	56	142							198	-			
4.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ																	
4.1	Ապրանքագիտության համառոտ տեսություն				72	42	30							32	40			
4.2	Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն				54	36	18							30	24			
4.3	Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում				24	18	6							24				
4.4	Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում				54	42	12							24	30			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				204	138	66							110	94			
5.	ՀՏՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ																	
5.1	Կարամելի արտադրություն				72	16	56							12	60			
5.2	Շոկոլադի արտադրություն				72	16	56							18	54			
5.3	Կոնֆետների արտադրություն				72	18	54								72			
5.4	Մարմելադի և վաֆլիների արտադրություն				54	12	42								54			
5.5	Թխվածքաբլիթների արտադրություն				54	12	42								54			
5.6	Տորթերի արտադրություն				36	12	24								36			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				360	86	274							30	330			
6.	ԸՆՏՐՈՎԻ																	20
7.	ՊԱԳՈՒՄՆԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ																	30
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ													576	576			
8.	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				100													
	Շաբաթվա ժամերի քանակը													36	36			

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ			N	VII. ԱՆԳՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐԴԵՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ	
1	Վարվելակերպի հիմունքներ			ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ	
2	Տնտեսագիտության հիմունքներ		1	հայրց լեզվի	
3	Կերպարվեստ		2	օտար լեզուների	
4			3	լինգաֆոնային	
			4	ընդհանուր հումանիտար առարկաների	
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5	Լեզուագործունեության անվտանգության և առաջին օգնության
1	Արտադրական	6	8	6	համակարգչային
2	Ուսումնական			7	գծագրության
				8	հրուշակագործական սարքերի և գործիքների
VI. Ուսումնականության և աստիճանային մոդուլներից					
Համալիր քննություն հատուկ մասնագիտական մոդուլներից /հուլիսի 6-ից 12-ը շրջանում/					
ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ					
1					
2					
3					
ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ					
1					
2					

VIII. Ուսումնական ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

- Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, 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:
- Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորված առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
- Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
- Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
- Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը:
- Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
- Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
- Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
- 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:
- Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
- Քոլեջը, (ուսումնարանը) ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կարիներներ, մասնագիտացված լսարաններ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-3-11-001
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 կարողությունները:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական պարապմունք՝ 28 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 ձևավորմանը, շարունակական գործընկերության համար ստեղծի նախապայմաններ:
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	ա. ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունն անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,

	<p>բ. ճիշտ է ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերն ու բաղադրիչները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակներն ու բաղադրիչները,</p> <p>դ. շփման հնարավորությունը ճիշտ է ուղղորդում նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>ե. անձնական հատկանիշները ճիշտ է օգտագործում գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>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:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>բ. բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>գ. հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնելով հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>դ. ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում հետաքրքրություններ և հաճոյախոսում,</p> <p>ե. մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի թեմայի շուրջ</p>

	<p>պատրաստել զեկույց և հաղորդում, կառաջադրվեն թեմատիկ քննարկումներ, որոնց ընթացքում ուսանողը հանդես կգա իր 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:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը</p>
	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, բ. կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, գ. նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաներ և այլ տեխնիկական միջոցներ, դ. կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, ե. վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր, զ. բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի, է. գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</p>
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</p>

	գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, քննարկման ենթակա մշակված թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	ա. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի, զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ, բ. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, գ. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ե. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, զ. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, դ. կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվեն գործնական աշխատանքներ՝ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար: Կառաջադրվեն իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարկելու, գնահատելու համար: Նույն առաջադրանքը

	<p>կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5.	<p>Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), բ. հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն, գ. հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, դ. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ե. հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, զ. ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Թեստերի միջոցով ստուգվում են համագործակցությունը խթանող միջոցառումների իմացությունը, և կոնկրետ դեպքերի համար դրանց կիրառման առավել նպաստավոր տարբերակները: Կհանձնարարվի հավաքագրել որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և դրանք օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար: Կառաջադրվեն իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ</p>

	ապահովելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է գործնական ուսուցման եղանակը: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, դերային խաղերի և տարատեսակ այլ սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-3-11-001
Մոդուլի նպատակը	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 տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ գործնական պարապմունք՝ 16 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. կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ, 3. 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	<p>ա. ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</p> <p>բ. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անվտանգության հիմնական կանոնների, դրանց պահպանման անհրաժեշտության և չպահպանելու դեպքում հնարավոր հետևանքների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի որոշակի բնագավառի (աշխատավայրի) համար ներկայացնել անվտանգության կանոնների առանձնահատկությունները, համեմատել առնվազն երկու բնագավառ: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.անվտանգության հիմնական կանոններն՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, 2.տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, 3.հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, 4.էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը: 5.կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ

ռեսուրսները	անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները, բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները, գ. ճիշտ է ներկայացնում առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները, դ. ճիշտ է ներկայացնում կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի 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: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են 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՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 3	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում առաջին օգնության գործողությունների քայլերը,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողությունը,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողությունը,</p> <p>ե. ճիշտ է կատարում այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողությունները,</p> <p>զ. ճիշտ է կատարում վիրակապման և անշարժացման գործողությունը՝ տարբեր կտրվածքների դեպքում,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր առաջին օգնության հիմնական կանոնների և գործողությունների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ցուցադրել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են 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՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-3-11-001

Մոդուլի նպատակը	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային մշակույթ ու էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու ու համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական պարապմունք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. փնտրի և գտնի աշխատանք, 2. հարմարվի աշխատանքային միջավայրին, ապահովի աշխատանքային դրական մթնոլորտ, 3. արդյունավետ աշխատի թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը, 4. ներկայացնի աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Փնտրել և գտնել աշխատանք
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները, բ. կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական աշխատատեղը (երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV), դ. ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը, ե. ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական

	ընթացակարգերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային իրավահարաբերություններ ծագման հիմքերի, կողմերի իրավունիքների և պարտականությունների, պայմանագրային հարաբերություններ ձևավորելու նախապայմանների, աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական ընթացակարգերի վերաբերյալ: Կհանձնարարվի փնտրել ուսանողի ապագա որակավորմանը համապատասխան հավանական աշխատատեղ(եր)՝ օգտվելով տարբեր բազաներից, վերլուծել հավաքագրված տվյալները և պլանավորել աշխատանքի ընդունվելու իր գործողությունները: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում ուսանողը կկազմի ինքնակենսագրություն (CV) և կներկայացնի իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը՝ հիմնավորելով և լինելով համոզիչ՝ տվյալ աշխատատեղում իր համապատասխանության հարցում: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում է բոլոր հանձնարարությունները և առաջադրանքները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր (աշխատանքային օրենսգիրք, պայմանագրեր և այլն), տեղեկատվական բազաներ (համակարգիչ, բուկլետներ և այլն), մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները, բ. հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը, գ. ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ,

	դ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ, ե. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային կարգապահության, աշխատավայրի կառուցվածքի և ստորաբաժանումների, աշխատավայրի տեխնիկական պայմանների և աշխատանքային գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող այլ պահանջների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում «նորանշանակ աշխատողը» պետք է կարողանա ցուցաբերել արդյունավետ հաղորդակցման կարողություն, շփվել գործընկերային միջավայրում, հաղթահարել տարբեր տրամադրվածություններ, որով հնարավոր կլինի գնահատել նոր աշխատակցի պատրաստակամությունը և պատասխանատվության զգացումը: Նշված իրավիճակում դիտարկվում է նաև ուսանողի ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողությունները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ աշխատանքային իրավահարաբերությունների և կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը, բ. ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները, գ. դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման, դ. առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում,

	ե. կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կազմակերպության և թիմային նպատակի սահմանման, թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքների և խնդիրների լուծման մեթոդների վերաբերյալ: Կստեղծվի աշխատանքային պայմանական իրավիճակ, որի ընթացքում ուսանողը, որպես աշխատակից, պետք է կողմնորոշվի աշխատանքային պարզ հարաբերություններում առաջացած բարեկամական կամ վիճահարույց իրավիճակներում՝ պահպանելով պատշաճությունը և հարգալից տոնը: Կառաջադրվի դերային խաղ, որի ընթացքում գործընկերների վարքագծերի տարբեր դրսևորումների պայմաններում ուսանողը առաջադրում է թիմային շահից ելնող լուծումներ: Վարքագծային դրսևորումների օրինակներ կարող են հանդիսանալ անձնական անհարգալից վերաբերմունքը, աշխատանքային պարտականությունների կատարման թերացումները կամ անտարբերությունները, անձնական հատկանիշների գերադրում կամ ստորադասում, թիմային զգացողության բացասական գերակայությունը և այլն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում բոլոր հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, մշակված նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
Կատարման չափանիշներ	ա. բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, բ. բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, գ. բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,

	դ. ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր աշխատանքային գործունեության ընթացքում կարգապահության, պատասխանատվության, մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման, նախաձեռնողականության և նպատակասլացության, ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորության վերաբերյալ: Վարվելակերպի նշված կետերի կարևորության ընկալումն ուսանողի մոտ կդիտարկվի նաև գործնական ուսուցման գործընթացում: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-3-11-001
Մոդուլի նպատակը	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) ծրագրերերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ

	գործնական պարապմունք՝ 56 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. տիրապետի համակարգչային տեխնիկային և կիրառի օպերացիոն համակարգը, 2. խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստերը, 3. պատրաստի և խմբագրի աղյուսակները, 4. կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում, 5. կազմակերպի ցուցադրություն համակարգչային ծրագրերով, 6. աշխատի համացանցում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,</p> <p>բ. տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,</p> <p>գ. տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերին (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),</p> <p>դ. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</p> <p>ե. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),</p> <p>զ. կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</p> <p>է. օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</p> <p>ը. ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում</p> <p>թ. կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print) :</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:

	<p>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:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար, բ. մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, գ. կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը՝ տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, դ. կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լրասանցքներից, ե. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիր՝ ըստ առաջադրանքի, կատարել տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական</p>

	հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստում դրանք, բ. կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, գ. կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և այլն) դ. փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, ե. ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիր՝ ըստ առաջադրանքի, կատարել աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարում

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,</p> <p>բ. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p> <p>գ. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>դ. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>ե. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>զ. գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>է. կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիր՝ ըստ առաջադրանքի, կատարել գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,</p> <p>գ. մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և կատարում պարզ գործողություններ,</p> <p>դ. ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>ե. կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>ե. ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին</p>

	<p>կհանձնարարվի, օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից, նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիր, կատարել թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում: Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 6	<p>Աշխատել համացանցում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը, բ. օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, գ. ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը, դ. փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից), ե. կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները, զ. գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, է. օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>
Փնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածքը, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթա հնարավոր հարցերը: Ուսանողին կհանձնարարվի նաև մուտք գործել ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ:</p>

	Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՌՈՏ ՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 001
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ ապրանքագիտության ուսումնասիրության առարկայի, պարենային ապրանքներին, մասնավորապես, հրուշակեղենին և հրուշակներ արտադրատեսակներին վերաբերող տեսական հարցերի շրջանակի մասին, ինչպես նաև զարգացնել մասնագիտական կարողություններ վերջիններիս դասակարգմանը, կողավորմանն ու որակին ներկայացվող սկզբունքների և պահանջների իմացության վերաբերյալ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում՝ 42 ժամ գործնական պարապմունք՝ 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու և յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. ներկայացնի ապրանքագիտության ուսումնասիրության առարկան և հիմնական խնդիրները, 2. ներկայացնի ապրանքների դասակարգման և կողավորման սկզբունքները, 3. մեկնաբանի ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջները,

	4. գնահատի ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների մրցունակությունը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ապրանքագիտության ուսումնասիրության առարկայի և հիմնական խնդիրների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքագիտության տեղը տնտեսագիտության ժամանակակից կառուցվածքում, բ. ճիշտ է սահմանում ապրանքագիտության ուսումնասիրության առարկան, գ. ճիշտ է բացատրում ապրանքագիտության հիմնական խնդիրները, դ. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքագիտական ուսումնասիրությունների ժամանակակից մեթոդները, ե. ճիշտ է մեկնաբանում ապրանքագիտության կապն այլ գիտությունների հետ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ապրանքագիտության տեղը տնտեսագիտության ժամանակակից կառուցվածքում, ուսումնասիրության առարկան, հիմնական խնդիրները և ուսումնասիրության ժամանակակից մեթոդները՝ միաժամանակ մեկնաբանելով կապն այլ գիտությունների հետ: Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն պատրաստել ապրանքագիտության զարգացման պատմական ընթացքի, դրանում տեղ գտած շրջադարձային փոփոխությունների մասին: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, խրթին հարցերի քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ապրանքների դասակարգման և կողավորման սկզբունքների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքների դասակարգման նշանակությունը և սկզբունքները,

	<p>բ. ճիշտ է մեկնաբանում ապրանքների դասակարգման հատկանիշները,</p> <p>գ. ճիշտ է բացատրում ապրանքների դասակարգման եղանակները,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում նախապես տրված հատկանիշով ապրանքների դասակարգումը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքների կողավորման ընդհանուր մոտեցումները և սկզբունքները,</p> <p>զ. ճիշտ է վերծանում ապրանքների կողերը, որպես յուրատեսակ ծածկադասիչներ:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ապրանքների դասակարգման նշանակությունը և սկզբունքները, ապրանքների դասակարգման հատկանիշներն ու եղանակները: Կառաջադրվի կատարել նախապես տրված հատկանիշով ապրանքների դասակարգում, ներկայացնել ապրանքների կողավորման ընդհանուր մոտեցումները և սկզբունքները, վերծանել հանձնարարված ապրանքների կողերը՝ ծածկադասիչները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ ապրանքների կողավորման ուղեցույցներ և տեղեկատուներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջների մեկնաբանում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների որակը ձևավորող գործոնները,</p> <p>բ. ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) ֆիզիկական</p>

	<p>հատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) քիմիական հատկությունները,</p> <p>դ. ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) կենսաբանական հատկությունները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) որակի վրա բացասաբար անդրադարձող գործոնները,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) որակի ապահովմանն ու բարելավմանը նպաստող գործոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ապրանքի, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների որակը ձևավորող գործոնները, թվարկել ու բացատրել հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) ֆիզիկական, քիմիական և կենսաբանական հատկությունները: Կառաջադրվի ներկայացնել հրուշակեղենի (հրուշակներ արտադրատեսակների) որակի վրա բացասաբար անդրադարձող գործոնները՝ ներկայացնելով դրանց որակի ապահովմանն ու բարելավմանը նպաստող գործոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման, հրուշակներ արտադրատեսակների հատկություններն ու որակը բացահայտող փորձերի ու դիտարկումների, հաշվարկային տիպային խնդիրների լուծմանը նպաստող մոտեցումների և բացահայտումների վրա:</p>
Ուսուցման երաշխավորված	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների մրցունակության գնահատում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է բացատրում ապրանքի մրցունակության էությունը, բովանդակությունը և այն ձևավորող գործոնները,</p> <p>բ. ճիշտ է բացատրում ապրանքների մրցունակության գնահատման ընդհանրական սկզբունքները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների մրցունակության հիմնական խմբերն ու դրանց առանձնացման սկզբունքները,</p> <p>դ. ճիշտ է կատարում նախապես տրված ապրանքատեսակի մրցունակության ընդհանրական գնահատումը,</p> <p>ե. ճիշտ է որոշում նախապես տրված ապրանքատեսակի պատկանելիությունը մրցունակության այս կամ այն խմբին:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ապրանքի մրցունակության էությունը, բովանդակությունը և այն ձևավորող գործոնները, բացատրել ապրանքների մրցունակության գնահատման ընդհանրական սկզբունքները, ներկայացնել նաև ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի ու հրուշակներ արտադրատեսակների մրցունակության հիմնական խմբերը և դրանց առանձնացման սկզբունքները: Կառաջադրվի կատարել նախապես տրված ապրանքատեսակի մրցունակության ընդհանրական գնահատում՝ միաժամանակ որոշելով այդ ապրանքատեսակի պատկանելիությունը մրցունակության այս կամ այն խմբին: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման, ապրանքների մրցունակության ապահովման գործոնների ու ընթացակարգերի մեկնաբանության վրա:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՀՐՈՇԱԿԵԴԵՆԻ ԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՐՈՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 002
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղի, դերի և նշանակության մասին, ինչպես նաև զարգացնել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենն ու հրուշակներ արտադրատեսակները բնութագրելու վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի Հայաստանի Հանրապետությունում հրուշակեղենի արդյունաբերության զարգացման անցյալի, ներկայի և հեռանկարների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 36 ժամ գործնական պարապմունք՝ 18 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու և յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է . 1. ներկայացնի հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղը, դերը և նշանակությունը, 2. ներկայացնի հրուշակեղենի արդյունաբերության հումքային բազան, 3. դրսևորի հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների դասակարգման կարողություն, 4. բնութագրի Հայաստանի Հանրապետության հրուշակեղենի արդյունաբերությունը, 5. գնահատի հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակներն ապրանքագիտական տեսանկյունից:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղի, դերի և նշանակության համառոտ ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում հրուշակագործության տեղը և դերը սննդի արդյունաբերության կառուցվածքում, բ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի համաշխարհային արդյունաբերության զարգացման պատմական ընթացքը, գ. ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի արդյունաբերության, որպես առանձնահատուկ արտադրության տեղաբաշխման ժամանակակից օրինաչափությունները և դրանք պայմանավորող գործոնները,

	<p>դ. ճիշտ է առանձնացնում արդի հրուշակեղենի արդյունաբերությամբ առավել մասնագիտացած տարածաշրջանները և պետությունները,</p> <p>ե. ճիշտ է առանձնացնում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների արտահանման գլխավոր բեռնահոսքերը,</p> <p>զ. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի, որպես բարձր կալորիականությամբ լայն սպառման պարենամթերքների արդյունաբերության նշանակությունը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի բացատրել հրուշակագործության տեղը և դերը սննդի արդյունաբերության կառուցվածքում, ներկայացնել հրուշակեղենի համաշխարհային արդյունաբերության զարգացման պատմական ընթացքը և դրա, որպես առանձնահատուկ արտադրության տեղաբաշխման ժամանակակից օրինաչափությունները և դրանք պայմանավորող գործոնները: Կառաջադրվի առանձնացնել արդի հրուշակեղենի արդյունաբերությամբ առավել մասնագիտացած տարածաշրջանները և պետությունները, հրուշակեղենի ու հրուշակներ արտադրատեսակների արտահանման գլխավոր բեռնահոսքերը, ինչպես նաև բնութագրել հրուշակեղենի, որպես բարձր կալորիականությամբ լայն սպառման պարենամթերքների արդյունաբերության նշանակությունը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ աշխարհի տնտեսական և քաղաքական քարտեզներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Հրուշակեղենի արդյունաբերության հումքային բազայի ներկայացում</p>

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական հիմնական հումքի՝ շաքարի ֆիզիկա-քիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կրախմավի ֆիզիկա-քիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակները,</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում մեղրի սննդային հատկանիշները և հրուշակեղենի արդյունաբերության մեջ դրա կիրառման ոլորտները,</p> <p>դ. ճիշտ է բնութագրում հրուշակագործության մեջ կիրառվող մրգային և հատապտղային կիսապատրաստվածքները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում և բնութագրում հրուշակագործության մեջ կիրառվող կորիզավոր ու ընդավոր մրգատեսակները և ձիթատու մշակաբույսերը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ կիրառվող կաթ - կաթնամթերքների ապրանքատեսակները,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ կիրառվող ալյուրի և ալրային կիսապատրաստվածքների տեսակները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակագործական հիմնական հումքի՝ շաքարի և կրախմավի ֆիզիկա-քիմիական հատկություններն ու ապրանքային տեսակները, բնութագրել մեղրի սննդային հատկանիշները և հրուշակեղենի արդյունաբերության մեջ դրա կիրառման ոլորտները: Կառաջադրվի բնութագրել հրուշակագործության մեջ կիրառվող մրգային և հատապտղային կիսապատրաստվածքները, կորիզավոր ու ընդավոր մրգատեսակները և ձիթատու մշակաբույսերը, ներկայացնել հրուշակագործության մեջ կիրառվող ալյուրի ու ալրային կիսապատրաստվածքների տեսակները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների դասակարգում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական նախապատրաստվածքները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական կիսապատրաստվածքները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների տեսակները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում կարամելի տեսակները՝ առանձնացնելով կարամելի զանգվածի մեջ ներառվող ներկանյութերը, թթուները և բնահյութերը,</p> <p>ե. ճիշտ է մեկնաբանում տարբեր տեսակի տորթերի բաղադրագրերի և դրանց սկզբունքային տարբերությունները,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տեսակի կոնֆետները (պոմադային, մրգային, գրիլլաժային, դոնդոլանման և այլն),</p> <p>է. ճիշտ է բնութագրում տարբեր յուղայնության շոկոլադային զանգվածները և դրանց կիրառական նշանակությունը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակագործական նախապատրաստվածքները, կիսապատրաստվածքները, թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների տեսակները: Կառաջադրվի բնութագրել կարամելի զանգվածի մեջ ներառվող ներկանյութերը, թթուները և բնահյութերը, մեկնաբանել տարբեր տեսակի տորթերի բաղադրագրերն ու դրանց սկզբունքային տարբերությունները: Կտրվեն հանձնարարականներ տարբեր տեսակի կոնֆետների և տարբեր յուղայնության շոկոլադային զանգվածների ու դրանց կիրառական նշանակության մասին: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատճեններ ու գծագրեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Հայաստանի Հանրապետության հրուշակեղենի արդյունաբերության բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղը ՀՀ ազգային տնտեսության, մասնավորապես, սննդի արդյունաբերության ներկայիս կառուցվածքում,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում ՀՀ հրուշակեղենի արդյունաբերության արդի առաջատար ձեռնարկությունները և դրանց կողմից թողարկվող հիմնական արտադրատեսակները (ապրանքատեսակները),</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում ՀՀ առաջատար հրուշակագործական ձեռնարկությունների հումքային ապահովվածությունը և արտադրական հզորությունը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում ՀՀ-ում թողարկված հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների սպառման արտաքին շուկաները՝ միաժամանակ բնութագրելով պահանջարկի և գնային փոփոխությունների միտումները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղը ՀՀ ազգային տնտեսության, մասնավորապես, սննդի արդյունաբերության ներկայիս կառուցվածքում, ՀՀ հրուշակեղենի արդյունաբերության արդի առաջատար ձեռնարկությունները և դրանց կողմից թողարկվող հիմնական արտադրատեսակները (ապրանքատեսակները): Կառաջադրվի բնութագրել ՀՀ առաջատար հրուշակագործական ձեռնարկությունների հումքային ապահովվածությունը և արտադրական հզորությունը, թողարկված հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների սպառման արտաքին շուկաները՝ միաժամանակ բնութագրելով պահանջարկի և գնային փոփոխությունների միտումները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա:

	Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, ՀՀ տնտեսական և վարչաքաղաքական քարտեզներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների ապրանքագիտական տեսանկյունից գնահատում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների արտադրության հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացները և դրանց տեխնիկական անվտանգության կանոնները, բ. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների սպառողական հատկությունները, գ. ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների փաթեթավորման և պահեստավորման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները, դ. ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների տեղափոխման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների արտադրության հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացները և դրանց տեխնիկական անվտանգության կանոնները, բնութագրել հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների սպառողական հատկությունները: Կառաջադրվի մեկնաբանել հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների փաթեթավորման և պահեստավորման, ինչպես նաև տեղափոխման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, տարատեսակ նորմատիվային

	փաստաթղթեր, տեխնոլոգիական հրահանգների ուղեցույցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՐՈՇԱԿԵՂԵՆԻ ԴԵՐՆ ԱՌՈՂՋ ՄՆԵԴԱԿԱՐԳՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 003
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել նախնական գիտելիքներ մարդու սննդակարգում հրուշակեղենի դերի մասին: Ուսանողը ձեռք կբերի մասնագիտական կարողություններ՝ հրուշակագործական ապրանքները, որպես մարդու օրգանիզմի համար էներգետիկ յուրատեսակ աղբյուր գնահատելու վերաբերյալ:
Մոդուլի տևողությունը	24 ժամ տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու և յուրացնելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. հրուշակեղենը ներկայացնի, որպես մարդու օրգանիզմի համար յուրատեսակ էներգետիկ աղբյուր, 2. հրուշակեղենը բնութագրի, որպես մարդու օրգանիզմի կենսագործունեությանն անհրաժեշտ ածխաջրերի աղբյուր, 3. գնահատի հրուշակեղենի և հրուշակների արտադրատեսակների առույգացնող դերը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի համար յուրատեսակ էներգետիկ աղբյուրի ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի ընդհանուր կենսագործունեության հարցում, բ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների քիմիական բաղադրությունը, գ. ճիշտ է տարանջատում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների օրգանական ու անօրգանական ծագման բաղադրիչները և դրանց չափաբաժիններն՝ ըստ տարբեր բաղադրագրերի,

	դ. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենը և հրուշակներ արտադրատեսակները, որպես մեծ պահանջարկ վայելող բարձր կալորիականությամբ պարենամթերքներ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի ընդհանուր կենսագործունեության հարցում, մեկնաբանել հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների քիմիական բաղադրությունը: Կառաջադրվի տարանջատել հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների օրգանական ու անօրգանական ծագման բաղադրիչները և դրանց չափաբաժիններն՝ ըստ տարբեր բաղադրագրերի, բնութագրել հրուշակեղենը և հրուշակներ արտադրատեսակները, որպես մեծ պահանջարկ վայելող բարձր կալորիականությամբ պարենամթերքներ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի կենսագործունեությանն անհրաժեշտ ածխաջրերի աղբյուրի բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում ածխաջրերի դերը մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության հարցում, բ. ճիշտ է ներկայացնում ածխաջրերով առավել հարուստ պարենամթերքներն ու հրուշակագործական ապրանքները, գ. ճիշտ է ներկայացնում մարդու օրգանիզմի համար ածխաջրերի առավել օպտիմալ չափաբաժինները, դ. ճիշտ է տարանջատում ածխաջրերի հիմնական խմբերը. մոնոսախարիդներ (պարզ շաքարներ), օլիգոսախարիդներ (բարդ շաքարներ), պոլիսախարիդներ (ոչ շաքարանման):
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:

	<p>Ուսանողին կհանձնարարվի բացատրել ածխաջրերի դերը մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության հարցում, ներկայացնել ածխաջրերով առավել հարուստ պարենամթերքներն ու հրուշակագործական ապրանքները, մարդու օրգանիզմի համար ածխաջրերի առավել օպտիմալ չափաբաժինները: Կառաջադրվի տարանջատել ածխաջրերի հիմնական խմբերը. մոնոսախարիդներ (պարզ շաքարներ), օլիգոսախարիդներ (բարդ շաքարներ), պոլիսախարիդներ (ոչ շաքարանման): Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական գինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների առույգացնող դերի գնահատում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրությունում առավել հաճախակի օգտագործվող սննդային և հանքային հավելումները, դրանցում հանդիպող վիտամիններն ու ֆերմենտները, բ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական ապրանքներում առավել մեծ տարածում գտած վիտամինները, պարզաբանում է մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության համար դրանցից յուրաքանչյուրի ունեցած դերակատարումը, իսկ բացակայության դեպքում՝ օրգանիզմում ձևավորվող հնարավոր հիվանդությունները, գ. ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի իմունային դիմադրողականության հարցում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի արտադրությունում առավել հաճախակի օգտագործվող սննդային և հանքային հավելումները, դրանցում հանդիպող վիտամիններն ու ֆերմենտները, հրուշակագործական ապրանքներում առավել մեծ տարածում գտած վիտամինները, պարզաբանել մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության համար դրանցից</p>

	յուրաքանչյուրի ունեցած դերակատարումը, իսկ բացակայության դեպքում՝ օրգանիզմում ձևավորվող հնարավոր հիվանդությունները: Կառաջադրվի բնութագրել հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի իմունային դիմադրողականության հարցում: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՆ ՀՐՈՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐԴՅՈՆԱԲԵՐՈՒԹՅՈՆՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 004
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել նյութերի և դրանց հատկությունների մասին համապարփակ գիտելիքներ, ինչպես նաև դրանցով աշխատելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 42 ժամ գործնական պարապմունք՝ 12 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն» մոդուլը:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. ներկայացնի հրուշակեղենի արտադրական ձեռնարկություններում (արտադրամասերում) սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները, 2. ներկայացնի արտադրական հումքի ու կիսապատրաստվածքների տեղափոխման, պահպանման և

	<p>նախապատրաստման սանիտարական նորմերն ու պայմանները,</p> <p>3. ներկայացնի սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումները,</p> <p>4. իրականացնի սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղի և աշխատանքի կազմակերպում:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Հրուշակեղենի արտադրական ձեռնարկություններում (արտադրամասերում) սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում «արտադրական սանիտարիա» և «արտադրական հիգիենա» հասկացությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական լուսավորվածության նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական աղմուկից, ցնցումներից և փոշուց պաշտպանվելու միջոցները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել «արտադրական սանիտարիա» և «արտադրական հիգիենա» հասկացությունները, հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական միկրոկլիմայի ու լուսավորվածության նկատմամբ նորմատիվային պահանջները: Կառաջադրվի ներկայացնել հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական աղմուկից, ցնցումներից և փոշուց պաշտպանվելու միջոցները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման

	վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, նորմատիվային փաստաթղթերի նմուշ-օրինակներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Արտադրական հումքի և կիսապատրաստվածքների տեղափոխման, պահպանման ու նախապատրաստման սանիտարական նորմերի և պայմանների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական հումքի տեղափոխման սանիտարական նորմերը և պահանջները համաձայն ընդունված չափանիշների, բ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը և պահանջները՝ համաձայն ընդունված չափանիշների, գ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական հումքի նախապատրաստման սանիտարական նորմերը և պահանջները՝ համաձայն ընդունված չափանիշների, դ. ճիշտ է սահմանում հրուշակագործական հումքի տեղափոխման և պահպանման համար նախատեսված ջերմաստիճանային պայմանները, հարաբերական խոնավության թույլատրելի միջակայքերն ու ժամանակային առավելագույն և նվազագույն տևողությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակագործական հումքի տեղափոխման ու պահպանման սանիտարական նորմերը և պահանջները համաձայն ընդունված չափանիշների: Կառաջադրվի մեկնաբանել և սահմանել հրուշակագործական հումքի տեղափոխման ու պահպանման համար նախատեսված ջերմաստիճանային պայմանները, հարաբերական խոնավության թույլատրելի միջակայքերը և ժամանակային առավելագույն ու նվազագույն տևողությունները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ

Ուսուցիչները	երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատկերներ ու գծագրեր, նորմատիվային փաստաթղթերի և չափորոշիչների նմուշ-օրինակներ, միջազգային հավաստագրերի պատճեններ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների պահպանման կանոններն ու նորմերը,</p> <p>բ. ճիշտ է պահպանում սննդային ներկերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների,</p> <p>գ. ճիշտ է պահպանում քիմիական սննդային նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների:</p> <p>դ. ճիշտ է շահագործում տեխնոլոգիական սարքավորումներն ու աշխատանքային գործիքները՝ պահպանելով դրանց սանիտարական անվտանգության նորմերը,</p> <p>ե. ճիշտ է կազմակերպում աշխատատեղի, սարքավորումների, գործիքների և աշխատանքային պարագաների ախտահանման գործընթացը,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի օգտագործումից հնարավոր ինֆեկցիաների և վարակների առաջացման պատճառները,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի օգտագործումից հնարավոր թունավորումների առաջացման պատճառները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի և հրուշակներ արտադրատեսակների պահպանման կանոններն ու նորմերը: Կառաջադրվի մեկնաբանել սննդային ներկերի ու քիմիական սննդային նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների: Կհանձնարարվի

	<p>շահագործել տեխնոլոգիական սարքավորումներն ու աշխատանքային գործիքները՝ պահպանելով դրանց սանիտարական անվտանգության նորմերը, ինչպես նաև կազմակերպել աշխատատեղի, սարքավորումների, գործիքների և աշխատանքային պարագաների ախտահանման գործընթացը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, աշխատանքային առաջին անհրաժեշտության գործիքներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղի և աշխատանքի կազմակերպում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում մարդու առողջության և աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատավայրի (աշխատատեղի) սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն), գ. ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերի և պարագաների անվնաս օգտագործումը, դ. ճիշտ է ներկայացնում սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ հիմնական միջոցառումները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մարդու առողջության և աշխատունակության վրա ազդող գործոնները</p>

	(սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), աշխատավայրի (աշխատատեղի) սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն): Կառաջադրվի ներկայացնել մասնագիտական աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերի և պարագաների անվնաս օգտագործումը, մեկնաբանել սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ հիմնական միջոցառումները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, առարկայական բանավեճերի, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԱՐԱՄԵԼԻ ԱՐՏԱԴԻՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 005
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ կարամելի արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների՝ մասնավորապես, կարամելային անուշախյութի (օշարակի), զանգվածի ու խորիզի եփման (պատրաստման) վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի կարամելագործական մեքենասարքավորումների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ գործնական պարապմունք՝ 56 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին

	<p>օգնություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում», ՀՐՈՇԱԿ-3-12-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:</p>
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի կարամելային անուշահյութի (օշարակի) համար անհրաժեշտ հումքատեսակը և տիրապետի դրա պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիային, 2. բացատրի կարամելային զանգվածի բաղադրությունը, հիմնական հատկությունները և պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, 3. ներկայացնի կարամելային խորիզի տեսակները և բացատրի դրանց պատրաստման տեխնոլոգիան, 4. ներկայացնի կարամելային արտադրության մեջ կիրառվող մեքենասարքավորումների աշխատանքային սկզբունքները և տեխնիկական բուժագրիչները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Կարամելային անուշահյութի (օշարակի) համար անհրաժեշտ հումքատեսակի ներկայացում և պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիայի տիրապետում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կարամելի տեսակների հիմնական խմբերը (նաբաթով, խորիզով) և դրանց առավել էական տարբերությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է թվարկում և բնութագրում կարամելային անուշահյութի հումքային բաղադրիչներն ու դրանց համար սահմանված չափաբաժինները,</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում կարամելային անուշահյութի տեսակները (շաքարային, մաթի, փոխակերպված և այլն),</p> <p>դ. ճիշտ է մեկնաբանում և բացատրում կարամելային անուշահյութի պատրաստման (եփման) եղանակները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում կարամելային անուշահյութի որակական բնութագրիչները,</p> <p>զ. ճիշտ է մեկնաբանում կարամելային անուշահյութի պատրաստման անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմների</p>

	<p>ապահովման ընդհանուր պահանջները,</p> <p>է. ճիշտ է պահպանում անուշահյութի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի անվտանգության կանոնները,</p> <p>ը. ճիշտ է պահպանում անուշահյութի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կարամելի տեսակների հիմնական խմբերը (նաբաթով, խորիզով) և դրանց առավել էական տարբերությունները, թվարկել ու բնութագրել կարամելային անուշահյութի հումքային բաղադրիչները ու դրանց համար սահմանված չափաբաժինները: Կառաջադրվի նաև բնութագրել կարամելային անուշահյութի տեսակները (շաքարային, մաթի, փոխակերպված և այլն), մեկնաբանել ու բացատրել դրա պատրաստման եղանակները: Կտրվեն առաջադրանքներ կարամելային անուշահյութի որակական բնութագրիչների, պատրաստման անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմների ապահովման ընդհանուր պահանջների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է ունակ լինի խստագույնս պահպանել անուշահյութի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական հմտությունների ձևավորման և զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների ու ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, հումքատեսակներ և աշխատանքային գործիքներ, աշխատանքի անվտանգության կանոնների ցուցումներ ու հրահանգների ժողովածուներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Կարամելային զանգվածի բաղադրության, հիմնական հատկությունների և պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների բացատրություն</p>

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ճիշտ է բնութագրում կարամելային զանգվածի քիմիական բաղադրությունը, բ. ճիշտ է ներկայացնում կարամելային զանգվածի քիմիական բաղադրիչների տոկոսային մասնաբաժինների (չափաբաժինների) հարաբերակցությունը, գ. ճիշտ է ներկայացնում կարամելային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները, դ. ճիշտ է բացատրում կարամելային զանգվածի խոնավածուծությունը և այն պայմանավորող գործոնները, ե. ճիշտ է ներկայացնում կարամելային զանգվածի պատրաստման (եփման) եղանակները՝ մատնանշելով դրանց միջև առկա տեխնոլոգիական տարբերությունները, զ. ճիշտ է ներկայացնում կարամելային զանգվածի որակական բնութագրիչները, է. ճիշտ է մեկնաբանում կարամելային զանգվածի պատրաստման անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմների ապահովման ընդհանուր պահանջները, ը. ճիշտ է պահպանում կարամելային զանգվածի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի անվտանգության կանոնները, թ. ճիշտ է պահպանում կարամելային զանգվածի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել կարամելային զանգվածի քիմիական բաղադրությունը՝ ներկայացնելով քիմիական բաղադրիչների տոկոսային մասնաբաժինների (չափաբաժինների) հարաբերակցությունը: Կառաջադրվի նաև ներկայացնել կարամելային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները, բացատրել վերջինիս խոնավածուծությունը և այն պայմանավորող գործոնները: Ուսանողին կտրվեն հստակ առաջադրանքներ՝ կարամելային զանգվածի պատրաստման (եփման) տարբեր եղանակների վերաբերյալ՝ պահանջելով մատնանշել դրանց միջև առկա տեխնոլոգիական տարբերությունները: Ուսանողը պետք է ունակ լինի ներկայացնել կարամելային զանգվածի որակական բնութագրիչները և մեկնաբանել դրա պատրաստման անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմների ապահովման ընդհանուր պահանջները ինչպես նաև խստագույնս պահպանել վերջինիս պատրաստման ընթացքում աշխատանքի անվտանգության</p>

	կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապաստառներ ու գծագրեր, հումքատեսակներ և աշխատանքային գործիքներ, աշխատանքի անվտանգության կանոնների ցուցումներ ու հրահանգների ժողովածուներ: Չէր խանգարի ընդհանուր ծանոթություն ձևավորել ֆիզիկական մեծությունների ու դրանց չափողականության մասին:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կարամելային խորիզի տեսակների ներկայացում և պատրաստման տեխնոլոգիայի բացատրություն
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է թվարկում ու ներկայացնում կարամելային խորիզի տեսակները (մրգա-հատապտղային, պոմադային, լիկյորային, մեղրային, կաթնային, շոկոլադա-ընկուզային և այլն),</p> <p>բ. ճիշտ է բացատրում կարամելային խորիզին ներկայացվող համահոտային պահանջները և դրանց համապատասխան որակական բնութագրիչները,</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում կարամելային խորիզի պատրաստման (եփման) եղանակները,</p> <p>դ. ճիշտ է սահմանում կարամելային խորիզի պատրաստման տարբեր բաղադրագրերի և ապրանքային վիճակների (հեղուկ, պինդ) սկզբունքային տարբերություններն ու նմանությունները,</p> <p>ե. ճիշտ է պահպանում կարամելային խորիզի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի անվտանգության կանոնները,</p> <p>զ. ճիշտ է պահպանում կարամելային խորիզի պատրաստման ընթացքում աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>

Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի թվարկել և ներկայացնել կարամելային խորիզի տեսակները (մրգա-հատապտղային, պոմադային, լիկյորային, մեղրային, կաթնային, շոկոլադա-ընկուզային և այլն), բացատրել դրանցից յուրաքանչյուրին ներկայացվող համահոտային պահանջներն ու համապատասխան որակական բնութագրիչները: Կառաջադրվի բնութագրել կարամելային խորիզի պատրաստման (եփման) եղանակները, սահմանել յուրաքանչյուր դեպքի համար պատրաստման տարբեր բաղադրագրերի և ապրանքային վիճակների (հեղուկ, պինդ) սկզբունքային տարբերություններն ու նմանությունները: Ուսանողը պետք է ունակ լինի խստագույնս պահպանել կարամելային խորիզի ընթացքում աշխատանքի անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատկերներ ու գծագրեր, հումքատեսակներ, բաղադրագրեր և աշխատանքային գործիքներ, աշխատանքի անվտանգության կանոնների ցուցումներ ու հրահանգների ժողովածուներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Կարամելային արտադրության մեջ կիրառվող մեքենասարքավորումների աշխատանքային սկզբունքների և տեխնիկական բութագրիչների ներկայացում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է թվարկում և ներկայացնում կարամելի արտադրության բազմագործառության մեքենայացված հոսքագծի հիմնական բաղադրիչներն ու դրանց տեխնիկական բնութագրիչները (պարամետրերը), բ. ճիշտ է բացատրում կարամելային զանգվածի սառեցման (հովացման) մեքենայի դերը և աշխատանքային սկզբունքը,</p>

	<p>գ. ճիշտ է բացատրում կարամելային զանգվածի պարբերական ձգման մեքենայի դերը և աշխատանքային սկզբունքը,</p> <p>դ. ճիշտ է բացատրում կարամելային զանգվածի գլանման մեքենայի դերը և աշխատանքային սկզբունքը,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում խորիզալցոնիչի աշխատանքային սկզբունքը,</p> <p>զ. ճիշտ է բացատրում կարամելային զանգվածի և խորիզի միացման մեքենայի դերն ու աշխատանքային սկզբունքը,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում կարամելահատիչ և կարամելադրոշմող մեքենաների աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում կարամելափայլեցնող և կարամելափաթեթավորող մեքենաների աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>թ. ճիշտ է նկարագրում կարամելի պատրաստումից հետո կուտակված արտադրական մնացորդների հավաքման և վերամշակման գործընթացները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի թվարկել և ներկայացնել կարամելի արտադրության բազմագործառնության մեքենայացված հոսքազծի հիմնական բաղադրիչներն ու դրանց տեխնիկական բնութագրիչները (պարամետրերը), բացատրել կարամելային զանգվածի սառեցման (հովացման) մեքենայի դերը և աշխատանքային սկզբունքը: Կառաջադրվի բացատրել կարամելային զանգվածի պարբերական ձգման մեքենայի դերը և աշխատանքային սկզբունքը: Ուսանողին կտրվեն առաջադրանքներ՝ խորիզալցոնիչի, կարամելային զանգվածի և խորիզի միացման մեքենայի, ինչպես նաև կարամելահատիչ ու կարամելադրոշմող մեքենաների աշխատանքային սկզբունքների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է ունակ լինի նկարագրել և ցուցադրել կարամելի պատրաստումից հետո կուտակված արտադրական մնացորդների հավաքման ու վերամշակման հիմնական գործընթացները: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի</p>

	վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ, համապատասխան բաղադրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՇՈԿՈԼԱԴԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 006
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ շոկոլադի արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի շոկոլադի արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ գործնական պարապմունք՝ 56 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում», ՀՐՈՇԱԿ-3-12-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. <ol style="list-style-type: none"> 1. բնութագրի կակաո ունդերը, որպես շոկոլադի արտադրության գլխավոր հումքատեսակ, 2. նկարագրի կակաո ունդերի նախնական մշակման տեխնոլոգիական գործընթացը, 3. բնութագրի կակաո յուղի և կակաո փոշու արտադրության տեխնոլոգիաները, 4. բնութագրի շոկոլադային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիան, 5. բնութագրի շոկոլադի և շոկոլադային կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիան:

Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Կակաո ունդերի, որպես շոկոլադի արտադրության գլխավոր հումքատեսակի բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կակաո ունդերի մշակության աշխարհագրական (տարածքային) տեղաբաշխման շրջանները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կակաո ունդերի որակական խմբերը (ընտիր, սպառողական) և դրանց հատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում կակաո ունդերի քիմիական բաղադրությունը (կակաո յուղ, կոֆեին, կրախմավ, շաքար, սպիտակուց, թեոբրոմին, հանքային աղեր, օրգանական թթուներ, աղաղանյութ և այլն),</p> <p>դ. ճիշտ է նկարագրում կակաո ունդերի մակարդման (խմորման) գործընթացը,</p> <p>ե. ճիշտ է բացատրում կակաո ունդերի պահպանման նորմերը, պայմանները և առաջնային միջոցառումները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կակաո ունդերի մշակության աշխարհագրական (տարածքային) տեղաբաշխման շրջանները, որակական խմբերը (ընտիր, սպառողական) և դրանց հատկությունները: Կառաջադրվի բնութագրել կակաո ունդերի քիմիական բաղադրությունը (կակաո յուղ, կոֆեին, կրախմավ, շաքար, սպիտակուց, թեոբրոմին, հանքային աղեր, օրգանական թթուներ, աղաղանյութ և այլն), նկարագրել մակարդման (խմորման) գործընթացը: Կտրվեն հարցեր կակաո ունդերի պահպանման նորմերի, պայմանների և առաջնային միջոցառումների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ քարտեզներ, համապատասխան գծապատառներ, գծագրեր և բաղադրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կակաո ունդերի նախնական մշակման տեխնոլոգիական գործընթացի նկարագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում կակաո ունդերի մեխանիկական մշակման համար կիրառվող մաքրա-տեսակավորող մեքենայի աշխատանքային սկզբունքը,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կակաո ունդերից կակաո ձավարի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>գ. ճիշտ է նկարագրում կակաո ունդերից և կակաո ձավարից կակաո տրորվածքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>դ. ճիշտ է նկարագրում կակաո ունդերի ջերմային մշակման (տապակման) գործընթացի բովանդակությունը և դրանով պայմանավորված քիմիական կազմի փոփոխությունները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում կակաո ունդերի ջերմային մշակման եղանակները (ջերմատեղափոխիչ կամ կոնվեկտիվ, ջերմակուտակիչ կամ կոնդուկտիվ, ճառագայթային կամ ռադիացիոն, բարձր հաճախականության և այլն),</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում կակաո ունդերի ջերմային մշակման ռեժիմները:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կակաո ունդերի մեխանիկական մշակման համար կիրառվող մաքրա-տեսակավորող մեքենայի աշխատանքային սկզբունքը, կակաո ունդերից կակաո ձավարի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը: Կառաջադրվի նկարագրել կակաո ունդերի ջերմային մշակման (տապակման) գործընթացի բովանդակությունը և դրանով պայմանավորված քիմիական կազմի փոփոխությունները, ներկայացնել կակաո ունդերի ջերմային մշակման եղանակները (ջերմատեղափոխիչ կամ կոնվեկտիվ, ջերմակուտակիչ կամ կոնդուկտիվ, ճառագայթային կամ ռադիացիոն, բարձր հաճախականության և այլն): Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական գինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի

	վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ, տարատեսակ բաղադրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կակաո յուղի և կակաո փոշու արտադրության տեխնոլոգիաների բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նկարագրում կակաո տրորվածքի մամլման տեխնոլոգիական գործընթացը և օգտագործվող մամլիչների աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>բ. ճիշտ է բնութագրում կակաո յուղի քիմիական կազմը և հատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում կակաո յուղի և կակաո քուսպի տարանջատման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>դ. ճիշտ է բացատրում կակաո քուսպի նախնական փշրման և հետագա մանրացման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>ե. ճիշտ է բացատրում մանրացված կակաո քուսպից փոշիանման զանգվածի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>զ. ճիշտ է բնութագրում կակաո փոշու հատկությունները և կիրառման բնագավառները,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում և մեկնաբանում կակաո յուղի ու կակաո փոշու արտադրության տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նկարագրում կակաո տրորվածքի մամլման տեխնոլոգիական գործընթացը և օգտագործվող մամլիչների աշխատանքային սկզբունքները, բնութագրել կակաո յուղի քիմիական կազմն ու հատկությունները: Կառաջադրվի ներկայացնել կակաո յուղի և կակաո քուսպի տարանջատման տեխնոլոգիական գործընթացը: Կտրվեն հարցեր կակաո քուսպի նախնական փշրման և հետագա մանրացման տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է ունակ լինի բնութագրել կակաո փոշու հատկությունները և կիրառման բնագավառները՝ միաժամանակ ներկայացնելով կակաո յուղի ու կակաո փոշու արտադրության տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ

	<p>նորմերը: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ, համապատասխան բաղադրագրեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Շոկոլադային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիայի բնութագրում</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում սովորական շոկոլադային զանգվածում բաղադրագրային հումքատեսակների՝ շաքարի փոշու, կակաո տրորվածքի և կակաո յուղի չափաբաժինները, բ. ճիշտ է ներկայացնում սովորական շոկոլադային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, գ. ճիշտ է ներկայացնում սովորական շոկոլադային զանգվածից դեսերտային շոկոլադային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, դ. ճիշտ է ներկայացնում շոկոլադային զանգվածի որակական բնութագրիչները, ե. ճիշտ է ներկայացնում և մեկնաբանում շոկոլադային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել սովորական շոկոլադային զանգվածում բաղադրագրային հումքատեսակների՝ շաքարի փոշու, կակաո տրորվածքի և կակաո յուղի չափաբաժինները, ինչպես նաև սովորական շոկոլադային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը: Կառաջադրվի ներկայացնել սովորական շոկոլադային զանգվածից դեսերտային շոկոլադային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը՝ միաժամանակ թվարկելով</p>

	<p>շոկոլադային զանգվածի որակական բնութագրիչները: Կտրվեն հարցեր՝ շոկոլադային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական կանոնների և սանիտարահիգիենիկ նորմերի վերաբերյալ: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատճեններ, գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր: Անհրաժեշտ է առաջարկել իրավիճակային խնդիրներ, հետևել դրանցում արագ և ճիշտ կողմնորոշվելու արդյունավետությանը:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Շոկոլադի և շոկոլադային կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիայի բնութագրում</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում շոկոլադային պինդ և հեղուկ զանգվածների հատկություններն ու դրանց տարբերությունները, բ. ճիշտ է պարզաբանում բնական և հավելումային շոկոլադների հատկություններն ու դրանց տարբերությունները, գ. ճիշտ է նկարագրում շոկոլադային զանգվածի տեմպերացման՝ հաստույթի համահավասարեցման տեխնոլոգիական գործընթացը և դրա նշանակությունը, դ. ճիշտ է ներկայացնում հոծ սալիկային շոկոլադի կաղապարման տեխնոլոգիական գործընթացը և համապատասխան կաղապարների նախապատրաստման աշխատանքները, ե. ճիշտ է ներկայացնում սնամեջ շոկոլադային կազմվածքների (ֆիգուրների) կաղապարման տեխնոլոգիական գործընթացը, զ. ճիշտ է ներկայացնում ծակոտկեն շոկոլադի հատկությունները և դրա պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p>

	<p>է. ճիշտ է բացատրում «Ասորտի» տիպի շոկոլադային կոնֆետների պատրաստման և դրանցում կիրառվող խորիզի լցոնման եղանակները,</p> <p>ը. ճիշտ է նկարագրում շոկոլադի և շոկոլադային կոնֆետների ձևավորման, հովացման ու փաթեթավորման արտադրական գործընթացները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել շոկոլադային պինդ և հեղուկ զանգվածների հատկություններն ու դրանց տարբերությունները, պարզաբանել բնական և հավելումային շոկոլադների հատկություններն ու դրանց տարբերությունները: Կառաջադրվի նկարագրել շոկոլադային զանգվածի տեմպերացման՝ հաստույթի համահավասարեցման տեխնոլոգիական գործընթացը և դրա նշանակությունը, ինչպես նաև հոծ սալիկային շոկոլադի կաղապարման տեխնոլոգիական գործընթացն ու համապատասխան կաղապարների նախապատրաստման աշխատանքները: Կտրվեն հարցեր՝ սնամեջ շոկոլադային կազմվածքների (ֆիգուրների) կաղապարման տեխնոլոգիական գործընթացի և ծակոտկեն շոկոլադի հատկությունների ու դրա պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է ունակ լինի բացատրել «Ասորտի» տիպի շոկոլադային կոնֆետների պատրաստման և դրանցում կիրառվող խորիզի լցոնման եղանակները, նկարագրի շոկոլադի և շոկոլադային կոնֆետների ձևավորման, հովացման ու փաթեթավորման արտադրական գործընթացները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿՈՆՖԵՏՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 007
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի կոնֆետների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ տեսական պարապմունք՝ 18 ժամ գործնական պարապմունք՝ 54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում», ՀՐՈՇԱԿ-3-12-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է. 1. ներկայացնի կոնֆետների դասակարգման և պոմադային կոնֆետային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 2. բնութագրի կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների և կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները, 3. ներկայացնի գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների կաղապարման և ջնարկման (շաքարահյութով կամ շոկոլադով փայլապատման) տեխնոլոգիական գործընթացները, 4. բնութագրի կլորահատիկավոր կոնֆետների՝ դրաժեի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները, 5. ներկայացնի գրիլյաժային և դոնդողակային (ժելային) կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները:

Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Կոնֆետների դասակարգում և պոմադային կոնֆետային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է թվարկում կոնֆետների հիմնական ապրանքատեսակները (պոմադային, մրգային, մարցիպանային, գրիլածային, լիկյորային, դոնդողակային կամ ժելային, կլորահատիկավոր կամ դրածե և այլն),</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում պոմադային կոնֆետային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում պոմադային կոնֆետային զանգվածի քիմիական բաղադրությունը և առանձին բաղադրիչների չափաբաժիններն՝ ըստ տարբեր բաղադրագրերի,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում պոմադային կոնֆետային զանգվածի պատրաստման եղանակները,</p> <p>ե. ճիշտ է ներկայացնում պոմադային կոնֆետային զանգվածի որակական բնութագրիչները,</p> <p>զ. ճիշտ է պահպանում պոմադային կոնֆետային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացում աշխատանքի անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի թվարկել կոնֆետների հիմնական ապրանքատեսակները (պոմադային, մրգային, մարցիպանային, գրիլածային, լիկյորային, դոնդողակային կամ ժելային, կլորահատիկավոր կամ դրածե և այլն), ինչպես նաև ներկայացնել պոմադային կոնֆետային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները, քիմիական բաղադրությունը և առանձին բաղադրիչների չափաբաժիններն՝ ըստ տարբեր բաղադրագրերի: Կառաջադրվի ներկայացնել պոմադային կոնֆետային զանգվածի պատրաստման եղանակները, տեխնոլոգիական գործընթացում աշխատանքի անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման,

	ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ, գծագրեր և բաղադրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների և կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը, բ. ճիշտ է նկարագրում կոնֆետային նախապատրաստվածքների մեխանիկական մշակման (մամլման, ձգման, հատման, գլանման) տեխնոլոգիական գործընթացները, գ. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆետային նախապատրաստվածքների ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, դ. ճիշտ է նկարագրում կոնֆետային կիսապատրաստվածքների մեխանիկական մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, ե. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆետային կիսապատրաստվածքների ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, զ. ճիշտ է պահպանում նախապատրաստվածքների և կիսապատրաստվածքների ջերմա-մեխանիկական մշակման աշխատանքների անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի բացատրել կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը՝ նկարագրելով կոնֆետային նախապատրաստվածքների մեխանիկական մշակման (մամլման, ձգման, հատման, գլանման) տեխնոլոգիական գործընթացները: Կառաջադրվի

	<p>ներկայացնել կոնֆետային նախապատրաստվածքների ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները, ինչպես նաև կոնֆետային կիսապատրաստվածքների մեխանիկական և ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացները:</p> <p>Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատահաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների կաղապարման և ջնարկման (շաքարահյութով կամ շոկոլադով փայլապատման) տեխնոլոգիական գործընթացների ներկայացում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների կաղապարման հոսքագծերի աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>բ. ճիշտ է նկարագրում նախապես կաղապարված գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների ջնարկումը շաքարահյութով,</p> <p>գ. ճիշտ է նկարագրում նախապես կաղապարված գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների ջնարկումը շոկոլադով,</p> <p>դ. ճիշտ է մեկնաբանում գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների կաղապարման և ջնարկման աշխատանքների անվտանգության կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների կաղապարման</p>

	<p>հոսքագծերի աշխատանքային սկզբունքները, ինչպես նաև նկարագրել նախապես կաղապարված գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների ջնարկումը շաքարահյութով: Կառաջադրվի նկարագրել նախապես կաղապարված գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների ջնարկումը շոկոլադով: Ուսանողը պետք է ունակ լինի մեկնաբանել գլանային իրանով կոնֆետային պատրաստվածքների կաղապարման և ջնարկման աշխատանքների անվտանգության կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Կլորահատիկավոր կոնֆետների՝ դրաժեի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների բնութագրում</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում դրաժեի տեսակները. պոմադային, լիկյորային, շաքարային, կարամելային, ընկուզային, չամիչային, չորամրգային և այլն, բ. ճիշտ է ներկայացնում դրաժիրացման կաթսայի կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքները, գ. ճիշտ է նկարագրում դրաժեի իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ շաքարի փոշու և թրջող մրգահյութի օգտագործման տեխնոլոգիական գործընթացները, դ. ճիշտ է նկարագրում դրաժեի իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ կարամելային և կոնֆետային զանգվածների,ինչպես նաև ընկուզից, չամիչից ու չորամրգից ստացվող միջուկների օգտագործման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p>

	<p>ե. ճիշտ է ներկայացնում դրաժիրացման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը. դրաժեի իրանների գլանում, գլանային իրանների կայունացում, հարդարում, փայլեցում, հակավորում,</p> <p>զ. ճիշտ է պահպանում դրաժիրացման տարբեր փուլերի ջերմային ռեժիմները,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում դրաժեի արտադրամասում աշխատանքային միջավայրի օդի ջերմաստիճանի և հարաբերական խոնավության նորմատիվային պայմանները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել դրաժեի տեսակները. պոմադային, լիկյորային, շաքարային, կարամելային, ընկուզային, չամիչային, չորամրգային և այլն: Կառաջադրվի բացատրել դրաժիրացման կաթսայի կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքները, նկարագրել դրաժեի իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ շաքարի փոշու և թրջող մրգահյութի օգտագործման տեխնոլոգիական գործընթացները: Ուսանողին կտրվեն հարցեր՝ դրաժեի իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ կարամելային և կոնֆետային զանգվածների, ինչպես նաև ընկուզից, չամիչից ու չորամրգից ստացվող միջուկների օգտագործման տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ: Սովորողը պետք է ունակ լինի ներկայացնել դրաժիրացման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը՝ դրաժեի իրանների գլանում, գլանային իրանների կայունացում, հարդարում, փայլեցում, հակավորում և այլն, պահպանելով դրանցից յուրաքանչյուրի ջերմային ռեժիմները, արտադրամասում աշխատանքային միջավայրի օդի ջերմաստիճանի ու հարաբերական խոնավության նորմատիվային պայմանները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Գրիլյաժային և դոնդոլակային (ժելային) կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում փափուկ և պինդ գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածներն ու դրանց տարբերությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածի քիմիական բաղադրությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>ե. ճիշտ է մեկնաբանում գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների, կիսապատրաստվածքների և ապրանքային տեսքով կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիական հաջորդական գործընթացները,</p> <p>զ. ճիշտ է ներկայացնում դոնդոլակային կոնֆետային զանգվածի պատրաստման, հովացման և ձևավորման տեխնոլոգիական հաջորդական գործընթացները,</p> <p>է. ճիշտ է պահպանում գրիլյաժային և դոնդոլակային կոնֆետային զանգվածների պատրաստման ջերմային ռեժիմները,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում գրիլյաժային և դոնդոլակային կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներում աշխատանքի անվտանգության կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել փափուկ և պինդ գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածներն ու դրանց տարբերությունները, գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածի քիմիական բաղադրությունը և ֆիզիկական հատկությունները: Կառաջադրվի մեկնաբանում գրիլյաժային կոնֆետային զանգվածից նախապատրաստվածքների, կիսապատրաստվածքների և ապրանքային տեսքով կոնֆետների արտադրության տեխնոլոգիական հաջորդական գործընթացները: Կտրվեն հարցեր՝ դոնդոլակային կոնֆետային զանգվածի պատրաստման, հովացման և ձևավորման տեխնոլոգիական հաջորդական գործընթացների վերաբերյալ: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է

	պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատկերներ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը՝ «Մ Ա Ր Մ Ե Լ Ա Դ Ի Ե Վ Վ Ա Ֆ Լ Ի Ն Ե Ր Ի Ա Ր Տ Ա Դ Ր Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 008
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ մարմելադի և վաֆլիների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի մարմելադի և վաֆլիների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական պարապմունք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում», ՀՐՈՇԱԿ-3-12-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնի մարմեւադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիան, 2. ներկայացն մրգային մարմեւադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիան, 3. բնութագրի դոնդողակային և եռաշերտ մարմեւադի արտադրության տեխնոլոգիան, 4. բնութագրի վաֆլու խմորի պատրաստման տեխնոլոգիան, 5. բնութագրի վաֆլու արտադրության տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Մարմեւադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիայի ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> ա. ճիշտ է ներկայացնում մարմեւադային զանգվածի արտադրությանն անհրաժեշտ հումքատեսակները և դրանց չափաբաժիններն՝ ըստ բաղադրագրի պահանջների, բ. ճիշտ է բնութագրում մարմեւադային զանգվածի տեսակները և դրանց որակական հատկությունների տարբերությունները, գ. ճիշտ է ներկայացնում մարմեւադային զանգվածի դոնդողացման ջերմային ռեժիմները և տևողությունը, դ. ճիշտ է ներկայացնում մարմեւադակաղապարիչ մեքենայի աշխատանքային մասերը, հանգույցները և շահագործման սկզբունքները, ե. ճիշտ է պահպանում մարմեւադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնիկական անվտանգության կանոնները և սանիտարական նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մարմեւադային զանգվածի արտադրությանն անհրաժեշտ հումքատեսակները և դրանց չափաբաժիններն՝ ըստ բաղադրագրի պահանջների, բնութագրե մարմեւադային զանգվածի տեսակները և դրանց որակական հատկությունների տարբերությունները: Կառաջադրվի ներկայացնել մարմեւադային զանգվածի դոնդողացման ջերմային ռեժիմները և տևողությունը, մարմեւադակաղապարիչ մեքենայի աշխատանքային մասերը, հանգույցներն ու շահագործման սկզբունքները: Կտրվեն հարցեր՝ մարմեւադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնիկական

	անվտանգության կանոնների և սանիտարական նորմերի վերաբերյալ: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական գիտնացող պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատահներ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Մրգային մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիայի ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի չորացման տեխնոլոգիական գործընթացը, բ. ճիշտ է ներկայացնում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի հովացման տեխնոլոգիական գործընթացը, գ. ճիշտ է բնութագրում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի մշակման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, դ. ճիշտ է ներկայացնում մրգային մարմելադային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, ե. ճիշտ է մեկնաբանում մրգային մարմելադային պատրաստվածքի տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական պահանջները, զ. ճիշտ է ներկայացնում մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարական նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով:

	<p>Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի չորացման, հովացման, մշակման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները: Կառաջադրվի նաև ներկայացնել մարմելադային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման, տեղափոխման ու պահպանման տեխնոլոգիական գործընթացները: Կտրվեն հարցեր՝ մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնիկական կանոնների և սանիտարական նորմերի վերաբերյալ: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական գինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Դոնդողակային և եռաշերտ մարմելադի արտադրության տեխնոլոգիայի բնութագրում</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում դոնդողակային երկշերտ «Ելակ» տիպի մարմելադի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, բ. ճիշտ է ներկայացնում դոնդողակային եռաշերտ «Նարնջային և կիտրոնային բլթակներ» տիպի մարմելադի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, գ. ճիշտ է մեկնաբանում դոնդողակային մարմելադի չորացման և հովացման ռեժիմները, դ. ճիշտ է բնութագրում դոնդողակային երկշերտ և եռաշերտ մարմելադների փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական պահանջները, ե. ճիշտ է ներկայացնում դոնդողակային երկշերտ և եռաշերտ մարմելադների տեղափոխման և պահպանման</p>

	տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել դոնդողակային երկշերտ «Ելակ» տիպի մարմելադի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, բացատրել դոնդողակային եռաշերտ «Նարնջային և կիտրոնային բլթակներ» տիպի մարմելադի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը: Կառաջադրվի մեկնաբանել դոնդողակային մարմելադի չորացման և հովացման ռեժիմները, դոնդողակային երկշերտ և եռաշերտ մարմելադիների փաթեթավորման ու տարայավորման տեխնոլոգիական պահանջները: Կտրվեն հարցեր՝ դոնդողակային երկշերտ և եռաշերտ մարմելադիների տեղափոխման ու պահպանման տեխնոլոգիական պահանջների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատահաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Վաֆլու խմորի պատրաստման տեխնոլոգիայի բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու խմորի բաղադրությունը և պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, բ. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու շերտաթերթիկների թխման տեխնոլոգիական գործընթացը, գ. ճիշտ է բնութագրում վաֆլու արտադրության մեջ կիրառվող վառարանների աշխատանքային սկզբունքները, դ. ճիշտ է բնութագրում վաֆլու արտադրության մեջ կիրառվող քսուկային մեքենայի աշխատանքային սկզբունքները, ե. ճիշտ է բնութագրում վաֆլու արտադրության մեջ կիրառվող վաֆլե սալերի հատման (կտրման) մեքենայի

	աշխատանքային սկզբունքները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել վաֆլու խմորի բաղադրությունը և պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, ինչպես նաև վաֆլու շերտաթերթիկների թխման տեխնոլոգիական գործընթացը: Կառաջադրվի բնութագրել վաֆլու արտադրության մեջ կիրառվող վառարանների և քսուկային մեքենայի աշխատանքային սկզբունքները: Կտրվեն հարցեր՝ վաֆլու արտադրության մեջ կիրառվող վաֆլե սալերի հատման (կտրման) մեքենայի աշխատանքային սկզբունքների վերաբերյալ: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Վաֆլու արտադրության տեխնոլոգիայի բնութագրում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նկարագրում վաֆլու մրգային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, բ. ճիշտ է նկարագրում վաֆլու պոմադային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, գ. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու պրալինային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, դ. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու արտադրության համար նախատեսված սննդային միջուկի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, ե. ճիշտ է բացատրում վաֆլու զանգվածի և սննդային միջուկի միացման տեխնոլոգիական գործընթացը, զ. ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական

	<p>գործընթացները,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում վաճառքի պատրաստվածքի պահպանման տևողությունը, ջերմային և խոնավության պայմանները,</p> <p>ը. ճիշտ է պահպանում վաճառքի արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել վաճառքի մրգային, պոմադային և պրալինային զանգվածների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները: Կառաջադրվի նաև մեկնաբանել և բացատրել վաճառքի արտադրության համար նախատեսված սննդային միջուկի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը: Կտրվեն հարցեր՝ վաճառքի զանգվածի և սննդային միջուկի միացման, վաճառքի պատրաստվածքի փաթեթավորման ու տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է ունակ լինի ներկայացնել վաճառքի պատրաստվածքի պահպանման տևողությունը, ջերմային և խոնավության պայմանները, արտադրության տեխնիկական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԹԻՎԱԾՔԱԲԼԻԹՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 009

Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ թխվածքաբլիթների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի թխվածքաբլիթների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների մասին:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական պարապմունք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՀՐՈւՇԱԿ - 3 - 12 - 002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն», ՀՐՈւՇԱԿ - 3 - 12 - 003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում», ՀՐՈւՇԱԿ-3-12-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է . 1. ներկայացնի թխվածքաբլիթների արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիան, 2. ներկայացնի թխվածքաբլիթային խմորի նախապատրաստվածքից արտադրական կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացները, 3. ներկայացնել թխվածքաբլիթային խմորի կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Թխվածքաբլիթների արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիայի ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային խմորի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները, բ. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանային և խոնավության տեխնոլոգիական պայմանները, գ. ճիշտ է բնութագրում թխվածքաբլիթի տրված տեսականի համար նախատեսված խմորի հունցման մեքենայի

	<p>աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային խմորի շաղախման տևողությունը և ջերմաստիճանային պայմանները,</p> <p>ե. ճիշտ է մեկնաբանում թխվածքաբլիթային խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել թխվածքաբլիթային խմորի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները, կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանային և խոնավության տեխնոլոգիական պայմանները: Կառաջադրվի բնութագրել թխվածքաբլիթի տրված տեսականի համար նախատեսված խմորի հունցման մեքենայի աշխատանքային սկզբունքները: Կտրվեն հարցեր՝ թխվածքաբլիթային խմորի շաղախման տևողության և ջերմաստիճանային պայմանների, ինչպես նաև պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի վերաբերյալ: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատճեններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Թխվածքաբլիթային խմորի նախապատրաստվածքից արտադրական կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացների ներկայացում</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքի կառուցվածքը և որակական հատկությունները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքի նախնական գրտնակման եղանակները և դրանցից</p>

	<p>յուրաքանչյուրի դեպքում պահանջվող համապատասխան սարքերն ու գործիքները,</p> <p>գ. ճիշտ է բնութագրում խմորային նախապատրաստվածքի հանգստացման տարբեր եղանակները, դրանց առանձնահատկությունները և տևողությունը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքների համար ձևամթերային կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>ե. ճիշտ է նկարագրում խմորային նախապատրաստվածքի քսուկապատման և հարդարման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>զ. ճիշտ է պահպանում խմորի կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել խմորային նախապատրաստվածքի կառուցվածքը և որակական հատկությունները, նախնական գրտնակման եղանակներն ու դրանցից յուրաքանչյուրի դեպքում պահանջվող համապատասխան սարքերը և գործիքները: Կառաջադրվի բնութագրել խմորային նախապատրաստվածքի հանգստացման տարբեր եղանակները, դրանց առանձնահատկությունները և տևողությունը: Ուսանողին կտրվեն հարցեր՝ խմորային նախապատրաստվածքների համար ձևամթերային կիսապատրաստվածքի ստացման, քսուկապատման և հարդարման տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ: Սովորողը պետք է ունակ լինի պահպանել կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատկերներ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների</p>

	անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Թխվածքաբլիթային խմորի կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացի ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթի տրված տեսակի խմորային կիսապատրաստվածքի թխմանը համապատասխան վառարանը և դրա աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում խմորային կիսապատրաստվածքի թխման ընդհանուր ընթացքի և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային պայմանները, խոնավապատկերման ռեժիմներն ու տևողությունը,</p> <p>գ. ճիշտ է կատարում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի տեսակավորումը և խոտանումը,</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային թափոնների օգտագործման և վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>ե. ճիշտ է մեկնաբանում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի հովացման եղանակները և դրանց համար անհրաժեշտ համապատասխան սարքերը,</p> <p>զ. ճիշտ է կատարում նախապես հովացված թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի երկրորդական հարդարումը և ձևավորումը,</p> <p>է. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>ը. ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի պահպանման և տեղափախման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել թխվածքաբլիթի տրված տեսակի խմորային կիսապատրաստվածքի թխմանը համապատասխան վառարանը և դրա աշխատանքային սկզբունքները, խմորային կիսապատրաստվածքի թխման ընդհանուր ընթացքի ու առանձին փուլերի ջերմաստիճանային պայմանները, խոնավապատկերման ռեժիմները և

	<p>տևողությունը: Կառաջադրվի կատարել թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի տեսակավորում և խոտանում՝ միաժամանակ ներկայացնելով թխվածքաբլիթային թափոնների օգտագործման ու վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները: Կտրվեն հարցեր թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի հովացման եղանակների և դրանց համար անհրաժեշտ համապատասխան սարքերի, ինչպես նաև նախապես հովացված թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի երկրորդական հարդարման ու ձևավորման վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է ունակ լինի ներկայացնել թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները: Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատկերներ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՏՈՐԹԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՐՈՒՇԱԿ - 3 - 12 - 010
Մոդուլի նպատակը	<p>Այս մոդուլի նպատակն է՝ ուսանողի մեջ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ տորթերի տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի տորթերի արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների և աշխատանքային գործիքների մասին:</p>
Մոդուլի տևողությունը	<p>36 ժամ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ</p>

	գործնական պարապմունք՝ 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ - ԱԱՕ - 3 - 12 - 001 «Անվտանգություն և առաջին օգնություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն», ՀՐՈՇԱԿ - 3 - 12 - 003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում», ՀՐՈՇԱԿ-3-12-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է . 1. ներկայացնի տորթերի արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 2. ներկայացնի տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները, 3. ներկայացնի տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, 4. նկարագրի տորթի պատրաստվածքի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման գործընթացները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Տորթերի արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով տորթի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը, բ. ճիշտ է ներկայացնում տորթի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները, գ. ճիշտ է բնութագրում տորթի խմորի պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները, դ. ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով տորթի խմորի պատրաստման եղանակը և դրան համապատասխան մեքենաներն ու սարքերը, ե. ճիշտ է ներկայացնում տարբեր տորթերի խմորային նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային ռեժիմները, զ. ճիշտ է սահմանում տորթի խմորային նախապատրաստվածքի շաղախման տևողությունը և ջերմային պայմանները,

	<p>է. ճիշտ է տարանջատում խմորային թափոնները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</p> <p>ը. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի մեկնաբանել տրված բաղադրագրով տորթի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը՝ ներկայացնելով տորթի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները: Կառաջադրվի բնութագրել տորթի խմորի պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները, տրված բաղադրագրով տորթի խմորի պատրաստման եղանակը և դրան համապատասխան մեքենաներն ու սարքերը: Կտրվեն հարցեր՝ տարբեր տորթերի խմորային նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային ռեժիմների վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատճեններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը,</p> <p>բ. ճիշտ է բնութագրում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման վառարանների տեսակները և դրանց</p>

	<p>աշխատանքային առանձնահատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում տորթի կիսապատրաստվածքի թխման ջերմային ռեժիմները՝ կախված խմորի զանգվածից, ծավալից և բաղադրությունից,</p> <p>դ. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման տևողությունը՝ կախված խմորի զանգվածից և ծավալից,</p> <p>ե. ճիշտ է պահպանում տորթիխմորային կիսապատրաստվածքի թխման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը,</p> <p>զ. ճիշտ է կատարում տորթի խմորային թխված պատրաստվածքի հովացման գործընթացը՝ համաձայն տեխնոլոգիական կանոնների:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը: Կառաջադրվի բնութագրել տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման վառարանների տեսականները և դրանց աշխատանքային առանձնահատկությունները: Ուսանողին կտրվեն հարցեր՝ տորթի կիսապատրաստվածքի թխման ջերմային ռեժիմների վերաբերյալ՝ կախված խմորի զանգվածից, ծավալից և բաղադրությունից: Ուսանողը պետք է ունակ լինի պահպանել տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:</p>

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացների ներկայացում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է կատարում տորթի խմորային պատրաստվածքի կտրատումն՝ ըստ պահանջվող շերտի հաստության,</p> <p>բ. ճիշտ է կատարում տորթի կտրված խմորային պատրաստվածքի հարդարման աշխատանքները,</p> <p>գ. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված տորթի ձևավորման նյութերը և հումքատեսակները,</p> <p>դ. ճիշտ է օգտագործում տորթի խմորային պատրաստվածքի ձևավորման համար կիրառվող մրգահյութը, դոնդոլակը, գլազուրը, կրեմը, մրգահատապտղային խորիզը, շոկոլադային քսուկը և այլն,</p> <p>ե. ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել տորթի խմորային պատրաստվածքի կտրատում՝ ըստ պահանջվող շերտի հաստության, ապա նաև տորթի կտրված խմորային պատրաստվածքի հարդարման աշխատանքներ: Կառաջադրվի ընտրել բաղադրագրով նախատեսված տորթի ձևավորման նյութերը և հումքատեսակները: Կտրվեն հարցեր տորթի խմորային պատրաստվածքի ձևավորման համար կիրառվող մրգահյութի, դոնդոլակի, գլազուրի, կրեմի, մրգահատապտղային խորիզի, շոկոլադային քսուկի վերաբերյալ և այլն: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատճեններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Տորթի պատրաստվածքի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման գործընթացների նկարագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում տորթերի փաթեթավորման գործընթացը և դրա համար անհրաժեշտ պարագաները,</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորված տորթերի տեղափոխման գործընթացի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,</p> <p>գ. ճիշտ է նկարագրում փաթեթավորված տորթերի պահպանման ջերմային և խոնավության պայմանները, ինչպես նաև առավելագույն ժամկետները,</p> <p>դ. ճիշտ է մեկնաբանում տորթերի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տորթերի փաթեթավորման գործընթացը և դրա համար անհրաժեշտ պարագաները, ինչպես նաև փաթեթավորված տորթերի տեղափոխման գործընթացի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Կառաջադրվի նկարագրել փաթեթավորված տորթերի պահպանման ջերմային և խոնավության պայմանները, ինչպես նաև առավելագույն ժամկետները: Կտրվեն հարցեր՝ տորթերի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի վերաբերյալ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Մեթոդաբանական հիմնական զինանոցը պետք է հենված լինի տեսական պարապմունքների, թեմատիկ երկխոսությունների, գործնական աշխատանքների կատարման, կիրառական հմտությունների զարգացման, ուսումնամեթոդական գրականության կոնսպեկտավորման, զեկույցների և ռեֆերատների քննարկման, տեսանյութերի վերլուծության, տնային հանձնարարականների տրամադրման վրա: Անհրաժեշտ է ձեռքի տակ ունենալ համապատասխան գծապատասխաններ ու գծագրեր, մեքենասարքավորումների ձևանմուշներ և բաղադրագրեր, աշխատանքների անվտանգության կանոնների ու սանիտարահիգիենիկ նորմերի ուղեցույցներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
--	--