

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

**2702 «ՀԱՑԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ
ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ**

ԵՐԵՎԱՆ 2009

ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ

ՏՆՕՐԵՆ

(ազգանուն, անուն)

« » 200

Ուսումնական հաստատության անվանումը

ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

ՏԵԽՆԻԿ ԳՐԱՎԱՎՈՐՄԱՆ ԱՆՎՈՒՄԸ

ՈՐԱՎՎՈՐՄԱՄԲ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՊԿՏՐԱՍՏՄԱՆ

ՄԱՍՆԱԳԵՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 2702 ՀԱՅԱՔԱՆԱՆ, ՄԱՎԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱՎԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԸՄՈՒՆԱԳԻՏՈՒՅԱԿ

ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ Միջին մասնագիտական

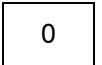
ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՈՐԱՎՎՈՐՈՒՄԸ՝ ՏԵԽՆԻԿ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՔԸ՝ միջնակարգ (լրիվ) ընդհանուր ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 2տարի ճամփա ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ՁԵԿԸ՝ առկա

I. ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑԸ

Table with columns for semesters (1-9), weeks (1-28), and various status markers (X, ::, diamond, etc.) across different subjects like 'հոկտեմբ', 'նոյեմբեր', 'դեկտեմբեր', 'հունվ.', 'փետրվ.', 'մարտ', 'ապրիլ', 'մայիս', 'հունիս', 'հուլիս', 'օգոստոս'.



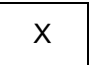
Տեսական ուսուցում



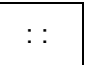
Ուսումնական պրակտիկա տեսական ուսուցմամբ



Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման



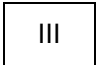
Նախաավարտական, արտադրական պրակտիկա



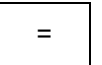
Մոդուլների ամփոփում



Նախապատրաստում ամփոփիչ պետական ատեստավորման



Ամփոփիչ պետական ատեստավորում



Արձակուրդ

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեսավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)				Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների					
		Քննու. թ.	Ստուգարք	Կուրս. աշխ.	Ընդամենը	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		4-րդ կուրս	
						Այդ թվում			3-րդ կիս. 17 շաբ.	4-րդ կիս. 18 շաբ.	5-րդ կիս. 14 շաբ.	6-րդ կիս. 16 շաբ.	7-րդ կիս. 10 շաբ.	8-րդ կիս. 2 շաբ.
					Տեսակ. ուսուցում	Լաբոր. և գործն. աշխ.	Սեմինար պարապմունք							
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԳՈՒՄԱՆԻՏՅԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.1	Իրավունքի հիմունքներ		3տ		36	26	6	4	36					
1.2	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3,4տ		72	54	18		36	36				
1.3	Ֆիզիկական կուլտուրա		3,4,5,6,7		150		150		34	36	28	32	20	
1.4	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		6տ		54	36		18				54		
1.5	Պատմություն		3տ		54	44		10	54					
1.6	Տնտեսագիտության հիմունքներ		3տ		54	18	36		54					
1.7	Օտար լեզու		3,4տ		72	50	22		36	36				
1.8	Ռուսաց լեզու		3,4տ		72	50	22		36	36				
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				564	278	254	32	286	144	28	86	20	
2.	ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
2.1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		3տ		36	30	6		36					
2.2	Քաղ. պաշտպանություն և արտ. իր. հիմնահարցեր		3տ		18	18			18					
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				54	48	6		54					
3.	ՍՈՍՑՔԱՅԻՆ ՀՍՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ													
3.1	Հաղորդակցման հմտություններ		3տ		36	18	18		36					
3.2	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		3տ		54	24	30		54					
3.3	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		3տ		54	18	36		54					
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				144	60	84		144					
4.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
4.1	Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատիկա		3տ		54	20	34		54					
4.2	Մանրէակենսաբանություն		3տ		72	30	42		72					
4.3	Մասնագիտական գործունեության իրավական կարգավորում		4տ		72	30	42			72				
4.4	Պրոցեսներ և ապարատներ		4տ		72	32	40			72				
4.5	Սանիտարիա, հիգիենա և անվտանգության կանոններ		4տ		72	26	46			72				
4.6	Ծյուղային տնտեսագիտություն		4տ		72	28	44			72				
4.7	Հաց., մակ. հրուշ. արտադրության տեխնոլոգիական սարքավորումներ		4տ		144	54	90			144				
4.8	Արտադրության կազմակերպում		5տ		72	30	42				72			
4.9	Օրգանական, անալիտիկ և ֆիզիկոլ քիմիայի հիմունքներ		5տ		108	46	62				108			
4.10	Հունքի և սննդամթերքի անվտանգություն		5տ		72	26	46				72			
4.11	Հունքի նախապատրաստում արտադրության համար		5տ		72	22	50				72			

		ԸՆԴԱՄԵՆԸ			882	344	538		126	432	324			
5.	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
5.1	Կարամելի արտադրություն		5տ		54	20	34				54			
5.2	Կոնֆետների և իրիսի արտադրություն		5տ		72	24	48				72			
5.3	Շոկոլադի և կակաո փոշու արտադրություն		6տ		54	20	34					54		
5.4	Մարմելադի և պաստեղի արտադրություն		6տ		54	20	34					54		
5.5	Դրածեի, հալվաի և արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրություն		6տ		72	26	46					72		
5.6	Թխվածքաբլիքների, գալետների և կրեկերների արտադրություն		6տ		54	16	38					54		
5.7	Վաֆլու արտադրություն		6տ		54	20	34					54		
5.8	Տորթերի և հրուշակների արտադրություն		6տ		72	22	50					72		
5.9	Կեքսերի և ռուլետների արտադրություն		6տ		54	16	38					54		
5.10	Անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի արտադրություն		6տ		54	16	38					54		
5.11	Ցորենի ալյուրից խմորի պատրաստում		7տ		54	22	32						54	
5.12	Տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստում		7տ		54	18	36						54	
5.13	Ցորենի և տարեկանի խմորի մշակում և խմորային պատրաստվածքների թխում		7տ		72	24	48						72	
5.14	Մակարոնեղենի արտադրություն		7տ		72	20	52						72	
5.15	Արտադրության տեխ.քիմ. վերահսկում		7տ		36	16	20						36	
5.16	Պահանջագիր և հաշվետվություն		7տ		36	14	22						36	
		ԸՆԴԱՄԵՆԸ			918	314	604				126	468	324	
6.	ԸՆՏՐՈՎԻ				72					72				
		ԸՆԴԱՄԵՆԸ			72					72				
	ՊԱՀՈՒՄՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				66				2		26	22	16	
		ԸՆԴԱՄԵՆԸ			66				2		26	22	16	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				2700	1044	1486	32	612	648	504	576	360	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				250									
	Շաքարվա ժամերի քանակը								36	36	36	36	36	

IV. ՆԱԽԱՄԻՐՎԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ		N	VII. ԱՆԳՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱԼՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐԳԵՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ
1	Վարվելակերպի հիմունքներ		ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ
2	Մշակույթի պատմություն	1	մանրէակենսաբանության
3	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստման հիմունքներ	2	մասնագիտական ոլորտի իրավունքի
		3	արտադրության կազմակերպման

				4	Ճյուղային տնտեսագիտության
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5	անհատական համակարգիչների
1	Ուսումնական պրակտիկա	4,5	7	6	հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների
2	Արտադրական պրակտիկա	6,7,8	17	7	օտար լեզվի
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		24	8	աշխատանքի անվտանգության
VI. ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՍՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ Պետական քննություն՝ Կարամելի արտադրություն, Կոնֆետների և իրիսի արտադրություն, Շոկոլադի և կակաո փոշու արտադրություն, Մարմելադի և պաստեղի արտադրություն, Վաֆլու արտադրություն, Թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների արտադրություն, Դրածեի, հալվաի և արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրություն, Թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների արտադրություն, Վաֆլու արտադրություն, Տորթերի և հրուշակների արտադրություն, Կեքսերի և ռուլետների արտադրություն, Մակարոնեղենի արտադրություն, Ցորենի ալյուրից խմորի պատրաստում, Տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստում, Ցորենի և տարեկանի խմորի մշակում և խմորային պատրաստվածքների թխում, Անուշահացերի և արևելյան ալյուրային քաղցրավենիքի արտադրություն մոդուլներից				9	ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսագիտական առարկաների ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
				1	Ֆիզիկո-քիմիական
				2	փորձարարարտադրական
				3	սարքավորումների ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1	մարզադահլիճ
				2	մարզահրապարակ

VIII. ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

- Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգաքննություններ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգաքննությունները, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգաքննությունների 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 գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առավելագույնը 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի 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 տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն 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:

4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտատուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը:
6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Քոլեջը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՄԱՆ ՀՍՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԶԴՀ 4- 08 – 001

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև անձնական կյանքում արդյունավետ և ակտիվ հաղորդակցվելու կարողություններ:

Մոդուլի տևողությունը՝

18 ժամ դասախոսություն

18 ժամ գործնական պարապմունք

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ՝

Չկան

ՈՒՍՈՒՄՆԱԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. սահմանի ուսումնառության անձնական նպատակները.
2. բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարի պարզ թեմաների և տեքստերի մասին.
3. նախաձեռնի, պահպանի, եզրափակի երկխոսություններ և քննարկումներ.
4. մեկնաբանի սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ.
5. կատարի փաստաթղթավորում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության անձնական նպատակները,
բ. ճիշտ է պլանավորում և կիրառում ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները,
գ. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության տարբեր եղանակները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Սովորողին կհանձնարարվի սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները, պլանավորել և կիրառել ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները, սահմանել ուսումնառության տարբեր եղանակները: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Սովորողը ներկայացնում է իր նպատակները, կատարված վերլուծությունները, կիրառման հնարավորությունները և ուղղությունները: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Դասախոսություն

2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝

2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. օգտագործում է բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածք,
- բ. հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ,
- գ. տեղեկատվության առանձնացում/խմբավորումը կատարում է նպատակային,
- դ. հաղորդումը իրականացնում է հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Սովորողին կհանձնարարվի բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին: Կտրվեն մի շարք թեստային և հոգեբանական հարցեր, ինչպես նաև կառաջադրվեն տեղեկատվության նպատակային խմբավորման աշխատանքներ բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածք ստուգելու նպատակով:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ: Ուսուցման ընթացքում իրականացվում է պարզ թեմաների և տեքստերի վերաբերյալ հաղորդակցվում, ներառյալ գաղափարների, կարծիքների և փորձի փոխանակում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունքներ՝	4 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Նախածեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է կիրառում «ակտիվ ունկնդրման» ժամանակ օգտագործվող հմտությունները, ինչպիսիք են՝
 - պարզաբանումներ ստանալու ձգտումը,
 - գրառումներ կատարելը,
 - ամփոփելը,
- բ. ազատ կերպով ձևակերպում, արտահայտում և պաշտպանում է իր գաղափարները, տեսակետներն ու կարծիքները,
- գ. ցուցաբերում է համոզելու կարողություն,
- դ. կատարում է ճիշտ ամփոփում/եզրափակում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Սովորողին կառաջադրվեն իրավիճակներ, որտեղ կարող է պաշտպանել իր գաղափարները, կտրվեն խնդիրներ և երկխոսության ընթացքում դիմացինին համոզելու, իր խոսքն ամփոփելու, եզրակացություն անելու կարողությունները ստուգելու վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, առաջադրվող խնդիրների միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ: Ուսուցման ընթացքում տարվում են աշխատանքներ մտքերն արտահայտելու, այլ անձից ստացված տեղեկատվության աչազ վերլուծելու և կողմնորոշվելու ուղղությամբ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունքներ՝	4 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝	4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Մեկնաբանել սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է նախանշում սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները,
- բ. ճիշտ է մեկնաբանում առաջադրված սխեմաները, աղյուսակները, դիագրամները, քարտեզները և նկարները.
- գ. մեկնաբանման ընթացքում օգտագործում է խոսքի համապատասխան կառուցվածք:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին առաջադրվում են սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ, մեկնաբանման, դրանց նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները ներկայացնելու կարողությունները ստուգելու նպատակով:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների միջոցով: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր: Անհրաժեշտ է զարգացնել սովորողի թերություններ և տարբերություններ նկատելու, դրանք վերլուծելու, անհրաժեշտ լուծումներ առաջարկելու ունակությունները:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունքներ`	2 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կատարել փաստաթղթավորում:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է սահմանում տարբեր փաստաթղթերը՝ ըստ դրանց նշանակության,
- բ. ճիշտ է նախանշում տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման տեղն ու դերը,
- գ. ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին տրամադրվում են տարբեր փաստաթղթեր՝ պահանջելով ըստ նշանակության խմբավորում և տեղեկատվությունների փաստաթղթավորում՝ ըստ տեսակների:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման, տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորման միջոցով: Կիրառվում են ձևաթղթեր, ձևաչափեր, այլ դիտակտիկ նյութեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունքներ`	6 ժամ
Գործնական պարապմունքներ`	6 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝

ԸԱՀ-4-09-001

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝

Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ աշխատանքային գործունեության ընթացքում հաջողության հասնելու նախապայմանների մասին, ինչպես նաև ձևավորել ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողություններ:

Մոդուլի տևողությունը՝

24 ժամ դասախոսություն

30 ժամ գործնական պարապմունք

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝

Չկան

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո սովորողը պետք է՝

1. տիրապետի աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների.
2. դրսևորի անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ.
3. տիրապետի աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատի թիմում.
4. իմանա աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվի ղեկավարի հետ.
5. դրսևորի քննադատական մտածողություն.
6. կառավարի սթրեսը և ժամանակը, առաջացած պրոբլեմներին և կոնֆլիկտներին տա համապատասխան լուծումներ:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է շարադրում գործող աշխատանքային օրենսգրքի անհրաժեշտ դրույթները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, աշխատանքի ընդունվելու և աշխատանքից ազատվելու համար անհրաժեշտ բոլոր գործընթացները.
- գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV).
- դ. ճիշտ և մանրամասն բանավոր ներկայացնում է իր կենսագրությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական կատարման հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է դրական, եթե սովորողը ճիշտ է կազմում ինքնակենսագրությունը (CV) և մանրամասն բանավոր ներկայացնում իր կենսագրությունը:

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում, գործնական պարապմունքներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, անհրաժեշտության դեպքում նաև տեսաֆիլմեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ
Գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները.

բ. ճիշտ է ներկայացնում գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետորեն հարաբերվելու օրինակներ:

գ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատասխանատվության դրսևերումներ:

դ. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու դրսևերումներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է դրական, եթե սովորողը տվել է հիմնավոր և ճիշտ պատասխաններ:

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում, գործնական պարապմունքներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, անհրաժեշտության դեպքում նաև տեսաֆիլմեր:

ՈւՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Տիրապետել աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատել թիմում:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները:

բ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները:

գ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային խնդիրների լուծման մեթոդները,

դ. թիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրսևերում է անհրաժեշտ վարքագիծ՝ ցուցաբերելով փոխօգնություն, համբերատարություն, նվիրվածություն աշխատանքին և ընկերներին:

ե. ճիշտ վերաբերմունք է դրսևորում և հարգալից է կոնֆլիկտային գործընկերների նկատմամբ:

զ. առաջարկում է խնդրի ճիշտ լուծումներ առաջադրված պրոբլեմային իրավիճակում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի, ինչպես նաև գործնական կատարման հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է դրական, եթե սովորողը ըստ առաջադրված իրավիճակի հանդես է բերում կառուցողական քննադատություն ցուցաբերելու կարողություն:

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում, գործնական պարապմունքներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, անհրաժեշտության դեպքում նաև տեսաֆիլմեր:

ՈւՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Իմանալ աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվի ղեկավարի հետ:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է բացատրում աշխատանքային կարգապահության և ճշտապահության կարևորությունը:

բ. ճիշտ է ներկայացնում ղեկավարի հետ հարաբերվելու ձևերը, իր և ղեկավարի իրավունքներն ու պարտականությունները:

գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի արդյունավետության ու որակի ապահովման ընդհանուր սկզբունքները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի, ինչպես նաև գործնական կատարման հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է դրական, եթե սովորողը ըստ առաջադրված իրավիճակի հանդես է բերում կառուցողական քննադատություն ցուցաբերելու կարողություն:

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում, գործնական պարապմունքներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, անհրաժեշտության դեպքում նաև տեսաֆիլմեր:

Ուսուցման երկնաձևավորված ժամաքանակ

Տեսական ուսուցում՝	4 ժամ
Գործնական պարապմունք՝	4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Դրսևորել քննադատական մտածողություն:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է գնահատում տեղեկատվության հուսալիության և զգացմունքայնության աստիճանը.

բ. ստացած տեղեկատվությունը ճիշտ և արդյունավետորեն համադրում է առկա գիտելիքների հետ.

գ. իրականացնում է կառուցողական քննադատություն և ճիշտ է բացատրում կառուցողական քննադատության կարևորությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի, ինչպես նաև գործնական կատարման հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է դրական, եթե սովորողը ըստ առաջադրված իրավիճակի հանդես է բերում կառուցողական քննադատություն ցուցաբերելու կարողություն:

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում, գործնական պարապմունքներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, անհրաժեշտության դեպքում նաև տեսաֆիլմեր:

Ուսուցման երկնաձևավորված ժամաքանակ

Տեսական ուսուցում՝	4 ժամ
Գործնական պարապմունք՝	4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Կառավարել սթրեսը և ժամանակը, լուծել պրոբլեմներ և կոնֆլիկտներ:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները.

բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատաքնային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան).

գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները:

դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում,

ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և

գնահատում արդյունքը.

զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները.

է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու արդյունավետ լուծումներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի, ինչպես նաև գործնական կատարման հիման վրա: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է դրական, եթե սովորողը ճիշտ է ներկայացնում սթրեսին դիմակայելու մեթոդները և ճիշտ կազմում պայմանական աշխատանքային պլանը ըստ առաջադրված իրավիճակի առաջարկում է պրոբլեմի լուծման ճիշտ տարբերակ, ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի պատճառները և առաջարկում ճիշտ լուծումներ:

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում, գործնական պարապմունքներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, աշխատանքային պլանների օրինակներ, անհրաժեշտության դեպքում տեսաֆիլմեր:

Ուսուցման երկնաձևավորված ժամաքանակ

Տեսական ուսուցում՝	4 ժամ
Գործնական պարապմունք՝	6 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ՀՕՀ 4 - 08 - 001

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝

Այս մոդուլը նախատեսում է տալ տարրական գիտելիքներ MICROSOFT WORD տեքստային խմբագրի մասին, ուսանողի մոտ զարգացնել տեքստային փաստաթղթերի պատրաստման, խմբագրման, դրանց ֆորմատավորման ու ձևավորման, ինչպես նաև փաստաթղթերի պահպանման, տպագրման և ինտերնետ ցանցում աշխատելու տարրական հմտություններ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝

54 ժամ	
Տեսական պարապմունք՝	18 ժամ
Գործնական աշխատանք՝	36 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՅԱՆՁՆԵՐԸ՝ Չկան

ՈՒՍՈՒՄՆԱԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ ՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը՝

1. կհասկանա WORD ծրագրի նշանակությունը, կկարողանա բացատրել ծրագրի կառուցվածքը, կկարողանա օգտագործել New, Open, Close գործիքները, կկարողանա տեղաշարժել Տեքստային Ցուցիչը տեքստի մեջ, կկարողանա փակել WORD ծրագիրը,
2. կկարողանա կատարել տեքստային փաստաթղթի մուտքագրման, խմբագրման, ֆորմատավորման տարրական գործողություններ,
3. կկարողանա պահպանել փաստաթուղթը,
4. կկարողանա կազմել և խմբագրել աղյուսակներ,
5. կկարողանա տեքստային փաստաթղթերում ներդնել գրաֆիկական օբյեկտներ, դրանց հետ կատարել տարրական խմբագրման գործողություններ,
6. կկարողանա տպագրել փաստաթուղթը:
7. կունենա ինտերնետում աշխատելու իմացություն

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 WORD ԾՐԱԳԻՐ (ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ)
ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. իմանալ Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը,
- բ. բացել նոր փաստաթուղթ ,
- գ. ստեղծաչափի օգնությամբ մուտքագրել,
 - o տեքստ (առանց ֆորմատավորման),
 - o մեծատառ նշաններ (SHIFT կոճակի օգնությամբ),
 - o սիմվոլներ (SHIFT կոճակի օգնությամբ),
 - o թվանշաններ ,
- դ. տեղաշարժել Տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ,
- ե. կատարել տարրական ուղղումներ տեքստում,
- զ. փակել փաստաթուղթը,
- է. բացել առկա փաստաթուղթը,
- ը. իմանալ Zoom գործիքի հնարավորությունները,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողը բացում է Word ծրագիրը և բանավոր ներկայացնում նրա կառուցվածքը:
2. Ուսանողին մուտքագրելու համար տրվում է 2-3 պարբերություններից բաղկացած, ամենաշատը 100 բառ, թվանշաններ և սիմվոլներ պարունակող տեքստ: Ուսանողը պետք է բացի նոր փաստաթուղթ, կատարի մուտքագրումը և պահպանի այն նախօրոք առաջարկված տեղում:
3. Ուսանողը բացում է իր հավաքած և պահպանած փաստաթուղթը ու ցուցադրում է ստեղծաչափով Տեքստային Ցուցիչի տեղաշարժման հնարավորությունները:
4. Ուսանողը ցուցադրում է փաստաթղթի և Word ծրագրի փակման ձևերը:

Արդյունքի յուրացումը բավարար է համարվում, եթե առաջադրանքը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարվում, թույլ են տրված որոշ անճշտություններ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական աշխատանք:
Ռեսուրսներն իրականացվում է անհատական համակարգիչների կաբինետում:
Անհրաժեշտ է ունենալ համապատասխան ցուցադրական նյութեր, պրոյեկտոր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում 2 ժամ
Գործնական աշխատանք 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 . Տեքստերի տարրական ֆորմատավորում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. պատրաստել Word ծրագիրը հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,
- բ. նշել բառերը և տեքստային հատվածները,
- գ. կատարել մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում,
- դ. կատարել տողերի հավասարեցում,
- ե. փոխել միջտողային տարածությունները,
- զ. փոխել տեքստի գույնը Font Color գործիքով,
- է. փոխել տեքստի գունային ֆոնը Highlight գործիքով,
- ը. փոխել պարբերության խորությունները լուսանցքներից,
- թ. չեղյալ հայտարարել (հրաժարվել) ֆորմատավորման կատարված գործողությունները,
- ժ. վերականգնել ֆորմատավորման չեղյալ հայտարարված գործողությունները,
- ի. կրկնել ֆորմատավորման վերջին գործողությունը,
- լ. Մենյուի File\Page Setup հրամանի օգնությամբ ,
 - o փոխել լուսանցքների խորությունները Top, Bottom, Left, Right թվային դաշտերի օգնությամբ,
 - o ընտրել էջի ուղղաձիգ (Portrait) կամ հորիզոնական (Landscape) դիրքերը,
 - o ընտրել թղթի չափերը Paper Size ցուցակի օգնությամբ,
- խ. պատճենել տեքստը ,
- ծ. տեղափոխել տեքստը,
- կ. տողադարձել տեքստը,
- հ. համարակալել էջերը մենյուի Insert\Page Numbers... հրամանով,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողին մուտքագրելու համար տրվում մոտ 50 բառ պարունակող հայերեն տեքստ:
2. Ուսանողին մուտքագրելու համար տրվում է մոտ 100 բառից կազմված՝ հայերեն, ռուսերեն, անգլերեն բառեր պարունակող, թվանշաններով և տարբեր սիմվոլներով տեքստ:
3. Ուսանողը բացում է նախօրոք պատրաստված փաստաթուղթը և ցուցադրում է մկնիկով և ստեղծաշարով տեքստը նշելու հնարավորությունները:
4. Ուսանողին տրվում է տարրական ֆորմատավորումներ պարունակող տպագրված փաստաթղթի օրինակ, որի վրա հասկանալի կերպով բացատրված են օգտագործված ֆորմատավորումները: Ուսանողը պետք է համակարգչի մեջ առկա նույն տեքստի չֆորմատավորված տարբերակի վրա կիրառի առաջարկված ֆորմատավորումները:
5. Ուսանողը պատրաստի փաստաթղթի օրինակի վրա ցուցադրում է տեքստի պատճենահանման և տեղափոխման գործողությունները:
6. Ուսանողը կատարում է տողադարձումներ իրեն տրված պատրաստի փաստաթղթի օրինակի վրա:

Արդյունքի յուրացումը բավարար է համարվում, եթե հիմնական մասերով առաջադրանքները ճիշտ են կատարվում, սակայն հնարավոր են աննշան, ոչ էական բացթողումներ, վրիպակներ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական աշխատանք: Ուսուցումն իրականացվում է անհատական համակարգիչների կաբինետում: Անհրաժեշտ է ունենալ ցուցադրական նյութեր, պրոյեկտոր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում 4 ժամ
Գործնական աշխատանք 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Փաստաթղթի պահպանում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. իմանալ փաստաթղթերի պահպանման իմաստը,
- բ. պահպանել նոր ստեղծված փաստաթուղթը ,
- գ. պահպանել փաստաթղթում կատարված ընթացիկ, ֆորմատավորումները և փոփոխությունները,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողը պետք է նկարագրի փաստաթղթերի պահպանման իմաստը, բերի տրամաբանական օրինակներ:
2. Ուսանողը մուտքագրում է մինչև 50 բառից բաղկացած տեքստ և պահպանում է այն՝ օգտագործելով Save As... պատուհանը:
3. Ուսանողին տրվում է պատրաստի մուտքագրված փաստաթուղթ, որի մեջ նա կատարում է փոփոխություններ: Հանձնարարվում է պահպանել կատարված ընթացիկ փոփոխությունները:

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում առաջադրանքները ամբողջությամբ և առանց էական սխալներ կատարելու դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Արդյունքի ուսուցումն իրականացվելու է գործնական պարապմունքների միջոցով: Պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել անհատական համակարգիչների կաբինետում՝ ունենալով տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, որոնք անհրաժեշտ է ստեղծել և պահպանել:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում	2 ժամ
Գործնական աշխատանք	2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. պատրաստել աղյուսակ,
- բ. աղյուսակի մեջ մուտքագրել տեքստ,
- գ. կատարել ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ,
- դ. ավելացնել նոր տողեր և նոր սյուներ աղյուսակի մեջ,
- ե. ջնջել աղյուսակի տողերը և սյուները,
- զ. փոխել սյունակի լայնությունը Մկնիկի օգնությամբ,
- է. փոխել տողի բարձրությունը Մկնիկի օգնությամբ ,
- ը. փոխել աղյուսակի գծերի գույնը ,
- թ. գունավորել աղյուսակի տողը և սյունը,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

4. Ուսանողին տրվում է աղյուսակի տպագրված օրինակ: Ուսանողը պետք է պատրաստի աղյուսակը առաջարկված ձևով, մուտքագրի տեքստը, ֆորմատավորի աղյուսակը և տպագրի:
5. Ուսանողը բացում է նախօրոք պատրաստված աղյուսակը և կատարում է ֆորմատավորման գործողություններ դրա հետ, պահպանում է վերջնական տարբերակը և տպագրում: Գնահատումը կատարվում է տպագրված օրինակի հիման վրա:

Արդյունքի յուրացումը բավարար է համարվում, եթե առաջադրանքը կատարում է ճիշտ, սակայն թույլատրելի է նաև որոշ աննշան բացթողումներ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական աշխատանք: Ռեսուրսումն իրականացվում է անհատական համակարգիչների կաբինետում: Անհրաժեշտ է ունենալ աղյուսակների առավել տարածված և կիրառելի նմուշների օրինակներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում	2 ժամ
Գործնական աշխատանք	6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5 Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարողում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ ,
- բ. գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,
- գ. գծագրել կանոնավոր պատկերներ,
- դ. ֆորմատավորել գրաֆիկական օբյեկտները՝
 - տեղափոխել դրանք փաստաթղթի տարբեր տարածքներ,
 - պատճենել,
 - պտտել,
 - շրջել,
 - փոխել չափերը,
- ե. խմբավորել գրաֆիկական օբյեկտները,
- զ. հավասարեցնել գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ,
- է. գծագրել տեքստային բլոկներ,

- ը. գունավորել գրաֆիկական օբյեկտները,
- թ. երանգավորել գրաֆիկական օբյեկտները,
- ժ. ստվերավորել գրաֆիկական օբյեկտները ,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

- 1. Ուսանողին տրվում է երկրաչափական պատկերներ պարունակող փաստաթղթի տպագրված օրինակը: Ուսանողը պետք է պատրաստի այդ փաստաթուղթը և տպագրի: Գնահատումը կատարվում է բնօրինակի և տպագրված օրինակի համեմատության հիման վրա:
- 2. Ուսանողին տրվում է երկրաչափական պատկերներ պարունակող պատրաստի փաստաթուղթ: Նա այդ փաստաթղթի օրինակի վրա ցուցադրում է պատկերների ֆորմատավորման գործողությունները: Արդյունքի յուրացումը բավարար է համարվում, եթե առաջադրանքներն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարվում, սակայն թույլատրելի է նաև որոշ աննշան թերություններ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների ձևով, անհատական համակարգիչների, կաբինետում: Նպատակահարմար է ունենալ գրաֆիկական օբյեկտների նախապատրաստված ցանկ, որոնց հիման վրա աշխատելը հնարավորություն կտա ձեռք բերել արդյունքով սահմանված բոլոր կարողությունները:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇՆԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում 2 ժամ
Գործնական աշխատանք 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Փաստաթղթի տպագրում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. Նախադիտման ռեժիմում *թերթել* փաստաթուղթը,
- բ. իմանալ Print պատուհանի ֆունկցիաները,
- գ. տպագրել փաստաթուղթը ,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

- 1. Ուսանողին հանձնարարվում է բացել նախօրոք պատրաստված որևէ տեքստային փաստաթուղթ և տպագրել այն:
- 2. Ուսանողին հանձնարարվում է բացել նախօրոք պատրաստված որևէ տեքստային փաստաթուղթ և դրա օրինակի վրա բացատրել Print պատուհանի ֆունկցիաները: Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե գործնական հանձնարարությունը ուսանողը կատարում է անսխալ, իսկ պատուհանի ֆունկցիաները բացատրելիս կարող է նաև որոշ անճշտություններ թույլ տալ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Արդյունքի ուսուցումը իրականացվելու է գործնական պարապմունքի միջոցով՝ անհատական համակարգիչների կաբինետում:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇՆԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Գործնական պարապմունք 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7. Ինտերնետում աշխատելու իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. իմանալ Ինտերնետ հասկացության նշանակությունը,
- բ. ճանաչել Internet Explorer ծրագիրը, իմանալ դրա նշանակությունը,
- գ. իմանալ Ինտերնետային Հասցե հասկացությունը,
- դ. իմանալ History հրամանի նշանակությունը,
- ե. իմանալ Favorites հրամանի նշանակությունը,
- զ. իմանալ Stop հրամանի նշանակությունը,
- է. իմանալ Refresh հրամանի նշանակությունը,
- ը. իմանալ Back և Forward կոճակների նշանակությունը,
- թ. պատճենել տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,
- ժ. պատճենել գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,
- ի. իմանալ ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները,
- լ. ըստ չափանիշների որոնել ինֆորմացիա,

- խ. ճիշտ օգտվելով ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից, գտնել համարժեք ռադիոէլեմենտների, փոխարինման, համապատասխան հեռուստատեսային սարքավորումների համալարման ինֆորմացիան,
- ծ. իմանալ էլեկտրոնային փոստի նշանակություն,
- կ. ուղարկել և ստանալ էլեկտրոնային նամակներ,

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողին հանձնարարվում է ներկայացնել Internet Explorer ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը, նրա հիմնական կոճակների նշանակությունը:
2. Ուսանողին հանձնարարվում է ցուցադրել History և Favorites հրամանները, բացատրել:
3. Ուսանողին հանձնարարվում է բացատրել Stop և Refresh հրամանների նշանակությունը:
4. Ուսանողին հանձնարարվում է բացատրել Back և Forward կոճակների նշանակությունը:
5. Ուսանողին հանձնարարվում է բացել որևէ ինտերնետային էջ և պատճենել տեքստային և գրաֆիկական ինֆորմացիան այդ էջից:
6. Ուսանողին հանձնարարվում է կատարել ինֆորմացիայի որոնում որևէ թեմայի շուրջ՝ օգտագործելով ինտերնետային փնտրող ծառայությունները:
7. Ուսանողին հանձնարարվում է բացել նախօրոք պատրաստված էլեկտրոնային փոստը: Ուսանողը պետք է ցուցադրի էլեկտրոնային նամակների ուղարկման և ստացման գործողությունները, էլեկտրոնային փոստով ֆայլերի ուղարկման և ստացման քայլերը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե կատարողական մակարդակով առաջադրանքը ճիշտ է կատարվում, սակայն թույլատրվում է տարբերակների ընտրության որոշ շեղումներ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական աշխատանք: Ուսուցումն իրականացվում է անհատական համակարգիչների

կաբինետում, որը ունի ինտերնետին միանալու հնարավորություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում 6 ժամ

Գործնական աշխատանք 10 ժամ

ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱ, ԷԼԵԿՏՐՈՆԻԿԱ ԵՎ ԱՎՏՈՄԱՏԻԿԱ

Մոդուլի դասիչը՝ ՀՄՀԱՏ-4-09-001

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել էլեկտրատեխնիկայի, էլեկտրոնիկայի և ավտոմատացման սարքերի շահագործման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կարդալ և կազմել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, կատարել դրանց հաշվարկը, կիրառի հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդա և կազմի դրանց միացման սխեմաները և շահագործի ավտոմատ կարգավորիչները սննդարդյունաբերության մեջ:

Մոդուլի տևողությունը՝ 20 ժամ դասախոսություն

34 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. կարդա և կազմի պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, կատարել դրանց հաշվարկը,
2. կազմի պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, կատարի դրանց հաշվարկը,
3. կիրառի հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդա և կազմի դրանց միացման սխեմաները,
4. շահագործի ավտոմատ կարգավորիչները սննդարդյունաբերության մեջ:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. կարդա և կազմի պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, կատարել դրանց հաշվարկը,

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կարողանում է կարդալ պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ
- բ. ճիշտ է կազմում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ
- գ. ճիշտ է կատարում պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների հաշվարկներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաները: Կտվի առաջադրանք կարդալ պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, կհանձնարարվի կազմել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների սկզբունքային և հաշվարկային սխեմաներ, որից հետո ուսանողին կհանձնարարվի կատարել պարզագույն էլեկտրական և մագնիսական շղթաների հաշվարկներ:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են բավարար մակարդակով:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. կազմի պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, կատարի դրանց հաշվարկը,

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ճիշտ է կազմում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/

բ. ճիշտ է կատարում պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի /միաֆազ և եռավազ/ հաշվարկը

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել փոփոխական հոսանքի շղթայի էությունը, որից հետո առաջադրված իրավիճակում կտվի առաջադրանք կազմել պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի շղթա /միաֆազ և եռավազ/, այնուհետև կհանձնարարվի կատարել պահանջվող հատկություններով փոփոխական հոսանքի /միաֆազ և եռավազ/ հաշվարկը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե առաջադրանքի բոլոր գործողությունները կատարված են բավարար մակարդակով, իսկ հաշվարկը կատարված է անթերի:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. կիրառի հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, կարդա և կազմի դրանց միացման սխեմաները,

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ճիշտ է շահագործում հիմնական էլեկտրոնային սարքերը

բ. ճիշտ է կարդում և կազմում էլեկտրոնային սարքերի միացման սխեմաները

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել և ցուցադրել հիմնական էլեկտրոնային սարքերը, ներկայացնել դրանց շահագործման սկզբունքները, այնուհետև կառաջարկվի շահագործել որևէ հիմնական էլեկտրոնային սարքվորում: Ուսանողին կտրվի երեք խնդիր կարդալ և կազմել էլեկտրոնային սարքերի միացման սխեմաներ:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր գործողությունները կատարված են անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. շահագործի ավտոմատ կարգավորիչները սննդարդյունաբերության մեջ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ճիշտ է ներկայացնում ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը

բ. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը, շահագործման սկզբունքները, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պատկերներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ` «ՄԱՆՐԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը`

ՀՄՀԱՏ 4-09-002

Մոդուլի նպատակը`

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների (բակտերիաներ, մանրադիտակային սնկեր, վիրուսներ) կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության, կիրառման ոլորտների և եղանակների ուսումնասիրման վերաբերյալ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա վերլուծել հունքերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքերը և որոշել դրանց ախտահարվածության աստիճանը

Մոդուլի տևողությունը`

30 ժամ դասախոսություն

42 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները` Չկան

Ուսումնառության արդյունքները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը.
2. Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահպանման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կենսագործունեություն կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ.
3. Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով
4. Կարողանա ներկայացնել ախտածին միկրոօրգանիզմները սննդարդյունաբերությունում
5. Պետք է կարողանա ներկայացնի հացի, մակարոնի և հրուշակեղենի արտադրության ընդհանուր մանրէակենսաբանությունը

Գնահատման կարգը`

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը, բ. ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը /արտաքին տեսքը/:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի թեստային առաջադրանք, որտեղ անհրաժեշտ կլինի ընտրել տարբեր մանրէների ձևերը /արտաքին տեսք/, կարգաբանական խմբերը, դասակարգումը, ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային առաջադրանքի հարցերի 3/4-ին

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, մանրէաբանության վերաբերյալ տարբեր տեսակի դիդակտիկ նյութեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահպանման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կենսագործունեություն կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է բնորոշում ջերմաստիճանի ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա, և ճիշտ է ներկայացնում մանրէների խմբերը կախված ջերմադիմացկունությունից,

բ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման և խոնավության ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա,

գ. ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին հանձնարարվի ներկայացնել ջերմաստիճանի, ճնշման, խոնավության, քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա, բերել օրինակներ /հացամթերքի, հրուշակեղենի, մակարոնեղենի արտադրությունից/:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և բերված և բացատրված են ճիշտ օրինակներ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, մանրէաբանության վերաբերյալ տարբեր տեսակի դիդակտիկ նյութեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

ա. ճիշտ է ներկայացնում մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և բուծման սխեմաները,

բ. ճիշտ է նկարագրում սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները,

գ. ճիշտ է ներկայացնում խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի, վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները և դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները, բերել օրինակներ, ներկայացնել նաև խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի, վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և բերված և բացատրված են ճիշտ օրինակներ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, մանրէաբանության վերաբերյալ տարբեր տեսակի դիդակտիկ նյութեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա ներկայացնել ախտածին միկրոօրգանիզմները սննդարդյունաբերությունում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների առավել վտանգավոր տեսակները, դրանց հարուցիչները, կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում սննդային վարակները,

գ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության ոչ բավարար սանիտարական վիճակի, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի չպահպանման հետևանքով հանդիպող սննդային վարակների տիպերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել սննդային թունավորումների առավել վտանգավոր տեսակները, դրանց հարուցիչները, նշել կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները, ինչպես նաև ներկայացնի արտադրության ոչ բավարար սանիտարական վիճակի, անձնակազմի հիգիենայի չպահպանման բացասական հետևանքները, նշի օրինակներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և բերված և բացատրված են ճիշտ օրինակներ:

ՄԵԹՈԴԱՔԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Պետք է կարողանա ներկայացնի հացի, մակարոնի և հրուշակեղենի արտադրության ընդհանուր մանրէակենսաբանությունը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում ցորենի ալյուրի խմորի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում տարեկանի ալյուրի խմորի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները,

գ. ճիշտ է ներկայացնում միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության հետևանքով առաջոցեղ հացի արատները,

դ. ճիշտ է ներկայացնում հացի, մակարոնի և հրուշակեղենի արտադրություն վնասակար միկրոօրգանիզմների թափանցման ուղիները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կառաջարկվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն ցորենի, տարեկանի ալյուրի խմորի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները, ինչպես նաև առավել հանդիպող հացի արատները և դրանց ընդհանուր բնորոշումը:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք:: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄ»

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ-4-09-003

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ ՋՋ աշխատանքային օրենսդրությամբ սահմանված՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների, հաստատության ներքին աշխատանքային կարգապահության կանոնների վերաբերյալ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա պաշտպանել ՋՋ աշխատանքային օրենսդրությամբ սահմանված իր իրավունքները, հետևել աշխատանքային պայմանագրի կատարմանը, կիմանա

մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կկարողանա օգտագործել անհրաժեշտ իրավական ակտերը:

Մոդուլի տևողությունը՝ 30 ժամ դասախոսություն
42 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ 2 կան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. ներկայացնի ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները, մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները
2. ներկայացնի մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը, մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքները ու պարտականությունները
3. ներկայացնի մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կարողանա կիրառել անհրաժեշտ իրավական ակտերը

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Ներկայացնել ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները, մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների վերաբերյալ,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները,
- գ. կարողանում է ձևակերպել զեկուցագրեր և այլ փաստաթղթեր

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ՀՀ Աշխատանքային օրենսգրքի հիմնական դրույթները՝ աշխատողների իրավունքների, աշխատանքային պայմանագրի, աշխատանքային պարտականությունների վերաբերյալ, ներկայացնել մարդու և քաղաքացու իրավունքները և դրանց իրագործման մեխանիզմները: Կհանձնարարվի ձևակերպել զեկուցագրեր, ծանուցումներ, տեղեկանքներ:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են բավարար մակարդակով:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՈՒՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, իրավական ակտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 10 ժամ

Գործնական աշխատանք` 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Ներկայացնել մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը, մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքները ու պարտականությունները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. Ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը.

բ. Ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքները ու պարտականությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մասնագիտական գործունեության բնագավառում իրավահարաբերությունների սուբյեկտների իրավական դիրքը, իր մասնագիտական ոլորտի աշխատողների իրավունքները ու պարտականությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են բավարար մակարդակով:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, իրավական ակտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 10 ժամ

Գործնական աշխատանք` 14 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Ներկայացնել մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը, կարողանա կիրառել անհրաժեշտ իրավական ակտերը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. Ճիշտ է ներկայացնում մասնագիտական գործունեության մեջ իրավահարաբերությունները կարգավորող հիմնական նորմատիվային և այլ իրավական ակտերը,

բ. Ճիշտ է կիրառում անհրաժեշտ իրավական ակտերը կոնկրետ իրավիճակներում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Կառաջադրվի խնդիր, ինչի լուծման համար ուսանողը պետք է ընտրի նորմատիվային կամ իրավական ակտ, որը կարգավորում է մասնագիտական գործունեության ոլորտը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե ընտրությունը ճիշտ է կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, իրավական ակտեր, խնդիրներ, թեստեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

ՄՈՍՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ՊՐՈՑԵՍՆԵՐ ԵՎ ԱՊԱՐԱՏՆԵՐ

Մոդուլի դասիչը՝ ԶՄՀԱՏ-4-09-004

Մոդուլի նպատակը՝ մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել պատկերացում հացի, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի արտադրության տարբեր պրոցեսների և դրանց իրականացնելու համար անհրաժեշտ մեքենաների և ապարատների մասին:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները, հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները, ջերմային պրոցեսները և ապարատները, զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները:

Մոդուլի տևողությունը՝ 32 ժամ դասախոսություն
40 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Զկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. բնութագրի մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները;
2. բնութագրի հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները;
3. բնութագրի ջերմային պրոցեսները և ապարատները;
4. բնութագրի զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Բնութագրել մեխանիկական պրոցեսները և ապարատները.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. բնութագրում է նյութերի մանրեցման ձևերը՝ ջարդում, կտրատում, հարվածում, տրորում;
- բ. ներկայացնում է մանրեցնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքները;
- գ. բնութագրում է նյութերի տեսակավորման տեսակները՝ մեխանիկական, պլանմատիկ, հիդրավլիկ, մագնիսական;
- դ. ներկայացնում է տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքը;
- ե. բնութագրում է նյութերի մշակումը ճնշումով՝ մամլումը;
- զ. ներկայացնում է մամլիչների աշխատանքային սկզբունքը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել նյութերի մանրեցման ձևերը, կհանձնարարվի ներկայացնել մանրեցնող սարքերի աշխատանքի սկզբունքները, այնուհետև կհանձնարարվի բնութագրել նյութերի տեսակավորման տեսակները և տեսակավորող մեխանիզմների աշխատանքի սկզբունքը, այնուհետև կհանձնարարվի բնութագրել նյութերի մշակումը ճնշումով և ներկայացնել մամլիչների աշխատանքային սկզբունքը

Ներկայացնել ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը, շահագործման սկզբունքները, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ, տեխնոլոգիական սարքավորումներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Բնութագրել հիդրոմեխանիկական պրոցեսները և ապարատները.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. բնութագրում է համասեռ և տարասեռ համակարգերը;
- բ. բնութագրում է տարասեռ համակարգերի տարանջատման պրոցեսները՝ պարզեցումը, ֆիլտրումը;
- գ. բնութագրում է տարասեռ համակարգերի միացման պրոցեսները՝ խառնումը, մշակումը ուլտրաձայնով;
- դ. ներկայացնում է խառնիչների, հարիչների աշխատանքի սկզբունքը;
- ե. բնութագրում է օդի և արտադրական գազերի մաքրման ձևերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել համասեռ և տարասեռ համակարգերը, կհանձնարարվի բնութագրել տարասեռ համակարգերի տարանջատման և միացման պրոցեսները: Կհանձնարարվի ներկայացնել խառնիչների և հարիչների աշխատանքի սկզբունքը, այնուհետև կհանձնարարվի բնութագրել օդի և արտադրական գազերի մաքրման ձևերը:

ավտոմատացման համակարգերը և դրանց տարրերը, շահագործման սկզբունքները, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել տեխնոլոգիական ընթացքի տիպային ավտոմատացման ֆունկցիոնալ սխեմաները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ, տեխնոլոգիական սարքավորումներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Բնութագրել ջերմային պրոցեսները և ապարատները.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. բնութագրում է տաքացման և սառեցման եղանակները;
- բ. ներկայացնում է ջերմափոխանակիչների աշխատանքի սկզբունքը;
- գ. բնութագրում է կոնդենսացման և գոլորշիացման եղանակները;
- դ. ներկայացնում է հացաթխման վառարանների տեսակները, աշխատանքի սկզբունքը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել տաքացման և սառեցման եղանակները, ներկայացնել ջերմափոխանակիչների աշխատանքի սկզբունքը, բնութագրել կոնդենսացման և գոլորշիացման

եղանակները, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել և ցուցադրել հացաթխման վառարանների տեսակները, աշխատանքի սկզբունքը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, պաստառներ, պատկերներ, տեխնոլոգիական սարքավորումներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Բնութագրել զանգվածափոխանակման պրոցեսները և ապարատները.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. բնութագրում է դիֆուզիայի պրոցեսը;

բ. բնութագրում է ադսորբցիայի և աբսորբցիայի պրոցեսները;

գ. բնութագրում է բյուրեղացման պրոցեսը;

դ. բնութագրում է ջրազրկման՝ չորացման պրոցեսը, նրա տեսակները;

ե. ներկայացնում է զանգվածափոխանակման պրոցեսների ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել դիֆուզիայի, ադսորբցիայի և աբսորբցիայի պրոցեսները, բյուրեղացման պրոցեսը, ջրազրկման՝ չորացման պրոցեսը և նրա տեսակները, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել զանգվածափոխանակման պրոցեսների ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, պաստառներ, պատկերներ, տեխնոլոգիական սարքավորումներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱ, ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ 4-09-005

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի օբյեկտների սանիտարական, հիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները ձեռնարկությունում, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, կիմանա արտադրություններում օգտագործվող արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի և փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, կկարողանա իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ, ինչպես նաև ապահովել անձնական հիգիենայի պահանջները և հակահիդեալին անվտանգության կանոնները, կկարողանա ցուցաբերել առաջին բուժօգնություն

Մոդուլի տևողությունը՝

26 ժամ դասախոսություն

46 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Իմանալ անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները կազմակերպություններում
2. Իմանալ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները
3. Իմանալ հումքի և կիսապատրաստուկների պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական կանոնները
4. Ապահովել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները
5. Իմանալ արդի փաթեթավորման նյութերի, կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի և այլ կիրարկվող քիմիական սննդային նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները
6. Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ
7. Ցուցաբերել առաջին օգնություն և բուժօգնություն

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի_ուսումնառության արդյունքների.

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իմանալ անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները կազմակերպություններում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը,

գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,

դ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության, ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման, էլեկտրաանվտանգության, հակահրդեհային պաշտպանության կանոնների վերաբերյալ: Ինչպես նաև ուսանողից կպահանջվի ցուցադրել որևէ սարքավորման շահագործման պրոցես և ցուցադրել էլեկտրաանվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնների կատարում:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում առաջադրված հարցերին և ճիշտ ցուցադրում սարքավորման անվտանգ շահագործումը:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապունք:

Ուսուցման համար անհրաժեշտ են նորմատիվ և ուսումնական գրականություն, ուսուցողական տարբեր նյութեր, տարբեր վթարային դեպքերի, տարբեր իրավիճակների քննարկման օրինակներ, համապատասխան գույք և սարքավորում:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իմանալ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները

ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,

գ. ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները,

դ. Ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին տրվում են հարցեր արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունների. արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջների. արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցների վերաբերյալ:

Արդյունքը ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների, սանիտարիայի և հիգիենայի, տարբեր վթարային դեպքերի և տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իմանալ հումքի և կիսապատրաստուկների պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական կանոնները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. Ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական պահանջներն՝ համաձայն չափանիշների,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում հումքի և կիսապատրաստուկների պահպանման համար.

նախատեսված ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և թույլատրելի ժամանակահատվածը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջի ներկայացնել այն հիմնական չափանիշները, որոնցով պայմանավորված է հումքի և կիսապատրաստվածքների անվտանգությունը, ինչպես նաև կհանձնարարվի որևէ օրինակի համար ներկայացնել պատրաստման և պահպանման սանիտարական պայմանները:

Արդյունքը ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ պատասխանի տրված հարցերին:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են նորմատիվ, ուսումնական և տեղեկատու գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Ապահովել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. Ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական պահանջները,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի տեղափոխման սանիտարական կանոնները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, ինչպես նաև ներկայացնել այն հիմնական գործոնները, որոնք կարող են բացասաբար ազդել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման փուլերի վրա:

Արդյունքը ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ պատասխանի կատարման չափանիշների հարցերին:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են նորմատիվ, ուսումնական և տեղեկատու գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Իմանալ արդի փաթեթավորման նյութերի, կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի և այլ կիրարկող քիմիական սննդային նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. Ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների,

բ. Ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների,

գ. Ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների,

դ. սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների,

ե. Ճիշտ է ներկայացնում այլ կիրարկող քիմիական սննդային նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի:դ. Ճիշտ է ներկայացնում հացի, մակարոնի և հրուշակեղենի արտադրություն վնասակար միկրոօրգանիզմների թափանցման ուղիները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի տրված կոնսերվանտի, էմուլգատորի, սննդային ներկի և փաթեթավորող նյութի համար կազմել անվտանգության ցուցանիշների ամբողջական ցուցակ՝ օգտվելով իր իսկ առաջարկած ՆՓ-երից:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է ընտրում նորմատիվային փաստաթղթերը և ճիշտ է կատարում տրված առաջադրանքը:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, նորմատիվային և տեղեկատու գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. Ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի պահպանման պայմանները,

բ. Ճիշտ է շահագործում տեխնոլոգիական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը,

գ. Ճիշտ է կազմակերպում աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման գործընթացը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր սննդամթերքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի պահպանման պայմանների վերաբերյալ, կպահանջվի նաև ներկայացնել աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման գործընթացի կազմակերպումը:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տրված հարցերին և ճիշտ է կազմակերպում ախտահանման պրոցեսը:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, նորմատիվային և տեղեկատու գրականություն, ախտահանման պարագաներ, գույք:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7. Ցուցաբերել առաջին օգնություն և բուժօգնություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ցուցադրում արհեստական շնչառության իրականացումը,
- բ. ճիշտ է ցուցադրում սրտի աշխատանքի վերականգնման իրականացումը,
- գ. ճիշտ է ցուցադրում արյան հոսքի դադարեցման իրականացումը և ճիշտ է դնում վիրակապ,
- դ. ճիշտ է վիրակապում կոտրվածքները,
- ե. ճիշտ է ցուցադրում այրվածքների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը,
- զ. ճիշտ է ցուցադրում էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության իրականացումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին տրվում են հարցեր արհեստական շնչառության իրականացման, սրտի աշխատանքի վերականգնման, արյան հոսքի դադարեցման, վիրակապ դնելու, այրվածքների, էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերելու վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների, ֆիլմերի ցուցադրման միջոցով: Կազմակերպվում են իրավիճակային և դերային խաղեր՝ առավելագույնս նմանացված աշխատանքային իրավիճակին: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ԵՅՈՒՂԱՅԻՆ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

Մոդուլի դասիչը- ԳՄՀԱՏ-4-09-006

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության ձեռնարկություններում և արտադրամասերում օրեկան և տարեկան արտադրական հզորությունների հաշվարկման մեթոդների կարողություն:

Մոդուլի տևողությունը՝	28	ժամ դասախոսություն
	44	ժամ գործնական պարապմունք
Մուտքային պահանջները	Չկան	

Ուսումնառության արդյունքները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է

1. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական ձեռնարկությունների կամ արտադրամասի օրեկան կամ տարեկան հզորությունների՝ տեսական և փաստացի հաշվարկը, օգտվելով հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների ամբողջ արտադրողական կարողություններից:

2. Կարողանա տիրապետել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության առավել տարածված վառարանների, հոսկազծերի, մեքենաների, հաստոցների(մամլիչների) արտադրողական կարողությունների նորմերին, ըստ արտադրատեսակների:

3. Կարողանա օգտվել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի վառարանների, հոսկազծերի, մեքենաների և մամլիչների(պռեսների), չորանոցների արտադրողականությունը սահմանող բանաձևներից և տեղնոլոգիական հրահանգների տվյալներից:

4. Կարողանա տիրապետել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային ժամանակի (պլանային և պատահական) կորուստների տեսակներին:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Արդյունք 1. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական ձեռնարկությունների կամ արտադրամասերի օրական կամ տարեկան հզորությունների՝ տեսական և փաստացի հաշվարկը, օգտվելով հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների ամբողջ արտադրողական կարողություններից:

Կատարման չափանիշները.

ա. Ծիշտ է սահմանում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական ձեռնարկությունների կամ արտադրամասերի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հասկացությունը:

բ. Ծիշտ է ընտրում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պահանջով օրեկան կամ տարեկան արտադրանքի համար անհրաժեշտ հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումները:

գ. Ծիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական ձեռնարկությունների կամ արտադրամասերի օրական կամ տարեկան արտադրական հզորությունները հաշվարկելուց, ինտենսիվ օգտագործել արտադրական տարածքները և սարքավորումները:

դ. ճիշտ է ներկայացնում հացաբուլկեղենի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հաշվարկման մեթոդը՝ 1կգ. զանգվածով տարեկան պաստառային ալյուրից կաղապարային հատով թխված հացի քանակով:

ե. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրական հզորության կախվածությունը հետևյալ գործոններից՝ վառարանների քանակից, վառարանի տեխնիկական արտադրողականության մեծությունից, ըստ առանձին ապրանքատեսակների, յուրաքանչյուր վառարանի հաշվարկված տարեկան աշխատաժամի ֆոնդից և արտադրատեսականու կառուցվածքից;

զ. ճիշտ է ներկայացնում, որ հացաթխման ձեռնարկության կամ արտադրամասի օրական արտադրական հզորությունը հաշվարկելուց, պետք է հաշվի առնել վառարանների տեխնիկական արտադրողականությունները, կիռարել ժամանակակից առաջադեմ տեխնոլոգիաները և աշխատանքի կազմակերպման կատարելագործումը:

է. ճիշտ է ներկայացնում, որ հացաթխման նույնատիպ կառուցվածք ունեցող վառարանների տեխնիկական արտադրողականությունը, նույն որակի վառելիքի և հունքի նույն արտադրատեսականու օգտագործման դեպքում, պետք է լինի նույնը բոլոր ձեռնարկություններում և արտադրամասերում:

ը. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրության ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրական հզորությունները ըստ առանձին մեքենաների տիպերի:

թ. ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի հոսքագծի արտադրական հզորությունը հաշվարկելու մեթոդը՝ հոսքագծի վերջի մեքենայի արտադրողականությամբ:

ժ. ճիշտ է ներկայացնում հոսկագծի հիմնական (քաշող) տեխնոլոգիական սարքավորումները, որոնց վրա կատարվում են հիմնական տեխնոլոգիական պրոցեսները:

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի սահմանել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական ձեռնարկությունների կամ արտադրամասերի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հասկացությունը, կհանձնարարվի ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական ձեռնարկությունների կամ արտադրամասերի օրական կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հաշվարկման մեթոդները, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել հացաբուլկեղենի օրեկան կամ տարեկան արտադրական հզորությունների հաշվարկման մեթոդը՝ 1կգ. զանգվածով տարեկան պաստառային ալյուրից կաղապարային հատով թխված հացի քանակով:

Կհանձնարարվի ներկայացնել, թե ինչ գործոնների հետ է կապված հացաթխման ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրական հզորությունը, և թե ինչ է պետք հաշվի առնել հացաթխման ձեռնարկության կամ արտադրամասի օրական արտադրական հզորությունը հաշվարկելից, այնուհետև կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի արտադրության ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրական հզորությունները ըստ առանձին մեքենաների տիպերի:

Կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակեղենի հոսքագծի արտադրական հզորությունը հաշվարկելու մեթոդը:

Ուսանողին կառաջադրվի երեք խնդիր (հացաթխման, մակարոնեղեի և հրուշակեղենի արտադրամասերի համար) և կհանձնարարվի հաշվարկել արտադրամասերի օրական և տարեկան հզորությունը:

Արդյունքի յուրացումը կհամարվի բավարար, եթե բոլոր հաշվարկները կատարվեն անթերի և բոլոր առաջադրանքները կատարվեն տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, պաստառներ, պատկերներ, (ցանկալի են տեխնոլոգիական սարքավորումներ):

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 8 ժամ

Գործնական աշխատանք` 12 ժամ

Արդյունք 2. Կարողանա տիրապետել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության առավել տարածված վառարանների, հոսկազծերի, մեքենաների, հաստոցների (մամլիչների) արտադրողական կարողությունների նորմերին, ըստ արտադրատեսակների:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ճիշտ է ներկայացնում հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների տեսական և փաստացի արտադրողականությունները:

բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման վառարանների հիմնական տիպերը` թունելային, տուպիկային, ռոտացիոն և միջանցիկ:

գ. ճիշտ է ներկայացնում վառարաններին ներկայացվող արտադրողականության հիմնական ցուցանիշը` հատակի թխման մակերեսը:

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք բնութագրել հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների տեսական և փաստացի արտադրողականությունները:

Կհանձնարարվի ներկայացնել վառարաններին ներկայացվող արտադրողականության հիմնական ցուցանիշը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ

Գործնական աշխատանք` 12 ժամ

Արդյունք 3. Կարողանա օգտվել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի վառարանների, հոսկազծերի, մեքենաների և մամլիչների(պռեսների), չորանոցների արտադրողականությունը սահմանող բանաձևներից և տեղնուլոգիական հրահանգների տվյալներից:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա.ճիշտ է կարողանում սահմանել և կիրառարել հացաթխման վառարանի օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը որոշող բանաձևը:

բ.ճիշտ է ներկայացնում ձեռնարկության կամ արտադրամասի հրուշակեղենի արտադրության օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը, օգտվելով ինչպես մեքենաների և սրքավորումների տեխնիկական, այնպես էլ հրահանգներով սահմանված արտադրողականության ցուցանիշներից:

գ.ճիշտ է ներկայացնում ձեռնարկության կամ արտադրամասի մակարոնի արտադրության օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի սահմանել հացաթխման վառարանի օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը որոշող բանաձևը, այնուհետև կտրվի խնդիր և կհանձնարարվի որոշել հացաթխման վառարանի օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունն ըստ բանաձևի:

Ուսանողին կհանձնարարվի որոշել ձեռնարկության կամ արտադրամասի հրուշակեղենի արտադրության օրեկան կամ տարեկան արտադրողականությունը՝ օգտվելով ինչպես մեքենաների և սարքավորումների տեխնիկական, այնպես էլ հրահանգներով սահմանված արտադրողականության ցուցանիշներից:

Կտրվի առաջադրանք որոշել ձեռնարկության կամ արտադրամասի մակարոնի արտադրության օրեկան և տարեկան արտադրողականությունը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր հանձնարարված բոլոր հաշվարկները կատարված են անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

Արդյունք 4. Կարողանա տիրապետել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային ժամանակի (պլանային և պատահական) կորուստների տեսակները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային կորուստների պատճառները:

բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային ժամանակի պլանային (մեքենայի մաքրման, պարագաների մատակարարման, գործիքների փոփոխման, արտադրանքի տեսականու փոփոխման) կորուստներ:

գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի ձեռնարկության կամ արտադրամասի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային պատահական ժամանակի (մեքենայի մասի չնախատեսված կոտրում, հումքի սպասում, կարգավորող բանվորի սպասում) կորուստներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի ձեռնարկությունների կամ արտադրամասերի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային կորուստների պատճառները, արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային ժամանակի պլանային կորուստները, արտադրամասերի արտադրողականության վրա ազդող աշխատանքային պատահական ժամանակի կորուստները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ

Գործնական աշխատանք` 10 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ` «ՀԱՑԻ, ՄԱԿԱՐՈՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը`

ՀՄՀԱՏ 4-09-007

Մոդուլի նպատակը`

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական, ջերմա-զանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման և հոսքագծերի շահագործման կարողություններ:

Ավարտելով այս մեդուլը ուսանողը կկարողոնա կազմակերպել, ներկայացնել և հսկել սորուն հումքատեսակների մաքրման և զատման սարքավորումների, հումքատեսակների արտաքին շերտից մաքրման սարքավորումների, անհամասեռ հեղուկանման սննդային միջավայրերի բաժանման, սննդային միջավայրերի մանրեցման, խառնման, ձևավորման սարքավորումների ճիշտ շահագործումը, կկարողանա կազմակերպել սննդային միջավայրերի խտության բարձրացման և բարեխառնման, չորացման, բովման և թխման, սառեցման և հովացման ապարատների, սպիրտային խմորման համար

սարքավորումների, սննդամթերքի պատրաստման և բաժնավորման սարքավորումների, հատով պատրաստվածքի փաթեթավորման մեխենանների, սորուն մթերքների, հատով պատրաստվածքի, հեղուկ մածուկանման մթերքների կշռածորման մեքենանների ճիշտ շահագործումը, ինչպես նաև կկարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը:

Մոդուլի տևողությունը՝

54 ժամ դասախոսություն

90 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումները
2. Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության ջերմա-զանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումները
3. Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքագծերի շահագործումը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում տափակ և թմբուկային մաղերով մաղման մեքենանների շահագործումը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում մագնիսական և էլեկտրամագնիսական զատիչների շահագործումը,

գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ հունքատեսակի արտաքին շերտից ազատվելու համար համապատասխան ջերմային, մեխանիկական, քիմիական և համակցված եղանակը,

դ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ըստ ընտրված մաքրման եղենակի համապատասխան թեփահանման, խոզանակային, տորոման մեքենանների շահագործումը,

- ե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում գրտնակահաստոցների, ջարդիչների, աղացների, միկրոաղացների, համասեռիչների շահագործումը,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում պարզարանների, կենտրոնախուսակների, գատիչների, գտիչների, մամլիչների շահագործումը,
- է. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում անընդհատ և պարբերական գործողությոն խնորհունց մեքենաների շահագործումը,
- ը. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում հեղուկ միջավայրերի խառնման, բարձրամածուցիկ սննդային միջավայրերի հունցման մեքենաների շահագործումը,
- թ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում փրփրանման զանգվածների կազմավորման մեքենաների և սարքերի շահագործման,
- ժ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում կարամելային զանգվածի տրորող, ձգող,գլղոնող, լցոնալցոնող և կեմաձգող մեքենաների շահագործումը,
- ժա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում քսուկահարող մեքենաների շահագործումը,
- ժբ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում սորուն սննդային միջավայրերի խառնիչների շահագործումը,
- ժգ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում էկստրուդերների, լցակաղապարման, հարդարման, ձևավորման,կտրման, գնդման, գրտնակման, դրոշմիչ մեքենաների շահագործումը,
- ժդ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում մամլեցունով ձևավորման, կիսապատրաստվածքներից շերտերի և նախապատրաստվածքների կտրման մեքենաների շահագործումը,
- ժե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ժապավենային և շղթայավոր փոխադրիչների,շնեկների և նորիաների շահագործումը,
- ժզ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում պնևմո- և աներոզոլ փոխադրիչների շահագործումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական ընթացքների տեխնոլոգիական սարքավորումների տեսակները, աշխատանքի էությունը, ինչպես նաև ներկայացնել որևէ սարքավորման շահագործման կազմակերպումը և տվյալ օրինակի վրա ընթացքում առավել մանրամասն ներկայացնի տվյալ սարքավորումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և կոնկրետ սարքավորումը ճիշտ է ներկայացնում ու բացատրում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, նորմատիվային և տեղեկատու գրականություն, հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության մեխանիկական և հիդրոմեխանիկական հոսքագծերի և սարքավորումների սխեմատիկ պատառներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության ջերմա-զանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում սննդային միջավայրերի տաքացման եփաթանձրացման և եփման, շոգեհարման ապարատների շահագործումը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ավտոկլավների, պաստերիչների և մանրեագերծիչների ճիշտ շահագործումը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում ժապավենային և թունելային փոխակրիչային չորանոցների, թմբուկային չորացնող ագրեգատների, փոշարար չորանոցների, վակուում-սուբլիմացիոն չորանոցների, միկրոալիքային չորացման տեղակայանքների ճիշտ շահագործումը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում հացաթխման և հրուշակեղենի անցուղային տաքացումով, տաքացման համակցված համակարգով, անցուղային վերաշրջանառությամբ թունելային, էլեկտրատաքացմամբ վառարանների շահագործումը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում տարբեր հումքատեսակների և առանձին սննդամթերքների բովման համար օգտագործվող կրակարանների, բովման ապարատների, չորացման-բովման ապարատների, գերբարձր հաճախականությամբ տեղակայանքների շահագործումը,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում անընդհատ և պարբերական գործողության, բաց ու փակ, մեկ և բազմասեկցիոն, խողովակավոր և թիթեղավոր ու այլ տեսակի սառեցման սարքավորումների, ինչպես նաև փոխակրիչային ժապավենային և պահարանային հովացման սարքերի շահագործումը,
- է. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում խաշխմորի և խմորի խմորման համար օգտագործվող բունկերային և խմորապատրաստման ագրեգատների և այլ տարողությունների շահագործումը,
- ը. ճիշտ է ընտրում տվյալ կիսապատրաստվածքների խմորման համար համապատասխան սարքավորումը,
- թ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում շնեկային, ծավալային մխոցային, չափման բաժակներով, կշռային տարբեր համակարգերի, խմոր կտրող մեքենաների և այլ բաժնավորիչ մեքենաների ու սարքերի շահագործումը,
- ժ. ճիշտ է ընտրում տվյալ հումքատեսակի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստվածքների բաժնավորման համար օգտագործվող բաժնավորիչների տեսակը,
- ժա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում թխվածքաբլիթների և վաֆլիների, կոնֆետների, կարամելի, բրիկետների փաթեթավորման, սորուն մթերքների և հատով արտադրանքի, մածուկանման մթերքների կշռա-և չափաձրարման, ինչպես նաև բոլոր տեսակի և տիպի փաթեթավորման մեքենաների շահագործումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության ջերմա-զանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումների

տեսակները, աշխատանքի էությունը, ինչպես նաև ներկայացնի որևէ սարքավորման շահագործման կազմակերպումը և տվյալ օրինակի վրա առավել մանրամասն ներկայացնի տվյալ սարքավորումը: Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և կոնկրետ սարքավորումը ճիշտ է ներկայացնում ու բացատրում:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, նորմատիվային և տեղեկատու գրականություն, հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության ջերմա-զանգվածափոխանակման ընթացքների իրականացման տեխնոլոգիական սարքավորումների սխեմատիկ պատառներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 18 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա ներկայացնել, կազմակերպել և հսկել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքագծերի շահագործումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում հացի, հացաբուլկեղենի, օղաբլիթների հացի ձողիկների և ծղոտիկի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում երկարաչափ, կարճ կտրած մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,

գ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում շաքարային, ձգվող և ամոքային թխվածքաբլիթների, կրեկերների և գալետների, վաֆլիների արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,

դ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում քսուկային, կաթնային, պրալինային կոնֆետների, ձուլած և տիրաժային իրիսի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,

ե. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում մրգահատապտղային, դոնդողային և դոնդողամրգային մարմելադի, պաստեղի և զեֆիրի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը,

զ. ճիշտ է ներկայացնում, կազմակերպում և հսկում կակաո-յուղի և կակաո-փոշու, սալիկային շոկոլադի, դրաժեի արտադրության տեխնոլոգիական հոսքագծերի շահագործումը:

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհամձնարարվի ներկայացնել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքագծերի տիպերը, տեսակները, անվանումները, աշխատանքի էությունը, ինչպես նաև ներկայացնի որևէ հոսքագծի շահագործման կազմակերպումը և տվյալ օրինակի վրա առավել մանրամասն ներկայացնի տվյալ հոսքագիծը:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և կոնկրետ սարքավորումը ճիշտ է ներկայացնում ու բացատրում:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների և գործնական պարապմունքների միջոցով: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, նորմատիվային և տեղեկատու գրականություն, հացի, հրուշակեղենի, մակարոնի արտադրության հոսքագծերի սխեմատիկ պատասխաններ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 18 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ

Մոդուլի դասիչը 3ՄՅԱՏ-4-09-008

Մոդուլի նպատակը -Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության գործընթացը:

Մոդուլի տևողությունը՝ 30 ժամ դասախոսություն
42 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Զկան

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Ուսումնառության արդյունքները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է

1.Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման, արտադրական հոսքի հսկման և կարգավորման գործընթացը:

2.Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական (հիմնական) պրոցեսների գործընթացը:

3.Կարողանա կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության օժանդակ պրոցեսները:

4.Կարողանա կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսները:

5. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության գործընթացը հիմնական (հոսքային, խմբաքանակային, հատերով) տարատեսակներով:

6. Կարողանա կազմակերպել օժանդակ, էներգետիկ, և վերանորոգման արտադրությունները, պահեստային տնտեսությունները, ու տրանսպորտային սպասարկման աշխատանքները:

Արդյունք 1. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման, արտադրական հոսքի հսկման և կարգավորման գործընթացը:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման հիմնախնդիրները:

բ. Գիշտ է կազմակերպում և նկարագրում բաղադրագրով սահմանված տվյալ արտադրանքի ասարտադրության համար առավել ռացիոնալ տեխնոլոգիական գործընթացը:

վ. Գիշտ է կազմակերպում տեխնիկական և արտադրական նորմատիվներով սահմանված յուրաքանչյուր էլեմենտի՝ բանվորի, սարքավորումների և այլ աշխատանքային գործիքների մասնակցությունը արտադրական գործընթացում:

գ. Գիշտ է կազմակերպում հումքի, կիսաֆաբրիկատների, արտադրական պարագաների, մեքենաների կազմը և քանակը, սարքավորումների և աշխատատեղերի երթուղիները և ուղղությունները:

դ. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման հիմնական, օժանդակ և սպասարկող պրոցեսների ռացիոնալ զուգակցումը:

ե. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պրոցեսների մասնապատումը առանձին պրոցեսների և գործառնությունների ու նրանց ամրացումը որոշակի արտադրամասերի ու տեղամասերի:

ժ. Գիշտ է կազմակերպում արտադրական տարածքում սարքավորումների զետեղումը և աշխատողների տեղաբաշխումը արտադրամասում:

զ. Գիշտ է կազմակերպում սահմանված տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը և փոխադարձ կապը:

ի. Գիշտ է կազմակերպում արտադրությունում աշխատանքի պարագաների շարժը և ռիթմի սահմանված կարգը:

ը. Գիշտ է կազմակերպում արտադրության պրոցեսների օպերատիվ ղեկավարման և հսկման գործընթացը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնիկական նախապատրաստման հիմնախնդիրները, կտրվի բաղադրագիր և կհանձնարարվի նկարագրել բաղադրագրով սահմանված տվյալ արտադրանքի ասարտադրության համար առավել ռացիոնալ տեխնոլոգիական գործընթացը:

Պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել տեխնիկական և արտադրական նորմատիվներով սահմանված յուրաքանչյուր էլեմենտի՝ բանվորի, սարքավորումների և այլ աշխատանքային գործիքների մասնակցությունը արտադրական գործընթացում:

Պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել հունքի, կիսաֆաբրիկատների, արտադրական պարագաների, մեքենաների կազմը և քանակը, սարքավորումների և աշխատատեղերի երթուղիները և ուղղությունները:

Կհանձնարարվի ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման հիմնական, օժանդակ և սպասարկող պրոցեսների ռացիոնալ զուգակցման միջոցները: Կհանձնարարվի ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պրոցեսների մասնապատումը առանձին պրոցեսների և գործառնությունների ու նրանց ամրացումը որոշակի արտադրամասերի ու տեղամասերի:

Պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել արտադրական տարածքում սարքավորումների զետեղումը և աշխատողների տեղաբաշխումը արտադրամասում, այնուհետև կազմակերպել սահմանված տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը և փոխադարձ կապը, որից հետո կազմակերպել արտադրությունում աշխատանքի պարագաների շարժը և ռիթմի սահմանված կարգը:

Պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել արտադրության պրոցեսների օպերատիվ ղեկավարման և հսկման գործընթացը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

Արդյունք 2 Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրական տեխնոլոգիական (հիմնական) պրոցեսների գործընթացը:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. Ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների ընդհանուր պրոցեսների հասկացությունը:

բ. Ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների արտադրական պրոցեսների վերջնական նպատակը` ստանալ որոշակի արտադրանք :

գ. Ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների ընդհանուր պրոցեսներից կարևորել հիմնական պրոցեսը:

դ. Ճիշտ է կազմակերպում և ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որի ընթացքում հունքը, պարագաները և կիսապատրաստվածքները փոխարկվում են պատրաստի արտադրանքի:

ե Գիշտ է կազմակերպում և ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որի ընթացքում փոխվում են հումքի, պարագաների և կիսապատրաստվածքների ձևը, չափերը և ֆիզիկական կամ քիմիական հատկությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների ընդհանուր պրոցեսների հասկացությունը, հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների արտադրական պրոցեսների վերջնական նպատակը, հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսը:

Պայմանական իրավիճակում կտրվի առաջադրանք կազմակերպել և ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որոնց ընթացքում հումքը և կիսապատրաստվածքները փոխարկվում են պատրաստի արտադրանքի:

Այնուհետև պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել և ներկայացնել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունների հիմնական պրոցեսները, որոնց ընթացքում փոխվում են հումքի և կիսապատրաստվածքների ձևերը, չափերը և ֆիզիկական կամ քիմիական հատկությունները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

Արդյունք 3 Կարողանա կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության օժանդակ պրոցեսները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. Գիշտ է ներկայացնում օժանդակ պրոցեսների հասկացությունը և նրանց բնորոշող պահանջների կատարման գործընթացը:

բ Կարողանա կազմակերպել և նկարագրել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության, տեխնոլոգիական սարքավորումներով հագեցման և վերանորոգման, խտացված օդի, գոլոշու, սառնության և էլեկտրաէներգիայով մատակարարման, լուսավորման և այլ օժանդակ գործընթացները:

գ. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության օժանդակ պրոցեսների կազմակերպումը և նշանակությունը հիմնական պրոցեսների անխափան ընթացքի ապահովման գործում:

դ. Գիշտ է ներկայացնում սպասարկման և մասնակի պրոցեսների հասկացությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել օժանդակ պրոցեսների հասկացությունը և նրանց բնորոշող պահանջների կատարման գործընթացը, հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության օժանդակ պրոցեսների կազմակերպումը և նշանակությունը հիմնական պրոցեսների անխափան ընթացքի ապահովման գործում:

Պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել և նկարագրել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության, տեխնոլոգիական սարքավորումներով հագեցման և վերանորոգման, խտացված օդի, գոլոշու, սառնության և էլեկտրատենդերգիայով մատակարարման, լուսավորման և այլ օժանդակ գործընթացները:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

Արդյունք 4. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսների հասկացությունը և կազմակերպման գործընթացը:

բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսների նշանակությունը հիմնական և օժանդակ պրոցեսների իրականացման գործում:

գ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրանքի բարձման և առաքման գործընթացը:

դ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պատրաստի արտադրանքի որակի հսկման գործընթացը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսների հասկացությունը և կազմակերպման գործընթացը, հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության սպասարկման պրոցեսների նշանակությունը հիմնական և օժանդակ պրոցեսների իրականացման գործում, հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրանքի բարձման և առաքման գործընթացը, հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պատրաստի արտադրանքի որակի հսկման գործընթացը:

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության արտադրանքի բարձման և առաքման գործընթացը, հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության պատրաստի արտադրանքի որակի հսկման գործընթացը: Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

Արդյունք 5 Կարողանա կազմակերպել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության գործընթացը հիմնական (հոսքային, խմբաքանակային, հատերով) տարատեսակներով

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման երեք հիմնական` հոսքային, խմբաքանակով և հատերով տարատեսակները:

բ. ճիշտ է ներկայացնում և նկարագրում հոսքային արտադրությանը բնորոշ գործառնությունների տարանջատումը հավասար կամ բազմակի, ըստ բարդության, գործողությունների:

գ. Չիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքային տարատեսակը, որպես առավել էֆֆեկտիվ և ժամանակակից, տեխնոլոգիական ռեժիմի մշտական պահպանման հնարավորությունը, արտադրանքի բարձր որակը, խտանի և թափոնների քանակի նվազեցումը:

դ. ճիշտ է ներկայացնում և նկարագրում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի հունքի և կիսաֆաբրիկատների օգտագործումը:

ե. ճիշտ է ընտրում և ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի խմբաքանակի օպտիմալ չափի նշանակությունը մեկ միավոր արտադրանքի ինքնարժեքի վրա:

զ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման և հրուշակեղենի հատերով, տարատեսակի արտադրությունը և առավել օգտագործման ոլորտը` հրուշակեղենի արտադրությունում:

ը ճիշտ է ներկայացնում հատերով արտադրության ավելի լայն ապրանքատեսանու արտադրելու հնարավորությունը և ցիկլի երկարատևությունը :

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել հացաթխման հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության կազմակերպման երեք հիմնական տարատեսակները, հոսքային արտադրությանը բնորոշ գործառնությունների տարանջատումը հավասար կամ բազմակի, ըստ բարդության, գործողությունների, հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հոսքային տարատեսակը, որպես առավել

արդյունավետ և ժամանակակից, տեխնոլոգիական ռեժիմի մշտական պահպանման հնարավորությունը, արտադրանքի բարձր որակի ապահովումը, խոտանի և թափոնների քանակի նվազեցումը, հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի հունքի և կիսապատրաստվածքների օգտագործումը, հացաթխման և հրուշակեղենի հատերով, տարատեսակի արտադրությունը և առավել օգտագործման ոլորտը՝ հրուշակեղենի արտադրությունում, հատերով արտադրության ավելի լայն ապրանքատեսանու արտադրելու հնարավորությունը և ցիկլի երկարատևությունը:

Կտրվի առաջադրանք ընտրել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի խմբաքանակային տարատեսակով արտադրված արտադրանքի խմբաքանակի օպտիմալ չափի նշանակությունը մեկ միավոր արտադրանքի ինքնարժեքի վրա:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ, պատկերներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

Արդյունք 6. Կարողանա կազմակերպել օժանդակ և սպասարկող, էներգետիկ, սարքավորումների վերանորոգման արտադրությունների, պահեստային տնտեսությունների ու տրանսպորտային միջոցների սպասարկման աշխատանքները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

ա. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի օժանդակ արտադրությունների դերը հիմնական արտադրության սպասարկման գործում:

բ. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի օժանդակ՝ վերանորոգման, պիտակավորման, տարայի պատրաստման և վերանորոգման էլեկտրական, ցջերմային արտադրամասերի և պահեստների նշանակությունը:

գ. ճիշտ է կազմակերպում և պահպանում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում շահագործվող մեքենաների և սարքավորումների դետալների և մեղանիզմների բարվոք վիճակը, ի շնորհիվ ժամանակին և որակյալ վերանորոգման:

դ. ճիշտ է ներկայացնում “վերանորոգում” հասկացությունը, որը հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության բոլոր հիմնական սարքավորումների աշխատանքային վիճակում պահպանմանն ուղղված աշխատանք է և նրա պատասխանատու անձին:

ե. ճիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հիմնական սարքավորումների վերանորոգման տեսակը՝ պլանային և արտապլանային:

գ. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հիմնական սարքավորումների տեխնիկական սպասարկման էլեմենտները՝ հերթական, միջին և կապիտալ վերանորոգում:

է. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում տարբեր՝ էլեկտրաէներգիա, գոլոշի, տաք ջուր, սառնություն էներգակիրների և խտացված օդի օգտագործման ու այդ արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպումը:

ը. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տնտեսության դերը՝ օգտագործվող հումքի պաշարների, օժանդակ պարագաների, վառելիքի պահպանման համար:

թ. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների տեսակները՝ մատակարարման, արտադրական և այլ պահեստային տարածքներ:

ժ. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների ձևերը՝ փակ, բաց և կիսաբաց, որոնք նախատեսված են վառելիքի, տարայի պատրաստման փայտանյութի և տակառածև տարայի պահպանման համար:

ի. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների նկատմամբ սահմանված հումքի պահպանման, հակահրդերային, անվտանգության, լուսավորության, խոնավության, պատրաստի արտադրանքի վարաքով կանխարգելման և օդափոխության նորմերը:

լ. Գիշտ է ներկայացնում հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում օգտագործվող տրանսպորտային միջոցների տեսակները՝ շարժական(ավտոմեքենաներ և ամբարցիչներ, սայլակներ) և ստացիոնար(բեռնատար վերելակներ, ժապավենային փոխակրիչներ, հոլովակուղիներ, պնեվմատիկ տրանսպորտային միջոցներ և այլն)

ԳՆԱՅԱՍՏԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի օժանդակ արտադրությունների դերը հիմնական արտադրության սպասարկման գործում, հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի օժանդակ՝ վերանորոգման, պիտակավորման, տարայի պատրաստման և վերանորոգման էլեկտրական, ցջերմային արտադրամասերի և պահեստների նշանակությունը,

հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում շահագործվող մեքենաների և սարքավորումների դետալների և մեղանիզմների բարվոք վիճակի պահպանման կազմակերպումը, “վերանորոգում” հասկացությունը, որը հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության բոլոր հիմնական սարքավորումների աշխատանքային վիճակում պահպանմանն ուղղված աշխատանք է և նրա պատասխանատու անձին,

հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հիմնական սարքավորումների վերանորոգման տեսակը՝ պլանային և արտապլանային,

հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության հիմնական սարքավորումների տեխնիկական սպասարկման էլեմենտները՝ հերթական, միջին և կապիտալ վերանորոգում:

հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում տարբեր՝ էլեկտրաէներգիա, գոլոշի, տաք ջուր, սառնություն էներգակիրների և խտացված օդի օգտագործման ու այդ արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպումը,

հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տնտեսության դերը՝
օգտագործվող հումքի պաշարների, օժանդակ պարագաների, վառելիքի պահպանման համար:
հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների տեսակները՝
մատակարարման, արտադրական և այլ պահեստային տարածքներ,
հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների ձևերը՝ փակ,
բաց և կիսաբաց, որոնք նախատեսված են վառելիքի, տարայի պատրաստման փայտանյութի և
տակառածն տարայի պահպանման համար,
հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում պահեստային տարածքների նկատմամբ
սահմանված հումքի պահպանման, հակահրդերային, անվտանգության, լուսավորության,
խոնավության, պատրաստի արտադրանքի վարաքով կանխարգելման և օդափոխության նորմերը,
հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում օգտագործվող տրանսպորտային
միջոցների տեսակները՝ շարժական(ավտոմեքենաներ և ամբարցիչներ, սայլակներ) և
ստացիոնար(բեռնատար վերելակներ, ժապավենային փոխակրիչներ, հոլովակուղիներ, պնեմատիկ
տրանսպորտային միջոցներ և այլն)
Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր առաջադրանքները կատարված են
տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են
մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, սխեմաներ, պաստառներ,
պատկերներ, տեխնոլոգիական սարքավորումներ:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ ԵՎ ՖԻԶԿՈԼՈՒԴ ՔԻՄԻԱՆԵՐԻ ՅԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԶՄՅԱՏ 4-09-009
Մոդուլի նպատակը՝

Նպաստել, որպեսզի սովորողը ձեռք բերի գիտելիքներ օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ
քիմիաների հիմնական դրույթների և հասկացությունների, ինչպես նաև քիմիական նյութերի կարևոր
դասերի մասին: Ուսման արդյունքում ուսանողը պետք է կարողանա պրակտիկ կիրառի օրգանական,
անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները: Քիմիա առարկայի իմացությունը թույլ է տալիս
խորությամբ հասկանալ բնության երևույթները, քիմիական գործընթացները և քիմիական
փորձաքննության մեթոդները: Մեծ ծավալի տեսական նյութերից ընտրված են այն հարցերը, որոնք
ունեն կարևոր նշանակություն քիմիայի հիմնական ընթացքները (պրոցեսները) հասկանալու համար և
թույլ կտան ուսանողներին ինքնուրույն աշխատել տեսական նյութերի հետ:

Մոդուլի տևողությունը՝ 46 ժամ դասախոսություն
62 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Օրգանական քիմիայի սկզբնական հասկացությունների. քիմիական կապի էլեկտրոնային տեսության, օրգանական ռեակցիաների և նյութերի դասակարգման իմացություն
2. Հալոգենալկանների, սպիրտների, պարզ էթերների, ալդեհիդների և կարբոնաթթուների դասերի իմացություն
3. Անալիտիկ քիմիայի սկզբնական հասկացությունների. որակական անալիզի, խնդիրների և ձևերի իմացություն
4. Հետերոգեն պրոցեսների, հիդրոլիզի և օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների իմացություն
5. Ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական սկզբնական հասկացությունների իմացություն՝ քիմիական թերմոդինամիկայի. առաջին (էնթալպիա) և երկրորդ (էնթոպիա) օրենքները
6. Ֆազային հավասարակշռության, մակերևութային լարվածության, մածուցիկության և գոլորշիացման հասկացությունների իմացություն: Երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերի իմացություն
7. Լուծույթների տեսություն. էլեկտրոլիտների և ոչ էլեկտրոլիտների մասին իմացություն

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Օրգանական քիմիայի սկզբնական հասկացությունների. քիմիական կապի էլեկտրոնային տեսության, օրգանական ռեակցիաների և նյութերի դասակարգման իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է պատկերացնում օրգանական քիմիա առարկան,
- բ. իմանա և տարբերի իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը,
- գ. կարդա և կարողանա կազմել օրգանական ռեակցիաները և իմանա օրգանական նյութերի դասակարգման մասին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվեն հարցեր օրգանական քիմիա առարկայի, իոնական, կովալենտ և ջրածնական կապերի, օրգանական նյութերի դասակարգման վերաբերյալ, ինչպես նաև կհանձնարարվի կազմել և կարդալ օրգանական ռեակցիաներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում իրեն առաջադրված բոլոր հարցերին և հանձնարարությունը ճիշտ է կատարում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Հալոգենալկանների, սպիրտների, պարզ եթերների, ալդեհիդների և կարբոնաթթուների դասերի իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. տեղյակ լինի հալոգենների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին,
- բ. իմանա սպիրտների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին,
- գ. պատկերացում ունենա պարզ եթերների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին,
- դ. իմանա կարբոնաթթուների, իրենց ֆիզիկական և քիմիական հատկությունների մասին

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կհանձնարարվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն հալոգենալկանների, սպիրտների, պարզ եթերների և կարբոնաթթուների ընդհանուր բանաձևերը, կառուցվածքը, ֆիզիկական և քիմիական հատկությունները:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային հարցերի 3/4-ին:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Անալիտիկ քիմիայի սկզբնական հասկացությունների. որակական անալիզի, խնդիրների և ձևերի իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. անալիտիկ քիմիայի ընկալումը որպես գիտության և արդյունաբերության կարևոր առարկայի,
- բ. պատկերացում ունենա իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերի մասին,
- գ. բնութագրի որակական անալիզը,
- դ. հասկանա որակական անալիզի խնդիրները և ձևերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կհանձնարարվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն հարցեր անալիտիկ քիմիա առարկայի, իոնական, կովալենտ և ջրածնական կապերի, որակական անալիզի էության, խնդիրների ու ձևերի վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային հարցերի 3/4-ին

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Հետերոգեն պրոցեսների, հիդրոլիզի և օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. բնութագրի հետերոգեն պրոցեսները,

բ. պատկերացում ունենա թույլ և ուժեղ էլեկտրոլիտների, ինչպես նաև ջրածնային ցուցիչի՝ pH հասկացությանը մասին,

գ. իմանա աղային էֆեկտի և նստվածքների գոյացման (լուծման) մասին,

դ. պատկերացում ունենա հիդրոլիզի տեսություն մասին,

ե. իմանա և կիրառի «օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաներ» տեսությունը,

զ. կարողանա կազմի պարզ օքսիդա-վերականգնման ռեակցիաների հավասարումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կհանձնարարվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն հարցեր թույլ և ուժեղ էլեկտրոլիտների, աղային էֆեկտների և նստվածքների անալիտիկ քիմիա առարկայի, իոնական, կովալենտ և ջրածնական կապերի, որակական անալիզի էության, խնդիրների ու ձևերի վերաբերյալ: Ինչպես նաև ուսանողից կպահանջվի կազմել պարզ օքսիդա-վերականգնման ռեակցիայի հավասարում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային հարցերի 3/4-ին և ճիշտ է կազմում օքսիդա-վերականգնման ռեակցիայի հավասարում:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական սկզբնական հասկացությունների իմացություն՝ քիմիական թերմոդինամիկայի. առաջին (էնթալպիա) և երկրորդ (էնթոպիա) օրենքները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ծանոթ լինի ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիաների հիմնական սկզբնական հասկացությունների հետ,
- բ. բնութագրի քիմիական թերմոդինամիկայի սկզբունքները և առանձնահատկությունները,
- գ. պատկերացում ունենա քիմիական թերմոդինամիկայի առաջին (էնթալպիա) օրենքի մասին,
- դ. պատկերացում ունենա քիմիական թերմոդինամիկայի երկրորդ (էնթոպիա) օրենքի մասին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կհանձնարարվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն հարցեր ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիա առարկայի հիմնական հասկացությունների, քիմիական թերմոդինամիկայի սկզբունքների, թերմոդինամիկային առաջին, երկրորդ օրենքների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային հարցերի 3/4-ին

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Ֆազային հավասարակշռության, մակերևութային լարվածության, մածուծիկության և գոլորշիացման հասկացությունների իմացություն: Երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերի իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. իմանա ֆազային երևույթների (փոփոխությունների) և հավասարակշռություն հասկացությունների մասին,
- բ. բնութագրի մեկ-, երկ- և եռկոմպոնենտային համակարգերը,
- գ. պատկերացում ունենա մակերևութային լարվածության, մածուծիկության և գոլորշիացման հասկացությունների մասին,
- դ. պատկերացում ունենա երկկոմպոնենտ հեղուկ և պինդ համակարգերի մասին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կհանձնարարվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն հարցեր ֆազային երևույթների, մեկ-, երկ- և եռկոմպոնենտ համակարգերի, մակերևութային լարվածության, մածուցիկության, գոլորշիացման հասկացությունների վերաբերյալ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային հարցերի 3/4-ին

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7. Լուծույթների տեսություն. էլեկտրոլիտների և ոչ էլեկտրոլիտների մասին իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. իմանա լուծույթների ընդհանուր հատկությունների մասին,
- բ. տիրապետի «նյութի կոնցենտրացիա» հասկացությունը,
- գ. պատկերացում ունենա ազեոտրոպ խառնուրդների և դյուրաեռ հեղուկ նյութերի թորման մասին,
- դ. իմանա էկստռակտման երևույթի մասին,
- ե. կարողանա իրականացնի նյութերի թորում և էկստռակտում,
- զ. պատկերացում ունենա լինի էլեկտրոլիտիկ դիսոցման և իոնների հիդրատացման մասին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կհանձնարարվի տեստային առաջադրանք, որում ներառված կլինեն հարցեր լուծույթների ընդհանուր հատկությունների, «նյութի կոնցենտրացիա» հասկացության, ազեոտրոպ խառնուրդների, դյուրաեռ հեղուկ նյութերի թորման, էլեկտրոլիտիկ դիսոցման և հիդրատացման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի նաև իրականացնել որևէ նյութի թորում և էքստրակցիա /լուծահանում/:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային հարցերի 3/4-ին և ճիշտ է իրականացնում թորման և լուծահանման գործընթացները:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, քիմիական լաբորատորիա

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՄՆԵՂԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը՝ ՀՄՀԱՏ 4-09-010
Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ ՀՀ սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենքի, հունքի և սննդամթերքի անվտանգությունը սահմանող նորմատիվային փաստաթղթերի, ինչպես նաև հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում օգտագործվող հունքերի անվտանգության վերաբերյալ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա յուրաքանչյուր հունքատեսակի և պատրաստի արտադրանքի համար նշել նորմատիվային փաստաթղթերով սահմանված անվտանգության ցուցանիշները, ինչպես նաև կկարողանա իրականացնել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգով /ՎԱՎԿԿՀ/ սահմանված հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողություն:

Մոդուլի տևողությունը՝

26 ժամ դասախոսություն

46 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա ներկայացնել մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող քիմիական տարրերի, միացությունների, մանրէների հիմնական խմբերը կամ անվանումները, որոնց քանակությունը նորմավորվում է պարենային հունքում և պատրաստի արտադրանքում
2. Կարողանա ներկայացնել հունքերի և պատրաստի արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշները
3. Կարողանա աջակցել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացում առկա վտանգի աղբյուրների բացահայտմանը
4. Կարողանա իրականացնել հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողություն

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա ներկայացնել մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող քիմիական տարրերի, միացությունների, մանրէների հիմնական խմբերը կամ անվանումները, որոնց քանակությունը նորմավորվում է պարենային հունքում և պատրաստի արտադրանքում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքների մեջ պարունակվող մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող թունավոր տարրերը, ազոտ պարունակող միացությունների, միկոտոքսինների և մնացորդային պեստիցիդների խմբերը և անվանումները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող մանրէների աղիքային խմբի, պայմանական ախտածին և ախտածին մանրէներ, փչացման մանրէներ, մերանային միկրոֆլորա և պրոբիոտիկ մանրէներ խմբերի մանրէների տիպերը,

գ. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ճառագայթային անվտանգությունը պայմանավորող ռադիոնուկլիդների որոշվող տեսակները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի տեստային առաջադրանք, որում կպահանջվի ճիշտ ընտրել քիմիական նյութերի, ռադիոնուկլիդների, քիմիական միացությունների և մանեների այն խմբերը, որոնց քանակությունները նորմավորվում են պարենային հումքում և պատրաստի արտադրանքում:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում տեստային առաջադրանքի բոլոր հարցերին:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական գրականություն, ՀՀ սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենքը, հումքի և սննդամթերքի անվտանգությունը սահմանող նորմատիվային փաստաթղթեր

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա ներկայացնել հումքերի և պատրաստի արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

ա. ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված թունավոր տարրերը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված ազոտ պարունակող միացությունները, միկոտոքսինները և մնացորդային պեստիցիդները,

գ. ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված մանրէաբանական ցուցանիշները,

դ. ճիշտ է ներկայացնում տրված հումքում կամ պատրաստի արտադրանքում հիգիենիկ պահանջներով սահմանված ռադիոնուկլիդները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի կոնկրետ առաջադրանք որևէ հումքի կամ արտադրանքի համար ներկայացնել թունավոր տարրերի, ազոտ պարունակող միացությունների, միկոտոքսինների և մնացորդային պեստիցիդների, ռադիոնուկլիդների, ինչպես նաև մանրէաբանական ցուցանիշների նորմավորող քանակությունները` օգտվելով համապատասխան ՆՓ-ից:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում տրված առաջադրանքը:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է հումքի և պատրաստի սննդամթերքի անվտանգությունը սահմանող նորմատիվային փաստաթղթերը

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա աջակցել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացում առկա վտանգի աղբյուրների բացահայտմանը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է գծագրում բլոկ սխեմայի տեսքով տեխնոլոգիական գործընթացը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում հունքերի և օժանդակ նյութերի դերը վտանգի աղբյուրների բացահայտման գործում,

գ. ճիշտ է ներկայացնում և հիմնավորում տեխնոլոգիական գործընթացի յուրաքանչյուր փուլում առկա կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական վտանգի աղբյուրները,

դ. ճիշտ է որոշում վտանգի գործոնի նշանակալիությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք կազմել որևէ տեխնոլոգիական գործընթացի բլոկ սխեմա, ներկայացնել բլոկ սխեմայի մի քանի փուլերում առկա կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական վտանգի աղբյուրները, ներկայացնի դրանց նշանակալիության հաշվարկը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե բլոկ սխեման ճիշտ է կազմված, առնվազն 3 փուլի համար բացահայտված են վտանգի աղբյուրները /կենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական/ սահմանված դրանց նշանակալիությունը:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ինչպես նաև սննդամթերքի անվտանգությունը սահմանող նորմատիվային փաստաթղթերը

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա իրականացնել հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար վերահսկողության եղանակը և իր գործողությունները,

բ. ճիշտ է ներկայացնում յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմաններ,

գ. ճիշտ է ներկայացնում յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի վերահսկման գրառումների կատարումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք որևէ տեխնոլոգիական գործընթացի համար սահմանել հսկման կրիտիկական կետեր, դրանց կրիտիկական սահմանները և վերահսկողությունը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ճիշտ են որոշված հսկման կրիտիկական կետերը, կրիտիկական սահմանները և ճիշտ են կազմված վերահսկողության սխեման:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՀՈՒՄՔԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՐ»

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ 4-09-011

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացաթխման, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության համար բաղադրագրով նախատեսված հումքի նախապատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման կարողությունը:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել հիմնական և լրացուցիչ հումքի՝ ալյուրի, աղի, ջրի, խմորիչների, ճարպերի, շաքարի, ձվամթերքի, կաթնամթերքի, ընկույզների, բուրավետացնող, ներկանյութերի, փխրեցուցիչների, դոնդողագոյացուցիչների, փխրագոյացուցիչների և այլ հումքատեսակների նախապատրաստումը արտադրության համար:

Մոդուլի տևողությունը՝

22 ժամ դասախոսություն

50 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

6. Կարողանա կազմակերպել տարբեր հացաթխման հատկություններով օժտված ցորենի ալյուրի տարբեր խմբաքանակների խառնումը
7. Կարողանա կազմակերպել կողմնակի և մետաղական խառնուկներից ազատվելու համար բոլոր սորուն հումքատեսակների մաղումը և մազնիսական մաքրումը
8. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման խմորիչների լուծումը և ակտիվացումը, աղի, շաքարի և այլ լուծվող նյութերի լուծումը, համապատասխան խտությամբ լուծույթի ստացումը և նրա զտումը

9. Կարողանա կազմակերպել ձվի ախտահանումը, լվացումը, ջարդումը, զանգվածի խառնումը և զտումը տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջներին համապատասխան
10. Կարողանա կազմակերպել սառեցված կիսապատրաստվածքների ապաստանեցումը և զտումը
11. Կարողանա կազմակերպել այլ հումքատեսակների մաքրումը, լվացումը, ջարդումը, մանրեցումը, աղացումը, ջերմային մշակումը, զտումը և տեխնոլոգիական հրահանգներով նախատեսված այլ գործառույթների իրականացումը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել տարբեր հացաթխման հատկություններով օժտված ցորենի ալյուրի տարբեր խմբաքանակների խառնումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է կազմակերպում տարբեր հացաթխման հատկություններ ունեցող ցորենի ալյուրներից ըստ որակի օպտիմալ խառնուրդի ստացում,
- բ. ճիշտ է պատկերացնում և ներկայացնում ստացված խառնուրդի նոր հացաթխման հատկությունները և նրա ունակությունը լավ որակի արտադրանք ստանալու համար:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել տարբեր հացաթխման հատկություններով օժտված ցորենի ալյուրի տարբեր խմբաքանակների խառնումը և բացատրել ու ներկայացնել օպտիմալ խառնուրդի ստացման մեխանիզմը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե առաջադրանքը ճիշտ է կատարվել:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն: ուսումնական արտադրամաս:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- | | |
|---------------------|-------|
| Տեսական պարապմունք՝ | 4 ժամ |
| Գործնական աշխատանք՝ | 8 ժամ |

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել կողմնակի և մետաղական խառնուկներից ազատվելու համար բոլոր սորուն հումքատեսակների մաղումը և մագնիսական մաքրումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ հումքատեսակի համար մաղման սարքը համապատասխան մաղերի չափերով,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ սորուն հումքատեսակների մաղման և մետաղավորման ընթացքը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջվի որոշակի սորուն հունքատեսակի համար առաջարկել /ընտրել/ մաղման սարք, ներկայացնել մաղման և մետաղորսման ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե առաջադրանքը ճիշտ է կատարվել:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել հացաթխման խմորիչների լուծումը և ակտիվացումը, աղի, շաքարի և այլ լուծվող նյութերի լուծումը, համապատասխան խտությամբ լուծույթի ստացումը և նրա զտումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է կազմակերպում մամլած կամ չոր հացաթխման խմորիչների լուծումը ջրում համապատասխան ջերմաստիճանում,

բ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված հացաթխման խմորիչների ակտիվացումը,

գ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված համապատասխան խտությամբ աղի, շաքարի և այլ լուծվող հունքատեսակների լուծույթների պատրաստումը,

դ. ճիշտ է կազմակերպում տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված ստացված լուծվող հունքատեսակների լուծույթների զտումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել մամլած կամ չոր խմորիչների լուծման, համապատասխան խտությամբ աղի, շաքարի և այլ լուծվող հունքատեսակների լուծույթների պատրաստման, լուծույթների զտման գործընթացների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե խմորիչների ակտիվացումը ճիշտ է իրականացվել, լուծույթները պատրաստված և զտված են տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել ձվի ախտահանումը, լվացումը, ջարդումը, զանգվածի խառնումը և զտումը տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջներին համապատասխան

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է կազմակերպում սանիտարական նորմերով նախատեսված համապատասխան նյութերով ձվի ախտահանումը և լվացումը,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում ձվի ջարդման, զանգվածի խառնման և զտման ընթացքների իրականացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել ձվի լվացման, ախտահանման, ջարդման, զանգվածի խառնման և զտման գործընթացների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջների համապատասխան բոլոր գործողությունները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կարողանա կազմակերպել սառեցված կիսապատրաստվածքների ապաստեցումը և զտումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է կազմակերպում սառեցված կիսապատրաստվածքների ապաստեցման ջերմային պայմանների պահպանումը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում տվյալ ապաստեցված կիսապատրաստվածքի զտման սանիտարական կանոնները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել կիսապատրաստվածքների ապաստեցման և զտման գործընթացների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ապաստանեցման և զտման գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Կարողանա կազմակերպել այլ հունքատեսակների մաքրումը, լվացումը, ջարդումը, մանրեցումը, աղացումը, ջերմային մշակումը, զտումը և տեխնոլոգիական հրահանգներով նախատեսված այլ գործառույթների իրականացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է կազմակերպում սանիտարական նորմերով ու տեխնոլոգիական հրահանգներով նախատեսված տվյալ հունքատեսակի մաքրումը, լվացումը, ջարդումը, մանրեցումը, աղացումը, ջերմային մշակումը, զտումը և այլ գործառույթների կատարումը,

բ. ճիշտ է ընտրում նշված գործառույթների իրականացման համար համապատասխան սարքերը, տարողությունները, մեխանիզմները և պայմանները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողից կպահանջվի ներկայացնել տվյալ հունքատեսակի մաքրման, լվացման, ջարդման, մանրեցման, ջերմային մշակման, զտման գործառույթների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

Մոդուլի դասիչը՝ ՅՄՅԱՏ-4-09-012

Մոդուլի նպատակը՝

Ուսանողի մոտ ձևավորել կարամելի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել օշարակների, կարամելային զանգվածի, լցոնների արտադրության, ինչպես նաև կարամելային զանգվածի մշակման և ձևավորման, կարամելի հովացման, փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները:

Մոդուլի տևողությունը՝ 20 ժամ դասախոսություն
34 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ-4-09-001 ՅՄՅԱՏ-4-09-002, ՅՄՅԱՏ-4-09-003, ՅՄՅԱՏ-4-09-004, ՅՄՅԱՏ-4-09-005, ՅՄՅԱՏ-4-09-006, ՅՄՅԱՏ-4-09-007, ՅՄՅԱՏ-4-09-008, ՅՄՅԱՏ-4-09-009, ՅՄՅԱՏ-4-09-0010, ՅՄՅԱՏ-4-09-011 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. կազմակերպի կարամելային զանգվածների համար անհրաժեշտ օշարակների արտադրությունը;
2. կազմակերպի կարամելային զանգվածի արտադրություն;
3. կազմակերպի կարամելի արտադրության լցոնների պատրաստումը;
4. կազմակերպի կարամելային զանգվածի մշակումը և ձևավորումը;
5. կազմակերպի կարամելի հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել կարամելային զանգվածների համար անհրաժեշտ օշարակների արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. ներկայացնում է կարամելային օշարակների համար նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները;

բ. կազմակերպում է օշարակի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը;

գ. կազմակերպում է օշարակի արտադրության ջերմային ռեժիմների պահպանումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;

դ. բնութագրում է պատրաստի կարամելային օշարակի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կարամելային օշարակների համար նախատեսված

հունքատեսակների չափաքանակները, այնուհետև պայմանական իրավիճակում կհանձնարարվի կազմակերպել օշարակի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը և կազմակերպել օշարակի արտադրության ջերմային ռեժիմների պահպանումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:

Կհանձնարարվի բնութագրել պատրաստի կարամելային օշարակի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել կարամելային զանգվածի արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը;

բ. ըստ առաջադրանքի ընտրում է կարամելային զանգվածի արտադրության համապատասխան սարքավորումները;

գ. բնութագրում է պատրաստի կարամելային զանգվածի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել կարամելային զանգվածի արտադրության տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը:

Կտրվի առաջադրանք ընտրել կարամելային զանգվածի արտադրության համապատասխան սարքավորումները, այնուհետև ուսանողը պետք է բնութագրի պատրաստի կարամելային զանգվածի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել կարամելի արտադրության լցոնների պատրաստումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է մրգային, լիկյորային, կաթնային, զովացնող, շոկոլադա-ընկուզային զանգվածների պատրաստումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- բ. ներկայացնում է լցոնների համար նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները և բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը;
- գ. կազմակերպում է լցոնների պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը ըստ հրահանգի;
- դ. բնութագրում է պատրաստի լցոնների որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել լցոնների համար նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները և ստանալ բաղադրագրային խառնուրդի:

Ուսանողին կառաջադրվի պայմանական իրավիճակ, որտեղ նա պետք է կազմակերպի մրգային, լիկյորային, կաթնային, զովացնող, շոկոլադա-ընկուզային զանգվածների պատրաստումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի և կազմակերպի լցոնների պատրաստման տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը ըստ հրահանգի:

Այնուհետև ուսանողը պետք է բնութագրի պատրաստի լցոնների որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	4 ժամ
Գործնական աշխատանք`	6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կազմակերպել կարամելային զանգվածի մշակումը և ձևավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի հովացումը, ձգումը, գլանումը` պահպանելով մշակման մեխանիկական և ջերմային ռեժիմները;
- բ. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի և հեղուկ լցոնների միացումը;
- գ. կազմակերպում է կարամելային զանգվածի և պինդ լցոնների միացումը;
- դ. կազմակերպում է կարամելի ձևավորման գործընթացը ըստ տեսականու:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողը պետք է կազմակերպի կարամեկային զանգվածի հովացումը, ձգումը, գլանումը՝ պահպանելով մշակման մեխանիկական և ջերմային ռեժիմները, այնուհետև կազմակերպի կարամեկային զանգվածի և հեղուկ լցոնների միացումը, որից հետո կազմակերպի կարամեկային զանգվածի և պինդ լցոնների միացումը և վերջում կազմակերպի կարամեկի ձևավորման գործընթացը ըստ տեսականու:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՍԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու զրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍԻՑՍԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կազմակերպել կարամեկի հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. կազմակերպում է կարամեկի հովացման գործընթացը՝ պահպանելով տեխնոլոգիական հրահանգները;

բ. կազմակերպում է հովացման ընթացքում առաջացած կարամեկային բարորակ մնացորդների հավաքումը և վերամշակումը;

գ. կազմակերպում է կարամեկի փաթեթավորումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;

դ. բնութագրում է պատրաստի կարամեկի որակական ցուցանիշները;

ե. կազմակերպում է տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակները և պիտակների ճիշտ լրացումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել կարամեկի հովացման գործընթացը՝ պահպանելով տեխնոլոգիական հրահանգները, այնուհետև կազմակերպել հովացման ընթացքում առաջացած կարամեկային բարորակ մնացորդների հավաքումը և վերամշակումը, որից հետո կազմակերպել կարամեկի փաթեթավորումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել պատրաստի կարամեկի որակական ցուցանիշները, այնուհետև ցուցադրել տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակները և պիտակների ճիշտ լրացման գործողությունների կազմակերպումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՍԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, բաղադրագրեր, տարաներ, փաթեթավորող նյութեր, կարամեկային զանգված:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ
Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ` ԿՈՆՖԵՏՆԵՐԻ ԵՎ ԻՐԻՍԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Սողուլի դասիչը` ՀՄՀԱՏ-4-09-013

Սողուլի նպատակը`

Ուսանողի մոտ ձևավորել կոնֆետի և իրիսի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրության, դրանց ձևավորման և իրանների կայունացման, կոնֆետների ջնարակման և հովացման, ինչպես նաև իրիսային զանգվածների արտադրության, դրանց ձևավորման և հովացման, կոնֆետների և իրիսի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները:

Սողուլի տևողությունը` 24 ժամ դասախոսություն
48 ժամ գործնական պարապմունք

Սուտքային պահանջները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ-4-09-001 ՀՄՀԱՏ-4-09-002, ՀՄՀԱՏ-4-09-003, ՀՄՀԱՏ-4-09-004, ՀՄՀԱՏ-4-09-005, ՀՄՀԱՏ-4-09-006, ՀՄՀԱՏ-4-09-007, ՀՄՀԱՏ-4-09-008, ՀՄՀԱՏ-4-09-009, ՀՄՀԱՏ-4-09-010, ՀՄՀԱՏ-4-09-011 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է`

1. կազմակերպի կոնֆետային զանգվածների արտադրությունը;
2. կազմակերպի կոնֆետային զանգվածների ձևավորումը և կոնֆետային իրանների կայունացումը;
3. կազմակերպի կոնֆետների ջնարակման և հովացման գործընթացը;
4. կազմակերպի իրիսային զանգվածների արտադրությունը;
5. կազմակերպի իրիսի ձևավորումը և հովացումը;
6. կազմակերպի կոնֆետների և իրիսի հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է պոմադային, մրգային, հարած, պրալինային, մարցիպանային, գրիլաժային, լիկյորային, կաթնային, կրեմային զանգվածների արտադրությունը;
- բ. ներկայացնում է կոնֆետային զանգվածների նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները;
- գ. կազմակերպում է պոմադային, մրգային, հարած, լիկյորային, կաթնային, գրիլաժային զանգվածների ջերմային գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- դ. կազմակերպում է պոմադային, հարած, պրալինային, մարցիպանային զանգվածների մեխանիկական գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- ե. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների արտադրության մեխանիկական և ջերմային սարքավորումների աշխատանքը;
- զ. բնութագրում է պատրաստի կոնֆետային զանգվածների որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել պոմադային, մրգային, հարած, պրալինային, մարցիպանային, գրիլաժային, լիկյորային, կաթնային, կրեմային զանգվածների արտադրությունը, ներկայացնել կոնֆետային զանգվածների նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, կազմակերպել պոմադային, մրգային, հարած, լիկյորային, կաթնային, գրիլաժային զանգվածների ջերմային գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, կազմակերպել պոմադային, հարած, պրալինային, մարցիպանային զանգվածների մեխանիկական գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրության մեխանիկական և ջերմային սարքավորումների աշխատանքը:

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել պատրաստի կոնֆետային զանգվածների որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների ձևավորումը և կոնֆետային իրանների կայունացումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների նախապատրաստումը ձևավորման համար;
- բ. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների ձևավորման եղանակը՝ ըստ տեխնոլոգիական առաջադրանքի;
- գ. կազմակերպում է կոնֆետային զանգվածների ձևավորման ընթացքում առաջացած մնացորդների վերամշակումը;
- դ. կազմակերպում է կոնֆետային իրանների կայունացման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների նախապատրաստումը ձևավորման համար, կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների ձևավորման եղանակը՝ ըստ տեխնոլոգիական առաջադրանքի, կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների ձևավորման ընթացքում առաջացած մնացորդների վերամշակումը, կազմակերպել կոնֆետային իրանների կայունացման գործընթացի ջերմային ռեժիմները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկագույն գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել կոնֆետների ջնարակման և հովացման գործընթացը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի կազմակերպում է շոկոլադային ջնարակի նախապատրաստումը կոնֆետային իրանները ջնարակելու համար;
- բ. կազմակերպում է ջնարակման գործընթացին մասնակցող սարքավորումների աշխատանքը;
- գ. կազմակերպում է ջնարակված կոնֆետների հովացման գործընթացը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Առաջադրված իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի կազմակերպել շոկոլադային ջնարակի նախապատրաստումը կոնֆետային իրանները ջնարակելու համար, կազմակերպել ջնարակման գործընթացին մասնակցող սարքավորումների աշխատանքը, կազմակերպել ջնարակված կոնֆետների հովացման գործընթացը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կազմակերպել իրիսային զանգվածների արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է իրիսային զանգվածի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները;
- բ. կազմակերպում է իրիսային զանգվածի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը;
- գ. կազմակերպում է իրիսային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական առաջադրանքի;
- դ. կազմակերպում է փափուկ իրիսի բյուրեղացման գործընթացը:

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել իրիսային զանգվածի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները:

Առաջադրված իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել իրիսային զանգվածի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը, իրիսային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական առաջադրանքի, կազմակերպել փափուկ իրիսի բյուրեղացման գործընթացը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կազմակերպել իրիսի ձևավորումը և հովացումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է ձուլված իրիսի ձևավորումը ավտոմատների վրա;
- բ. կազմակերպում է փափուկ իրիսի ձևավորումը ձեռքի աշխատանքի միջոցով;
- գ. կազմակերպում է իրիսի հովացման պայմանները՝ ըստ հրահանգի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Առաջադրված իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել ձուլված իրիսի ձևավորումը ավտոմատների վրա, կազմակերպել փափուկ իրիսի ձևավորումը ձեռքի աշխատանքի միջոցով, կազմակերպել իրիսի հովացման պայմանները՝ ըստ հրահանգի:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Կազմակերպել կոնֆետների և իրիսի հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է կոնֆետների և իրիսի փաթեթավորման գործընթացը՝ ըստ հրահանգի;
- բ. կազմակերպում է տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակների ճիշտ լրացումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել կոնֆետների և իրիսի փաթեթավորման գործընթացը՝ ըստ հրահանգի և կազմակերպել տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակների ճիշտ լրացումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

Մոդուլի դասիչը`

ՀՄՀԱՏ-4-09-014

Մոդուլի նպատակը` մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել շոկոլադի և կակաո փոշու արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել կակաո ունդերի մշակումը և հիմնական կակաո մթերքի ստացումը, շոկոլադային զանգվածների ստացումը, շոկոլադային արտադրանքների ձևավորումը, հովացումը փաթեթավորումը, ինչպես նաև կակաո յուղի և կակաո փոշու արտադրությունը:

Մոդուլի տևողությունը`	20	ժամ դասախոսություն
	34	ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ-4-09-001 ՀՄՀԱՏ-4-09-002, ՀՄՀԱՏ-4-09-003, ՀՄՀԱՏ-4-09-004, ՀՄՀԱՏ-4-09-005, ՀՄՀԱՏ-4-09-006, ՀՄՀԱՏ-4-09-007, ՀՄՀԱՏ-4-09-008, ՀՄՀԱՏ-4-09-009, ՀՄՀԱՏ-4-09-010, ՀՄՀԱՏ-4-09-011 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է`

1. կազմակերպի կակաո ունդերի մշակումը և հիմնական կակաո մթերքի ստացումը;
2. կազմակերպի շոկոլադային զանգվածների ստացումը;
3. կազմակերպի շոկոլադային արտադրանքների ձևավորումը, հովացումը, փաթեթավորումը;
4. կազմակերպի կակաո յուղի ստացումը;
5. կազմակերպի կակաո փոշու արտադրությունը:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել կակաո ունդերի մշակումը և հիմնական կակաո մթերքի ստացումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է կակաո ունդերի մեխանիկական և ջերմային մշակումը;
- բ. կազմակերպում է կակաո ձավարի ստացումը` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- գ. կազմակերպում է կակաո տրորվածի ստացումը` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- դ. կազմակերպում է կակաո տրորվածի պահպանումը ` համաձային տեխնոլոգիական հրահանգի;
- ե. բնութագրում է հիմնական կակաո մթերքի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ստեղծված իրավիճակում ուսանողին կտրվի առաջադրանք կազմակերպել կակաո ունդերի մեխանիկական և ջերմային մշակումը, որից հետո կազմակերպել կակաո ձավարի ստացումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, այնուհետև կազմակերպել կակաո տրորվածի ստացումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի և վերջում կազմակերպել կակաո տրորվածի պահպանումը՝ համաձային տեխնոլոգիական հրահանգի:

Ուսանողին կառաջակրկվի բնութագրել հիմնական կակաո մթերքի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիայես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել շոկոլադային զանգվածների ստացումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է բաղադրագրով նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները;
- բ. ըստ հրահանգի կազմակերպում է շոկոլադային զանգվածների բաղադրագրային խառնուրդի պատրաստումը;
- գ. կազմակերպում է սովորական շոկոլադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- դ. կազմակերպում է դեսերտային շոկոլադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- ե. կազմակերպում է շոկոլադային զանգվածների արտադրության սարքավորումների անխափան աշխատանքը;
- զ. բնութագրում է շոկոլադային զանգվածների որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի բաղադրագիր և կհանձնարարվի բնութագրել նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները, այնուհետև կտրվի առաջադրանք կազմակերպել շոկոլադային զանգվածների բաղադրագրային խառնուրդի պատրաստումը, սովորական շոկոլադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, դեսերտային շոկոլադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, շոկոլադային զանգվածների արտադրության սարքավորումների անխափան աշխատանքը:

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել շոկոլադային զանգվածների որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել շոկոլադային արտադրանքների ձևավորումը, հովացումը, փաթեթավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է շոկոլադային զանգվածների ձևավորման համար նախապատրաստական գործընթացը` կարգավորելով ջերմացնող մեքենայի աշխատանքի ռեժիմները` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- բ. կազմակերպում է շոկոլադային կաղապարների նախապատրաստական աշխատանքները;
- գ. կազմակերպում է շոկոլադային սալիկների ձևավորման գործընթացը;
- դ. կազմակերպում է “Ասորտի”(«Ассорти») տիպի և սնամեջ շոկոլադի ձևավորման գործընթացը;
- ե. կազմակերպում է շոկոլադային արտադրանքների հովացման և փաթեթավորման գործընթացի պահանջների` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- զ. բնութագրում է պատրաստի շոկոլադային արտադրանքների որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել շոկոլադային զանգվածների ձևավորման համար նախապատրաստական գործընթացը` կարգավորելով ջերմացնող մեքենայի աշխատանքի ռեժիմները` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, շոկոլադային կաղապարների նախապատրաստական աշխատանքները, շոկոլադային սալիկների ձևավորման գործընթացը, “Ասորտի”(«Ассорти») տիպի և սնամեջ շոկոլադի ձևավորման գործընթացը, շոկոլադային արտադրանքների հովացման և փաթեթավորման գործընթացի պահանջների` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:

Ուսանողը պետք է բնութագրի պատրաստի շոկոլադային արտադրանքների որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր, տեխնոլոգիական քարտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կազմակերպել կակաո յուղի ստացումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է կակաո տրորվածի նախապատրաստական գործընթացը մամլման համար;
- բ. կազմակերպում է մամլման գործընթացը;
- գ. հրահանգում է ճիշտ տարանջատել կակաո յուղը կակաո քուսպից;
- դ. բնութագրում է կակաո յուղի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել կակաո տրորվածի նախապատրաստական գործընթացը մամլման համար, մամլման գործընթացը, այնուհետև ուսանողը պետք է հրահանգի տարանջատել կակաո յուղը կակաո քուսպից:

Ուսանողը պետք է բնութագրի կակաո յուղի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր, տեխնոլոգիական քարտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կազմակերպել կակաո փոշու արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ըստ հրահանգի կազմակերպում է կակաո ձավարի և կակաո տրորվածի մշակումը քիմիական նյութերով` որակյալ կակաո փոշի ստանալու նպատակով;
- բ. կազմակերպում է կակաո քուսպի նախնական մանրեցման և փոշիացման գործընթացը;

- զ. կազմակերպում է կակաո փոշու ստացման և օդային սեպարացման գործընթացը՝ ըստ հրահանգի;
- դ. կազմակերպում է պատրաստի կակաո փոշու կշռաբաշխումը և պահպանումը;
- ե. բնութագրում է կակաո փոշու որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել կակաո ձավարի և կակաո տրորվածի մշակումը քիմիական նյութերով՝ որակյալ կակաո փոշի ստանալու նպատակով, կակաո քուսպի նախնական մանրեցման և փոշիացման գործընթացը, կակաո փոշու ստացման և օդային սեպարացման գործընթացը՝ ըստ հրահանգի, պատրաստի կակաո փոշու կշռաբաշխումը և պահպանումը:

Ուսանողը պետք է բնութագրի կակաո փոշու որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր, տեխնոլոգիական քարտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝

ՍԱՐՄԵԼԱԴԻ ԵՎ ՊԱՍՏԵՂԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Սողուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ-4-09-015

Սողուլի նպատակը՝

Սողուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մարմեղադի և պաստեղի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել մարմեղային զանգվածների արտադրության, դրանց մշակման և ձևավորման, չորացման, հովացման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, ինչպես նաև պաստեղային զանգվածների արտադրության, դրանց ձևավորման, կայունացման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները:

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ-4-09-001 ՀՄՀԱՏ-4-09-002, ՀՄՀԱՏ-4-09-003, ՀՄՀԱՏ-4-09-004, ՀՄՀԱՏ-4-09-005, ՀՄՀԱՏ-4-09-006, ՀՄՀԱՏ-4-09-007, ՀՄՀԱՏ-4-09-008, ՀՄՀԱՏ-4-09-009, ՀՄՀԱՏ-4-09-010, ՀՄՀԱՏ-4-09-011 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. կազմակերպի մարմնելադային զանգվածների արտադրությունը;
2. կազմակերպի մարմնելադային զանգվածների մշակումը և ձևավորումը;
3. կազմակերպի չորացման, հովացման և տարայավորման գործընթացները;
4. կազմակերպի պաստեղային զանգվածների արտադրությունը;
5. կազմակերպի պաստեղային զանգվածների ձևավորման, կայունացման և տարայավորման գործընթացները:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՄՔ 1. Կազմակերպել կոնֆետային զանգվածների արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները;
- բ. կազմակերպում է դոնդողացնող հումքատեսակների մշակումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- գ. կազմակերպում է մրգային և ժելային մարմնելադի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը;
- դ. կազմակերպում է մրգային մարմնելադի զանգվածի արտադրությունը ըստ հրահանգի:
- ե. կազմակերպում է ժելային մարմնելադի զանգվածի արտադրությունը ըստ հրահանգի:
- զ. բնութագրում է պատրաստի մարմնելադային զանգվածի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողը պետք է ներկայացնի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, այնուհետև պայմանական իրավիճակում կազմակերպի դոնդողացնող հումքատեսակների մշակումը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, մրգային և ժելային մարմնելադի բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը, մրգային մարմնելադի զանգվածի արտադրությունը ըստ հրահանգի, ժելային մարմնելադի զանգվածի արտադրությունը ըստ հրահանգի:

Ուսանողը պետք է բնութագրի պատրաստի մարմնելադային զանգվածի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՈՒՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել մարմնելադային զանգվածների մշակումը և ձևավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. կազմակերպում է մարմնելադային զանգվածների լրացուցիչ մշակումը հավելումներով;

բ. կազմակերպում է տարբեր մարմնելադային զանգվածների ձևավորումը համապատասխան եղանակով՝ ըստ հրահանգի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել մարմնելադային զանգվածների լրացուցիչ մշակումը հավելումներով, այնուհետև կազմակերպել տարբեր մարմնելադային զանգվածների ձևավորումը համապատասխան եղանակով՝ ըստ հրահանգի:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՈՒՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել մարմնելադի չորացման, հովացման և տարայավորման գործընթացները.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

ա. կազմակերպում է մարմնելադի չորացման օպտիմալ տեխնոլոգիական ռեժիմների իրականացումը;

բ. կազմակերպում է մարմնելադի չորացումը՝ ըստ հրահանգի;

գ. կազմակերպում է մարմնելադի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակները և պիտակների ճիշտ լրացումը;

դ. կազմակերպում է մարմնելադի արտադրությունից առաջացած բարորակ մնացորդների վերամշակումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել մարմնելադի չորանոցի օպտիմալ տեխնոլոգիական ռեժիմների իրականացումը, մարմնելադի չորացումը՝ ըստ հրահանգի, մարմնելադի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակները և պիտակների ճիշտ լրացումը, մարմնելադի արտադրությունից առաջացած բարորակ մնացորդների վերամշակումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կազմակերպել պաստեղային զանգվածների արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները;
- բ. կազմակերպում է պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների հումքի նախապատրաստումը և բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը;
- գ. կազմակերպում է պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների կարևոր կիսապատրաստվածքի՝ հարած սպիտակուցների զանգվածի ստացումը;
- դ. կազմակերպում է վերջնական պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների ստացման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական բաղադրագրի;
- ե. բնութագրում է պատրաստի պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողը պետք է ներկայացնի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները, այնուհետև կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների հումքի նախապատրաստումը և բաղադրագրային խառնուրդի ստացումը, պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների կարևոր կիսապատրաստվածքի՝ հարած սպիտակուցների զանգվածի ստացումը, վերջնական պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների ստացման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական բաղադրագրի:

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք բնութագրել պատրաստի պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կազմակերպել պաստեղային զանգվածների ձևավորման, կայունացման և տարայավորման գործընթացները.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների ձևավորումը համապատասխան եղանակներով;
- բ. կազմակերպում է պաստեղի և զեֆիրի կայունացումը հատուկ կամերաներում կամ արտադրամասում` համապատասխան ջերմային ռեժիմներում;
- գ. կազմակերպում է զեֆիրի կիսագնդերի սոսնձումը;
- դ. կազմակերպում է պաստեղի և զեֆիրի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակի ճիշտ լրացումը;
- ե. կազմակերպում է արտադրությունից առաջացած բարորակ մնացորդների վերամշակումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում կազմակերպել պաստեղային և զեֆիրային զանգվածների ձևավորումը համապատասխան եղանակներով, պաստեղի և զեֆիրի կայունացումը հատուկ կամերաներում կամ արտադրամասում` համապատասխան ջերմային ռեժիմներում, զեֆիրի կիսագնդերի սոսնձումը, պաստեղի և զեֆիրի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակի ճիշտ լրացումը, արտադրությունից առաջացած բարորակ մնացորդների վերամշակումը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ԴՐԱԺԵԻ, ՀԱԼՎԱՅԻ ԵՎ ԱՐԵՎԵԼՅԱՆ ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՔԱՂՏՐԱՎԵՆԻՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Սողուլի դասիչը՝ **ՀՄՀԱՏ-4-09-016**

Սողուլի նպատակը՝

Սողուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել դրաժեի, հալվայի և արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել դրաժեի արտադրությունը, իրանների պատրաստումը, դրաժիրացումը, փայլեցումը և հակավորումը, նաև հալվայի արտադրությունը, սպիտակուցային զանգվածի պատրաստումը, դրա հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ, հալվայի վերջնական հունցումը և հակավորումը: Ուսանողը կկարողանա նաև կազմակերպել փափուկ կոնֆետների տիպի, մարմելադի տիպի և կարամելի տիպի արևելյան քաղցրավենիքի արտադրությունը:

Սողուլի տևողությունը՝	26	ժամ դասախոսություն
	46	ժամ գործնական պարապմունք

Սուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ-4-09-001 ՀՄՀԱՏ-4-09-002, ՀՄՀԱՏ-4-09-003, ՀՄՀԱՏ-4-09-004, ՀՄՀԱՏ-4-09-005, ՀՄՀԱՏ-4-09-006, ՀՄՀԱՏ-4-09-007, ՀՄՀԱՏ-4-09-008, ՀՄՀԱՏ-4-09-009, ՀՄՀԱՏ-4-09-010, ՀՄՀԱՏ-4-09-011 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. կազմակերպի դրաժեի իրանների պատրաստումը և դրաժիրացումը;
2. կազմակերպի դրաժեի փայլեցումը և հակավորումը;
3. կազմակերպի հալվայի արտադրություն, սպիտակուցային զանգվածի պատրաստում;
4. կազմակերպի հալվայի արտադրության կարամելային զանգվածի պատրաստումը և դրա հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ;
5. կազմակերպի հալվայի վերջնական հունցումը և հակավորումը;
6. կազմակերպի արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրությունը:

Գնահատման կարգը

Սողուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել դրաժեի իրանների պատրաստումը և դրաժիրացումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների՝ շաքարի փոշու և թրջող օշարակի ստացումը;
- բ. կազմակերպում է ընկույզից և չամիչից, կարամեւային, կոնֆետային, մարմելադային զանգվածներից դրաժեի իրանների պատրաստումը;
- գ. կազմակերպում է շաքարային դրաժեի իրանների պատրաստումը ըստ հրահանգի;
- դ. կազմակերպում է իրանների դրաժիրացման առաջին փուլը՝ պահպանելով իրանների զլանման և կայունացման գործընթացները;
- ե. կազմակերպում է իրանների դրաժիրացման երկրորդ փուլը. պահպանելով իրանների զլանման և կայունացման գործընթացները;
- զ. կազմակերպում է իրանների դրաժիրացման երրորդ՝ հարդարման փուլը;
- է. կազմակերպում է բոլոր փուլերի տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել իրանների պատրաստման համար անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների՝ շաքարի փոշու և թրջող օշարակի ստացումը, ընկույզից և չամիչից, կարամեւային, կոնֆետային, մարմելադային զանգվածներից դրաժեի իրանների պատրաստումը, շաքարային դրաժեի իրանների պատրաստումը ըստ հրահանգի, իրանների դրաժիրացման առաջին փուլը՝ պահպանելով իրանների զլանման և կայունացման գործընթացները, այնուհետև իրանների դրաժիրացման երկրորդ փուլը. պահպանելով իրանների զլանման և կայունացման գործընթացները, իրանների դրաժիրացման երրորդ՝ հարդարման փուլը, բոլոր փուլերի տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել դրաժեի փայլեցումը և հակավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է դրաժեի փայլի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները;

- բ. կազմակերպում է փայլի պատրաստումը;
- գ. կազմակերպում է դրաժեի փայլեցման գործընթացը;
- դ. կազմակերպում է դրաժեի հակավորումը;
- ե. բնութագրում է պատրաստի դրաժեի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողը պետք է ներկայացնի դրաժեի փայլի բաղադրագրով նախատեսված հունքատեսակների չափաքանակները:

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել փայլի պատրաստումը, դրաժեի փայլեցման գործընթացը, դրաժեի հակավորումը:

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել պատրաստի դրաժեի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել հալվայի արտադրություն, սպիտակուցային զանգվածի պատրաստում.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է քունջութի և արևածաղկի միջուկի տարանջատումը կեղևից` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- բ. կազմակերպում է քունջութի, արևածաղկի և գետնանուշի ջերմային մշակումը;
- գ. կազմակերպում է քունջութի, արևածաղկի և գետնանուշի մանրեցման` տրորման գործընթացը;
- դ. կազմակերպում է սպիտակուցային զանգվածների պատրաստման սարքավորումների անխափան աշխատանքը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել քունջութի և արևածաղկի միջուկի տարանջատումը կեղևից` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, քունջութի, արևածաղկի և գետնանուշի ջերմային մշակումը, քունջութի, արևածաղկի և գետնանուշի մանրեցման` տրորման գործընթացը, սպիտակուցային զանգվածների պատրաստման սարքավորումների անխափան աշխատանքը:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կազմակերպել հալվայի արտադրության կարամեյլային զանգվածի պատրաստումը և որա հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է կարամեյլային զանգվածի պատրաստման հունքատեսակների չափաքանակները;
- բ. կազմակերպում է կարամեյլային զանգվածի պատրաստումը;
- գ. կազմակերպում է կարամեյլային զանգվածի հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- դ. բնութագրում է հարած զանգվածի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կարամեյլային զանգվածի պատրաստման հունքատեսակների չափաքանակները, այնուհետև պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել կարամեյլային զանգվածի պատրաստումը, կարամեյլային զանգվածի հարումը օճառարմատի էքստրակտի հետ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել հարած զանգվածի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կազմակերպել հալվայի վերջնական հունցումը և հակավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է սպիտակուղային և հարած զանգվածների հունցման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;

- բ. կազմակերպում է հալվայի հակավորումը;
- գ. բնութագրում է պատրաստի հալվայի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել սպիտակուղային և հարած զանգվածների հունցման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, հալվայի հակավորումը:

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել պատրաստի հալվայի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ

Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Կազմակերպել կազմակերպի արևելյան շաքարային քաղցրավենիքի արտադրությունը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է քաղցրավենիքի բաղադրագրով նախատեսված չափաքանակները;
- բ. կազմակերպում է “Երշիկի” տիպի պոմադային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը;
- գ. կազմակերպում է “Նուգա”-ի տիպի հարած զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը;
- դ. կազմակերպում է “Ռահաթ-լոխում” տիպի մարմելադային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը;
- ե. կազմակերպում է “Կոզինախի”-ի տիպի կարամելային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը;
- զ. կազմակերպում է “Գրիլաժ”-ի տիպի գրիլաժային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը;
- է. բնութագրում է պատրաստի քաղցրավենիքի որակական ցուցանիշները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողը պետք է ներկայացնի քաղցրավենիքի բաղադրագրով նախատեսված չափաքանակները:

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել “Երշիկի” տիպի պոմադային զանգվածներից քաղցրավենիքի պատրաստման գործընթացը, “Նուգա”-ի տիպի

հարած զանգվածներից քաղցրավենիների պատրաստման գործընթացը, “Ռահաթ-լոխում” տիպի մարմեկադային զանգվածներից քաղցրավենիների պատրաստման գործընթացը, “Կոզինախի”-ի տիպի կարամեկային զանգվածներից քաղցրավենիների պատրաստման գործընթացը, “Գրիլյաժ”-ի տիպի գրիլյաժային զանգվածներից քաղցրավենիների պատրաստման գործընթացը:

Ուսանողին կհանձնարարվի բնութագրել պատրաստի քաղցրավենիքի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԹԽՎԱԾՔԱԲԼԻԹՆԵՐԻ, ԳԱԼԵՏՆԵՐԻ ԵՎ ԿՐԵԿԵՐՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ 4-09-017

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել շաքարային և ամոքային թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների խմորի պատրաստումը, խմորի ձևավորումը, ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը, թխված արտադրատեսակների հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը, համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը

Մոդուլի տևողությունը՝

16 ժամ դասախոսություն

38 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել շաքարային և ամոքային թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքների իրականացումը

2. Կարողանա կազմակերպել պատրաստված խմորից ձևավորման միջոցով անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը
3. Կարողանա կազմակերպել ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը
4. Կարողանա կազմակերպել թխված արտադրատեսակների հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը
5. Կարողանա իրականացնել համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել շաքարային և ամոքսին թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքների իրականացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանը, խոնավությունը,
- գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի խմորի շաղախման համար համապատասխան խմորի հումքերը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի հումքերի մեջ լցվող հումքի բեռնավորման հաջորդականությունը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների,
- ե. ճիշտ է կազմակերպում առանձին արտադրատեսակների համար նախատեսված էմուլսիաների պատրաստումը տարբեր հումքատեսակներից,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի առանձին խմբաքանակների շաղախման տևողությունը ըստ տեսականու և տարածքի ջերմաստիճանի համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,
- է. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների խմորի պատրաստման համար նախատեսված տարբեր ֆազաների պատրաստման ընթացքը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,
- ը. ճիշտ է կազմակերպում օգտագործվող խմորի պատրաստման մեքենաների շահագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել շաքարային և ամոքսին թխվածքաբլիթների, գալետների և կրեկերների խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքների կազմակերպման գործընթացը փուլ առ փուլ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել պատրաստված խմորից ձևավորման միջոցով անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ընտրում ըստ տեսականու, խմորի կառուցվածքի և համակազմվածքի ձևավորող մեքենայի տեսակը և տիպը,
- բ. ճիշտ է ընտրում առանձին խմորի տեսակների համար պահանջվող նախնական գրտնակման և հանգստացման գործառույթների եղանակը և համապատասխան սարքերը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում ձևավորման համար կիրառվող մեքենաների և մեխանիզմների շահագործման կանոնները համաձայն գործող հրահանգների,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված ձևի կիսապատրաստվածքի ստացումը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների նախապատրաստվածքների քսուքապատումը և հարդարումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պատրաստված խմորից կիսապատրաստվածքների պատրաստման կազմակերպումը ձևավորման միջոցով, որն իր մեջ ներառում է ձևավորող մեքենայի, սարքի ճիշտ ընտրությունը, շահագործումը, նախատեսված ձևի կիսապատրաստվածքի ստացումը, քսուքապատումը, հարդարումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և բոլոր գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ կիսապատրաստվածքի թխման համար համապատասխան վառարանը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում թխման ընթացքի ընդհանուր և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային և խոնավային պարամետրերի ու թխման տևողության պահպանումը,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստի արտադրանքի տեսակավորումը, խտտանումը,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում թափոնների երկրորդային օգտագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կիսապատրաստվածքների թխման ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք` 4 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել թխված արտադրատեսակների հովացումը, փաթեթավորումը, տարայավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի հովացման համար նախատեսված եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված հովացման ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում հովացումից հետո առանձին արտադրատեսակների հարդարման իրականացումը համաձայն բաղադրագրի և տեխնոլոգիական հրահանգի,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված փաթեթավորման և տարայավորման ընթացքը,
- ե. ճիշտ է կազմակերպում փաթեթների և տարայի վրա համապատասխան մակնշման կատարումը համաձայն ստանդարտի պահանջների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել թխված արտադրատեսակների հովացման, փաթեթավորման, տարայավորման գործընթացներ կազմակերպումը:
Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կարողանա իրականացնել համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է իրականացնում օգտագործվող հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառման գործողությունը,
- բ. ճիշտ է իրականացնում պահանջվող հաշվետվությունների և այլ փաստաթղթերի լրացումը, ներկայացումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական խմբաքանակի համար իրականացնել հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառում, լրացնել պահանջվող հաշվետվությունները և փաստաթղթերը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե հաշվետվությունը կազմված է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝

ՎԱՖԼՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ-4-09-018

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել վաճառական արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպչի կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել վաճառական խմորի պատրաստումը, թերթիկների թխումը, միջուկների անգվածների պատրաստումը, վաճառական թերթիկների և միջուկի միացումը, հովացումը և կտրատումը, նույն վաճառական փաթեթավորումը և տարայավորումը:

Մոդուլի տևողությունը՝	20	ժամ դասախոսություն
	34	ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսուցանասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ-4-09-001 ՅՄՅԱՏ-4-09-002, ՅՄՅԱՏ-4-09-003, ՅՄՅԱՏ-4-09-004, ՅՄՅԱՏ-4-09-005, ՅՄՅԱՏ-4-09-006, ՅՄՅԱՏ-4-09-007, ՅՄՅԱՏ-4-09-008, ՅՄՅԱՏ-4-09-009, ՅՄՅԱՏ-4-09-010, ՅՄՅԱՏ-4-09-011 մոդուլները:

Ուսուցանողական արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսուցանասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. կազմակերպի վաճառական խմորի պատրաստումը և թերթիկների թխումը;
2. կազմակերպի միջուկների անգվածների պատրաստումը;
3. կազմակերպի վաճառական թերթիկների միացումը միջուկի հետ, դրանց հովացումը; կտրատումը, նաև փաթեթավորումը և տարայավորումը:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմակերպել վաճառական խմորի պատրաստումը և թերթիկների թխումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ներկայացնում է վաճառական խմորի բաղադրագրով նախատեսված չափաքանակները;
- բ. կազմակերպում է խիտ և սովորական էմուլսիայի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- գ. կազմակերպում է վաճառական խմորի պատրաստման գործընթացը;
- դ. կազմակերպում է վաճառական թերթիկների թխումը;
- ե. բնութագրում է:

ԳՆԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք ներկայացնել վաճառական խմորի բաղադրագրով նախատեսված չափաքանակները, այնուհետև պայմանական իրավիճակում ուսանողին կառաջարկվի կազմակերպել խիտ և սովորական էմուլսիայի պատրաստման գործընթացը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, վաճառական խմորի պատրաստման գործընթացը, վաճառական թերթիկների թխումը:

Ուսանողը պետք է բնութագրի վաճառականության և վաճառականների աշխատանքի սկզբունքը

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես անթերի:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմակերպել միջուկների զանգվածների պատրաստումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է ճարպային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ բաղադրագրի;
- բ. կազմակերպում է պրալինային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ բաղադրագրի;
- գ. բնութագրում է պոմադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- դ. կազմակերպում է մրգային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել ճարպային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ բաղադրագրի, պրալինային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ բաղադրագրի, մրգային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք բնութագրել պոմադային զանգվածի պատրաստման գործընթացը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր գործողությունները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, խնդիրներ, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմակերպել վաճառականության և վաճառականների միացումը միջուկի հետ, դրանց հովացումը; կտրատումը, նաև փաթեթավորումը և տարալավորումը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. կազմակերպում է թերթիկների և միջուկների միացումը ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի;
- բ. կազմակերպում է վաճառքի սալերի հովացման անհրաժեշտ տեխնոլոգիական ռեժիմները;
- գ. կազմակերպում է վաճառքի սալերի կտրատումը;
- դ. կազմակերպում է վաճառքի փաթեթավորումը ըստ տեսականու;
- ե. բնութագրում է պատրաստի վաճառքի որակական ցուցանիշները;
- զ. կազմակերպում է վաճառքի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակների ճիշտ լրացումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Պայմանական իրավիճակում ուսանողին կհանձնարարվի կազմակերպել թերթիկների և միջուկների միացումը ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, վաճառքի սալերի հովացման անհրաժեշտ տեխնոլոգիական ռեժիմները, վաճառքի սալերի կտրատումը, վաճառքի փաթեթավորումը ըստ տեսականու, վաճառքի տարայավորման համար անհրաժեշտ տարայի տեսակը և պիտակների ճիշտ լրացումը:

Ուսանողը պետք է բնութագրի պատրաստի վաճառքի որակական ցուցանիշները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե հանձնարարված բոլոր առաջադրանքները կատարված են տեխնոլոգիապես ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, բաղադրագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՏՈՐԹԵՐԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը՝ **ՀՄՀԱՏ 4-09-019**

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տորթերի և հրուշակների արտադրության կազմակերպման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել տորթերի և հրուշակների արտադրության կիսապատրաստվածքների պատրաստման, երեսապատման կիսապատրաստվածքների պատրաստման, հարդարման և փաթեթավորման գործընթացները:

Մոդուլի տևողությունը՝ 22 ժամ դասախոսություն
 50 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների արտադրությունում օգտագործվող հումքի հիմնական՝ շաքարի, ալյուրի և լրացուցիչ՝ ճարպի(միլայն սերուճքի), կաթի, ձվամթերքի, ընկույզի, մրգերի և մրգապտղային կիսապատրաստվածքների և բուրումնավետ հավելումների նախապատրաստումը արտադրության
2. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների խմորների (բիսկվիտային, շաքարավազային, շերտավոր, խաշիլային, ցշով, ընկույզով, փքուն) տեսակների պատրաստումը
3. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների թխման և հովացման գործընթացը
4. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների կտրատման, լցման և ձևավորման (զանազան կրեմներով, գլազուրով, դոնդողակով, մրգապտղային խորիզներով) գործընթացը
5. Կարողանա կազմակերպել արտադրված տորթերի և հրուշակների փաթեթավորումը համապատասխան պարագաներով (մոմաթերթով, մագաղաթյա թղթով, էտիկետավորման թղթով, ցելոֆանով, ալյումինե ֆոլգայով) և տարայավորման (կարտոնե, փայտյա) գործընթացը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների արտադրությունում օգտագործվող հումքի հիմնական՝ շաքարի, ալյուրի և լրացուցիչ՝ ճարպի(միլայն սերուճքի), կաթի, ձվամթերքի, ընկույզի, մրգերի և մրգապտղային կիսապատրաստվածքների և բուրումնավետ հավելումների նախապատրաստումը արտադրության

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ապահովում հումքատեսակների արտադրությանը նախապատրաստման ջերմային ռեժիմների, մաղելու, լուծելու, ֆիլտրելու, լվալու, զտելու պահանջները,

բ. ճիշտ է կիռարում, բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների նկատմամբ որակական ցուցանիշների պահանջները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տորթերի և հրուշակների արտադրությունում օգտագործվող հումքերի նախապատրաստման կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և հունքերի մաղման, լուծման, ֆիլտրման, լվացման, զտման գործողությունները ճիշտ են կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	4 ժամ
Գործնական աշխատանք`	6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների խմորների (բիսկվիտային, շաքարավազային, շերտավոր, խաշիլային, նշով, ընկույզով, փքուն) տեսակների պատրաստումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով սահմանված խմորի պատրաստման ձևը,
- բ. ճիշտ է պահպանում խմորի պատրաստման համար բաղադրագրերով սահմանված հունքատեսակների չափաբաժինները,
- գ. ճիշտ է պահպանում բաղադրագրով սահմանված խմորի պատրաստման ջերմային ռեժիմը,
- դ. ճիշտ է պահպանում բաղադրագրով սահմանված խմորի պատրաստման տևողությունը,
- ե. ճիշտ է պահպանում խմորի շաղախման ընթացքում, բաղադրագրով սահմանված, հունքի չափաբաժինների օգտագործման հերթականությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների խմորների պատրաստման կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կիսապատրաստվածքները ճիշտ են պատրաստված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	6 ժամ
Գործնական աշխատանք`	14 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների թխման և հովացման գործընթացը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում և կազմակերպում տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների թխման օպտիմալ ջերմային ռեժիմները, ելնելով բաղադրագրով սահմանված կիսապատրաստվածքների ծավալից և զանգվածից,

բ. ճիշտ է ներկայացնում և պահպանում կիսապատրաստվածքների թխման տևողությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կիսապատրաստվածքների թխման ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել տորթերի և հրուշակների կիսապատրաստվածքների կտրատման, լցման և ձևավորման (զանազան կրեմներով, գլազուրով, դոնդողակով, մրգապտղային խորիզներով) գործընթացը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով առաջարկված տորթի և հրուշակի տեսականու կիսապատրաստվածքի շերտերի հաստության և կտրատման քանակի գործընթացը,

բ. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով առաջարկված կիսապատրաստվածքները շերտերի կտրատման, լցման, օշարակով թրջման, գործընթացի տեխնոլոգիական սարգավորումները,

գ. ճիշտ է ներկայացնում և կազմակերպում կիսապատրաստվածքների երեսը և կողերը՝ գլազուրով, դոնդողակով, մրգապտղային խորիզներով ձևավորման գործընթացը ելնելով բաղադրագրով առաջարկված տորթի և հրուշակի տեսականուց:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կիսապատրաստվածքների կտրատման, լցման, տարներ լցոններով ձևավորման ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կարողանա կազմակերպել արտադրված տորթերի և հրուշակների փաթեթավորումը համապատասխան պարագաներով (մոմաթերթով, մագաղաթյա թղթով, էտիկետավորման թղթով, ցելոֆանով, ալյումինե ֆոլգայով) և տարայավորման (կարտոնե, փայտյա) գործընթացը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ընտրում և ներկայացնում փաթեթավորման համար նախատեսված պարագաները, համաձայն առաջարկված բաղադրագրի,

բ. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքը համապատասխան տարայում տեղավորելու թույլատրելի քաշը և չափը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել թխված արտադրատեսակների փաթեթավորման, տարայավորման գործընթացներ կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԵՔՍԵՐԻ ԵՎ ՌՈՒԼԵՏՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ 4-09-020

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կեքսերի և ռուլետների արտադրության կազմակերպման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կարող է կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստման, ձևավորման, թխման, հարդարման տեխնոլոգիական պրոցեսների իրականացումը :

Մոդուլի տևողությունը՝

16 ժամ դասախոսություն

38 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՅՄՅԱՏ 4-09-001, ՅՄՅԱՏ 4-09-002, ՅՄՅԱՏ 4-09-003, ՅՄՅԱՏ 4-09-004, ՅՄՅԱՏ 4-09-005, ՅՄՅԱՏ 4-09-006, ՅՄՅԱՏ 4-09-007, ՅՄՅԱՏ 4-09-008, ՅՄՅԱՏ 4-09-009, ՅՄՅԱՏ 4-09-010, ՅՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստումը խմորիչներով և քիմիական փխրեցուցիչներով
2. Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի ձևավորումը կլոր, քառակուսի, ուղղանկյուն, հատաց կոնի և այլ կաղապարներում
3. Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի թխման պրոցեսը, ելնելով խմորի զանգվածից և ձևից համապատասխան վառարանում
4. Կարողանա կազմակերպել թխված կեքսերի և ռուլետների հարդարումը քսուկով, շոկոլադով, մրգային պատրաստվածքներով, խորիզով, կրեմով կամ շաքարի փոշով, համաձայն առաջարկված բաղադրագրի

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստումը խմորիչներով և քիմիական փխրեցուցիչներով

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ընտրել կեքսերի և ռուլետների խմորի պատրաստման եղանակը ըստ առաջակված բաղադրագրի,
- բ. ճիշտ է պահպանում կեքսերի և ռուլետների խմորի համար բաղադրագրով սահմանված հումքատեսակների չափաքանակները,
- գ. համաձայն առաջարկված բաղադրագրի ճիշտ է պահպանում կեքսերի և ռուլետների խմորի շաղախման ընթացքում համույթի(չոր մրգեր, ընկույզ, նուշ) լցնելու հերթականությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կեքսի և ռուլետների խմորի պատրաստման կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կիսապատրաստվածքները ճիշտ են պատրաստված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք:

Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի ձևավորումը կլոր, քառակուսի, ուղղանկյուն, հատաց կոնի և այլ կաղապարներում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով առաջարկված կեքսի ձևավորման կաղապարը,
- բ. ճիշտ է պահպանում կեքսի և ռուլետների խմորի հանգստացման համար պահանջվող ժամանակը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված կեքսի թխման կաղապարի տակ լրացուցիչ հումքի՝ բոված կամ կոտորած նուշի, ընկույզի ցանումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կեքսի և ռուլետների խմորի ձևավորման ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել կեքսերի և ռուլետների խմորի թխման պրոցեսը, ելնելով խմորի զանգվածից և ձևից համապատասխան վառարանում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է կատարում կեքսի թխման համար նախատեսված կաղապարները ներսից յուղելու պահանջը,

- բ. ճիշտ է սահմանում բաղադրագրով առաջարկված կեքսի և ռուլետի խմորի թխման տևողությունը,
- գ. ճիշտ է ապահովում բաղադրագրով առաջարկված կեքսի և ռուլետի խմորի թխման ջերմային ռեժիմը,
- դ. ճիշտ է ապահովում վառարանում կեքսերի կաղապարների միջև սահմանված հեռավորությունը

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կեքսի և ռուլետների խմորի կախված զանգվածից ու ձևից թխման պրոցեսի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	4 ժամ
Գործնական աշխատանք`	8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել թխված կեքսերի և ռուլետների հարդարումը քսուկով, շոկոլադով, մրգային պատրաստվածքներով, խորիզով, կրեմով կամ շաքարի փոշով, համաձայն առաջարկված բաղադրագրի

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է կատարում ըստ առաջարկված բաղադրագրի կեքսի և ռուլետի համապատասխան կիսապատրաստվածքներով երեսապատման(հարդարման) գործընթացը,
- բ. ըստ առաջարկված բաղադրագրի, ճիշտ է կատարում կեքսի և ռուլետի օշարակով թրջելը հարդարումից առաջ,
- գ. ըստ առաջարկված բաղադրագրի, ճիշտ է կատարում կեքսի և ռուլետի զարդարումը համապատասխան կիսապատրաստվածքով:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել թխված կեքսերի և ռուլետների քսուքով, շոկոլադով, մրգային պատրաստվածքով, խորիզով, կրեմով, շաքարի փոշով հարդարման պրոցեսի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված համաձայն առաջարկված բաղադրագրի:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԱՆՈՒՇԱՐԱՑԵՐԻ ԵՎ ԱՐԵՎԵԼՅԱՆ ԱԼՐԱՅԻՆ ՔԱՂՏՐԱՎԵՆԻՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը՝ ՀՄՀԱՏ 4-09-021

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի խմորի պատրաստումը, խմորի ձևավորումը, ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը, թխված արտադրատեսակների հովացումը, ջնարակապատումը, չորացումը, հարդարումը, փաթեթավորումը, համապատասխան որակական և քանակական փաստաթղթերի կազմումը

Մոդուլի տևողությունը՝ 16 ժամ դասախոսություն
38 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի խմորի պատրաստումը
2. Կարողանա կազմակերպել պատրաստված խմորից ձևավորման միջոցով անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը
3. Կարողանա կազմակերպել տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով և բաղադրագրով նախատեսված այլ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը
4. Կարողանա կազմակերպել ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը
5. Կարողանա կազմակերպել թխված պատրաստվածքների հովացումը, ջնարակապատումը, չորացումը, հարդարումը, փաթեթավորումը

6. Կարողանա իրականացնել համապատասխան նյութական և որակական փաստաթղթերի լրացումը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի խմորի պատրաստումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանը և խոնավությունը,

գ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար խմորի պատրաստման եղանակը և համապատասխան սարքավորումները,

դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի հունց մեքենայի մեջ բեռնավորվող հումքի լցման հաջորդականությունը ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի,

ե. ճիշտ է կազմակերպում առանձին արտադրատեսակների համար նախատեսված էմուլսիաների և այլ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը տարբեր հումքատեսակներից,

զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի առանձին խմբաքանակների շաղախման տևողությունը ըստ տեսականու և տարածքի ջերմաստիճանի համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների,

է. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի խմորի պատրաստման ջերմաստիճանը,

ը. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների խմորի պատրաստման համար նախատեսված տարբեր ֆազաների պատրաստման ընթացքը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,

թ. ճիշտ է կազմակերպում խմորի պատրաստման համար կիրառվող մեքենաների շահագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել անուշահացերի և արևելյան ալրային քաղցրավենիքի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքների կազմակերպման գործընթացը փուլ առ փուլ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել պատրաստված խմորից ձևավորման միջոցով անհրաժեշտ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ընտրում ըստ տեսականու, խմորի կառուցվածքի և համակազմվածքի ձևավորման եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում առանձին արտադրատեսակների համար պահանջվող խմորային նախապատրաստվածքների գրտնակման, հանգստացման, սառեցման, կտրման և այլ գործառույթների իրականացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում ձևավորման համար կիրառվող մեքենաների և մեխանիզմների շահագործման կանոնները համաձայն գործող հրահանգների,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված ձևի կիսապատրաստվածքի ստացումը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում առանձին արտադրատեսակների նախապատրաստվածքների քսուկապատման և հարդարման ընթացքների իրականացումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պատրաստված խմորից կիսապատրաստվածքների պատրաստման կազմակերպումը ձևավորման միջոցով, որն իր մեջ ներառում է ձևավորող մեքենայի, սարքի ճիշտ ընտրությունը, շահագործումը, նախատեսված ձևի կիսապատրաստվածքի ստացումը, քսուկապատումը, հարդարումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, կատարման չափանիշների բոլոր հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և բոլոր գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝	4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝	6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով և բաղադրագրով նախատեսված այլ կիսապատրաստվածքների պատրաստումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար բաղադրագրով և տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված լցոնների պատրաստումը,
- բ. ճիշտ է ընտրում լցոնների պատրաստման համար համապատասխան սարքավորումները և մեխանիզմները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տվյալ արտադրատեսակի համար այլ կիսապատրաստվածքների պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքների կազմակերպման գործընթացը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել ձևավորված կիսապատրաստվածքների թխումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ կիսապատրաստվածքի թխման համար համապատասխան վառարանը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում թխման ընթացքի ընդհանուր և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային և խոնավային ռեժիմների և թխման տևողության պահպանումը,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում թխված պատրաստվածքների տեսակավորումը, խտանումը,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում թխված թափոնների երկրորդային օգտագործումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կիսապատրաստվածքների թխման ընթացքի կազմակերպումը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կարողանա կազմակերպել թխված պատրաստվածքների հովացումը, ջնարակապատումը, չորացումը, հարդարումը, փաթեթավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի հովացման համար նախատեսված եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված հովացման ջերմաստիճանային ռեժիմի և հովացման տևողության ընթացքի պահպանումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում հովացումից հետո առանձին արտադրատեսակների հարդարման, ջնարակապատման, չորացման գործառույթների իրականացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված փաթեթավորման և տարայավորման ընթացքը,
- ե. ճիշտ է կազմակերպում փաթեթների և տարայի վրա համապատասխան մակնշման կատարումը համաձայն գործող ստանդարտի պահանջների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել թխված պատրաստվածքների հովացման, ջնարակապատման, չորացման, հարդարման, փաթեթավորման գործընթացների կազմակերպումը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Կարողանա իրականացնել համապատասխան նյութական և որակական փաստաթղթերի լրացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է իրականացնում օգտագործվող հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառման գործընթացը,
- բ. ճիշտ է իրականացնում պահանջվող հաշվետվությունների և այլ փաստաթղթերի լրացումը, ներկայացումը:

ԳԼԱՅԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական խմբաքանակի համար իրականացնել հունքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառում, լրացնել պահանջվող հաշվետվությունները և փաստաթղթերը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե հաշվետվությունը կազմված է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՑՈՐԵՆԻ ԱԼՅՈՒՐԻՑ ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԶՄՅԱՏ 4-09-022
Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ցորենի այլուրից խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել ցորենի այլուրից խմորի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը, կիսապատրաստվածքների և խմորի շաղախումը, խմորի պատրաստումը խաշխմորային, առանց խաշխմորի և արագացված եղանակներով, խմորի հասունացումը

Մոդուլի տևողությունը՝ 22 ժամ դասախոսություն
32 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԶՄՅԱՏ 4-09-001, ԶՄՅԱՏ 4-09-002, ԶՄՅԱՏ 4-09-003, ԶՄՅԱՏ 4-09-004, ԶՄՅԱՏ 4-09-005, ԶՄՅԱՏ 4-09-006, ԶՄՅԱՏ 4-09-007, ԶՄՅԱՏ 4-09-008, ԶՄՅԱՏ 4-09-009, ԶՄՅԱՏ 4-09-010, ԶՄՅԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել ցորենի այլուրից խմորի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը
2. Կարողանա կազմակերպել կիսապատրաստվածքների և խմորի շաղախումը

3. Կարողանա կազմակերպել խմորի պատրաստումը խաշխմորային, առանց խաշխմորի և արագացված եղանակներով
4. Կարողանա կազմակերպել խմորի օպտիմալ հասունացում

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել ցորենի ալյուրից խմորի համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները,
- բ. ճիշտ է ընտրում ալյուրի, հեղուկ բաղադրիչների և թանձր զանգվածների բաժնավորման համար համապատասխան սարքերը և մեխանիզմները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պայմանական բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաքանակները և յուրաքանչյուր հումքատեսակի համար ընտրել բաժնավորման համապատասխան սարքերն ու մեխանիզմները:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում տրված առաջադրանքը:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- | | |
|---------------------|-------|
| Տեսական պարապմունք՝ | 4 ժամ |
| Գործնական աշխատանք՝ | 6 ժամ |

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել կիսապատրաստվածների և խմորի շաղախումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է կազմակերպում կիսապատրաստվածների և խմորի շաղախումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,
- բ. ճիշտ է ընտրում տվյալ տեխնոլոգիական ֆազայի շաղախման համար համապատասխան սարքավորումը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում արտադրական բաղադրագրով և տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված յուրաքանչյուր ֆազայի ջերմաստիճանը և շաղախման տևողությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կիսապատրաստվածքների և խմորի շաղախման գործընթացի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և խմորը ճիշտ է պատրաստված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել խմորի պատրաստումը խաշխմորային, առանց խաշխմորի և արագացված եղանակներով

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ խմորի տեսակի պատրաստման համար խաշխմորային, կամ առանց խաշխմորի, կամ արագացված եղանակը,

բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի պատրաստման ընտրված եղանակի համար տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված պարամետրերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել խմորի պատրաստման գործընթացի կազմակերպումը խաշխմորային, առանց խաշխմորի և արագացված եղանակներով, ինչպես նաև կհանձնարարվի ներկայացնել ընտրված եղանակի համար նախատեսված պարամետրերը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել խմորի օպտիմալ հասունացում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խմորի հասունացման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանային պայմանները,
- բ. ճիշտ է որոշում խմորի պատրաստականության աստիճանը հետագա տեխնոլոգիական մշակման համար,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում անհրաժեշտության դեպքում խմորման ընթացքների արագացման կամ դանդաղեցման կարգավորումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել խմորի հասունացման օպտիմալ պայմանների կազմակերպումը, ինչպես նաև անհրաժեշտության դեպքում խմորման ընթացքների արագացման և դանդաղեցման գործընթացի կազմակերպումը:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	6 ժամ
Գործնական աշխատանք`	10 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ` «ՏԱՐԵԿԱՆԻ ԱԼՅՈՒՐԻՑ ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»

Սողուլի դասիչը` ՀՄՀԱՏ 4-09-023

Սողուլի նպատակը`

Սողուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տարեկանի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել տարեկանի խմորի պատրաստումը գլխիկային և կվասային

եղանակներով, ինչպես նաև հեղուկ թթխմորներով:

Սողուլի տևողությունը`	18 ժամ դասախոսություն
	36 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները`

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման գլխիկային եղանակը
2. Կարողանա կազմակերպել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման կվասային եղանակը
3. Կարողանա կազմակերպել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստումը հեղուկ թթխմորներով

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը՝ ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման գլխիկային եղանակը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է ներկայացնում բուժման ցիկլի խմորիչային, միջանկյալ, հիմնական և արտադրական գլխիկների պատրաստման բաղադրագրերը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և թթվայնությունը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի,

բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում արտադրական ցիկլի արտադրական գլխիկի և խմորի պատրաստման բաղադրագիրը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և վերջնական թթվայնությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տարեկանի այլուրից գլխիկային եղանակով խմորի պատրաստման գործընթացի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և խմորը ճիշտ է պատրաստված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման կվասային եղանակը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. Ճիշտ է ներկայացնում և հսկում բուժման ցիկլի խնդիրչային թթխմորի, կիսակվասի և կվասի պատրաստման բաղադրագրերը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և թթվայնությունը,
բ. Ճիշտ է ներկայացնում և հսկում արտադրական ցիկլի կվասի և խմորի բաղադրագիրը, ջերմաստիճանը, խմորման տևողությունը և թթվայնությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տարեկանի այլուրից կվասային եղանակով խմորի պատրաստման գործընթացի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և խմորը ճիշտ է պատրաստված:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	6 ժամ
Գործնական աշխատանք`	12 ժամ

ԱՐԳՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստումը հեղուկ թթխմորներով

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

ա. Ճիշտ է ներկայացնում և հսկում հեղուկ թթխմորների պատրաստման բուժման ցիկլի խնդիրչների և կաթնաթթվային մանրէների մաքուր կուլտուրաների բազմացման ցիկլի ռեժիմները,
բ. Ճիշտ է ներկայացնում և հսկում հեղուկ թթխմորների պատրաստման արտադրական ցիկլի բաղադրագիրը, ջերմաստիճանը, թթվայնությունը և խմորման տևողությունը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տարեկանի այլուրից խմորի պատրաստման գործընթացի կազմակերպումը հեղուկ թթխմորներով:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և խմորը ճիշտ է պատրաստված:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՑՈՐԵՆԻ ԵՎ ՏԱՐԵԿԱՆԻ ԽՄՈՐԻ ՄՇԱԿՈՒՄ, ԽՄՈՐԱՅԻՆ
ՊԱՏՐԱՍՏՎԱԾՔՆԵՐԻ ԹԽՈՒՄ»

Մոդուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ 4-09-024

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ցորենի և տարեկանի խմորի մշակման ու պատրաստվածքների թխման տեխնոլոգիական գործընթացների իրականացման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա իրականացնել ցորենի և տարեկանի խմորը կտորների բաժանումը, կտորների գնդումը,

նախնական հասունացումը, խմորային նախապատրաստվածքների ձևավորումը ու նրանց վերջնական հասունացումը, պատրաստվածքների թխումը և թխված պատրաստվածքի պահպանումը արտադրությունում, տարայավորումը և փաթեթավորումը

Մոդուլի տևողությունը՝

24 ժամ դասախոսություն

48 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Կարողանա կազմակերպել խմորի բաժանումը կտորների, նրանց կլորացումը և խմորագնդերի նախնական հասունացումը
2. Կարողանա կազմակերպել խմորային նախապատրաստվածքների ձևավորումը և ձևավորված նախապատրաստվածքների վերջնական հասունացումը
3. Կարողանա կազմակերպել խմորային պատրաստվածքների նստեցումը վառարանի հատակի վրա և նրանց թխումը
4. Կարողանա կազմակերպել պատրաստի արտադրանքի պահպանումը արտադրությունում, թխված պատրաստվածքի տարայավորումը ու փաթեթավորումը
5. Կարողանա իրականացնել պատրաստի արտադրանքի համապատասխան փաստաթղթային ձևակերպումը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել խմորի բաժանումը կտորների, նրանց կլորացումը և խմորագնդերի նախնական հասունացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված զանգվածով խմորի կտորների ստացումը խմորը բաժանելու միջոցով,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում խմորի կտորների կլորացումը,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում խմորագնդերի նախնական հասունացումը,
- դ. ճիշտ է ընտրում խմորի կտրման, խմորի կտորների կլորացման և խմորագնդերի նախնական հասունացման ընթացքների իրականացման համար համապատասխան սարքավորումները և պայմանները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել խմորի՝ կտորների բաժանման, կլորացման, խմորագնդերի նախնական հասունացման գործընթացների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել խմորային նախապատրաստվածքների ձևավորումը և ձևավորված նախապատրաստվածքների վերջնական հասունացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի ձևավորման և վերջնական հասունացման համար նախատեսված եղանակը և համապատասխան սարքավորումը,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում ստանդարտով նախատեսված տվյալ արտադրատեսակի համար խմորային պատրաստվածքի ձևավորումը
- գ. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ արտադրատեսակի համար, նախատեսված վերջնական հասունացման իրականացումը համապատասխան հասունացման պահարանում,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում վերջնական հասունացման ջերմաստիճանային և խոնավական պայմանները ու հասունացման տևողությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել խմորային նախապատրաստվածքների ձևավորման և վերջնական հասունացման գործընթացների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել խմորային պատրաստվածքների նստեցումը վառարանի հատակի վրա և նրանց թխումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում պատրաստվածքների դասավորման կարգը վառարանների հատակի կամ օրորոցների վրա,
- բ. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստվածքների մակերևույթի վերջնական ձևավորումը ըստ տվյալ տեսականու համար ստանդարտով նախատեսված եղանակով,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում տարբեր համակարգերի հացաթխման վառարաններում թխման տևողության, ջերմաստիճանի և խոնավային ռեժիմների պարամետրերը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում վառարանի պարամետրերի փոփոխումը ըստ տեսականու, զանգվածի և ալյուրի հատկությունների փոփոխման դեպքում,
- ե. ճիշտ է որոշում թխվող արտադրատեսակի պատրաստականությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել խմորային պատրաստվածքների վառարանի հատակին նստեցման և թխման գործընթացների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել պատրաստի արտադրանքի պահպանումը արտադրությունում, թխված պատրաստվածքի տարայավորումը ու փաթեթավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է կազմակերպում վառարանից դուրս եկող հացի դասավորման կանոնները լոտոկների, դարակների, դարակաշարի վրա համաձայն գործող համապատասխան ստանդարտների,
- բ. ճիշտ է իրականացնում պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատումը և խոտանման ընթացքի հսկումը,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում վառարանից դուրս եկող հացի համապատասխան հովացումը,
- դ. ճիշտ է կազմակերպում անհրաժեշտության դեպքում հովացված հացի փաթեթավորումը,
- ե. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում պիտակների և փաթեթների համապատասխան մակնշումը,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում ստանդարտով նախատեսված արտադրությունում հացի պահման թույլատրելի ժամկետները,
- է. ճիշտ է կազմակերպում և հսկում արտադրությունում հացի պահման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանային և խոնավային պայմանները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պատրաստի արտադրանքի արտադրությունում պահպանման, թխված պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման կազմակերպումը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և կատարված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կարողանա կազմակերպել պատրաստի արտադրանքի պահպանումը արտադրությունում, թխված պատրաստվածքի տարայավորումը ու փաթեթավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է իրականացնում պատրաստի արտադրանքի համապատասխան որակական և քանակական հաշվետվությունների կազմումը,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում համապատասխան վառարանից հացի դուրս գալու ժամկետների և վազոնիկների հաջորդականության ձևակերպումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական խմբաքանակի համար իրականացնել հունքի և պատրաստի արտադրանքի, թափոնների հաշվառում, լրացնել պահանջվող հաշվետվությունները և փաստաթղթերը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե հաշվետվությունը կազմված է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՄԱԿԱՐՈՆԵԴԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԶՄՀԱՏ 4-09-025

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կազմակերպման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի շաղախման, խտացման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, ինչպես նաև հում պատրաստվածների օդով շրջափչումը, կտրատումը, դասավորումը, չորացումը, տեսակավորումը, փաթեթավորումը և պահպանումը, մակարոնեղենի արտադրության հունքի նորմավորումը և հաշվառումը

Մոդուլի տևողությունը՝ 20 ժամ դասախոսություն
52 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԶՄՀԱՏ 4-09-001, ԶՄՀԱՏ 4-09-002, ԶՄՀԱՏ 4-09-003, ԶՄՀԱՏ 4-09-004, ԶՄՀԱՏ 4-09-005, ԶՄՀԱՏ 4-09-006, ԶՄՀԱՏ 4-09-007, ԶՄՀԱՏ 4-09-008, ԶՄՀԱՏ 4-09-009, ԶՄՀԱՏ 4-09-010, ԶՄՀԱՏ 4-09-011 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

- Կարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի շաղախման տեխնոլոգիական ընթացքի իրականացումը
- Կարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի խտացումը, մանլեցումը և ձևավորումը
- Կարողանա կազմակերպել հում մակարոնային պատրաստվածքների շրջափչումը, կտրատումը և դասավորումը
- Կարողանա կազմակերպել հում մակարոնային պատրաստվածքների չորացման տեխնոլոգիական ընթացքը

5. Կարողանա կազմակերպել պատրաստի մակարոնեղենի տեսակավորումը և փաթեթավորումը
6. Կարողանա իրականացնել մակարոնեղենի արտադրության հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառումը և հաշվետվության ներկայացումը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի շաղախման տեխնոլոգիական ընթացքի իրականացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է հսկում խմորի շաղախման համար բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների բաժնավորման կատարումը,
- բ. ճիշտ է ընտրում շաղախման տիպը ըստ խմորի խոնավության, հաշվի առնելով՝
 - օգտագործվող ալյուրի սոսնձանյութի քանակը և որակը,
 - մակարոնեղենի տեսակը և չորացման ձևը,
 - տեֆլոնային ներդրակների առկայությունը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում շաղախվող խմորի ջերմաստիճանը և ընտրում համապատասխան շաղախման տիպը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մակարոնային խմորի շաղախման գործընթացի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված և խմորը ճիշտ է պատրաստված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝	4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝	10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կարողանա կազմակերպել մակարոնային խմորի խտացումը, մամլեցումը և ձևավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ընտրում մակարոնային մամլիչի տիպը ըստ օգտագործվող ալյուրի հատկությունների և արտադրանքի տեսակի,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում մամլիչում ստեղծված ճնշումը,
- գ. ճիշտ է կազմակերպում շնեկային խցիկի տաքացման կամ հովացման ռեժիմը,
- դ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում վակուումային համակարգի աշխատանքային ռեժիմը,

- ե. ճիշտ է կազմակերպում մամլիչի կարճատև կամ երկարատև կանգառումների կանոնները,
- զ. ճիշտ է ընտրում տվյալ մամլիչի և արտադրատեսակի համար նախատեսված մատրիցայի /մամլամայրի/ տեսակը,
- է. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում օգտագործվող մամլամայրի շահագործման կանոնները ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի,
- ը. ճիշտ է կազմակերպում մամլամայրի փոփոխումը, մաքրումը և լվացումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի պահանջների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մակարոնային խմորի խտացման, մամլեցման և ձևավորման տեխնոլոգիական ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով և գործող ստանդարտներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	4 ժամ
Գործնական աշխատանք`	10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա կազմակերպել հուն մակարոնային պատրաստվածքների շրջափչումը, կտրատումը և դասավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է ընտրում շրջափչող օդի ջերմաստիճանային և խոնավային պարամետրերը ըստ արտադրանքի տեսականու և սարքի տիպի,
- բ. ճիշտ է ընտրում շրջափչման համար նախատեսված օդամղիչը,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում հուն պատրաստվածքների շրջափչումը,
- դ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված կտրող սարքը և մեխանիզմը,
- ե. ճիշտ է կազմակերպում հուն արտադրատեսակների կտրատումը ըստ անհրաժեշտ երկարության,
- զ. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար պահանջվող դասավորման ձևը և համապատասխան մեխանիզմը,
- է. ճիշտ է կազմակերպում տվյալ հուն արտադրատեսակների դասավորումը ժապավենային փոխադրիչի, կասետների /պարկուճ/ և բաստունների վրա:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հուն մակարոնային պատրաստվածքների շրջափչման, կտրատման և դասավորման տեխնոլոգիական ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով և գործող ստանդարտներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կարողանա կազմակերպել հում մակարոնային պատրաստվածքների չորացման տեխնոլոգիական ընթացքը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ընտրում տվյալ արտադրատեսակի համար նախատեսված չորացման եղանակը և համապատասխան չորանոցը,
- բ. ճիշտ է ընտրում չորացման տեխնոլոգիական ռեժիմը ըստ ջերմաստիճանի, օդի հարաբերական խոնավության և չորացման տևողության,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում չորացման, կայունացման և հովացման ռեժիմների տեխնոլոգիական պարամետրերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հում մակարոնային պատրաստվածքների չորացման տեխնոլոգիական ընթացքի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով և գործող ստանդարտներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Կարողանա կազմակերպել պատրաստի մակարոնեղենի տեսակավորումը և փաթեթավորումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստի արտադրանքի տեսակավորումը ըստ որակական ցուցանիշների համաձայն գործող ստանդարտների պահանջներին,
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում խոտանված պատրաստվածքների երկրորդային օգտագործումը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգների,
- գ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում պատրաստի արտադրանքի մազնիսական մաքրման ընթացքը,
- դ. ճիշտ է ընտրում տարայավորման և փաթեթավորման ձևը ըստ արտադրանքի տեսակի,
- ե. ճիշտ է կազմակերպում պատրաստի արտադրանքի փաթեթավորումը և տարայավորումը,
- զ. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում փաթեթների և տարայի վրա մակնշման ապահովումը համաձայն գործող ստանդարտների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պատրաստի մակարոնեղենի տեսակավորման և փաթեթավորման գործընթացի կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե տեխնոլոգիական հրահանգներով և գործող ստանդարտներով սահմանված գործընթացները ճիշտ են կազմակերպված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Կարողանա իրականացնել մակարոնեղենի արտադրության հումքի և պատրաստի արտադրանքի հաշվառումը և հաշվետվության ներկայացումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում և հսկում մակարոնեղենի արտադրության համար նախատեսված տեխնոլոգիական ծախսերի և կորուստների մեծությունների պահպանումը,
- բ. ճիշտ է իրականացնում օգտագործվող հումքի, պատրաստի արտադրանքի և թափոնների հաշվառումը,
- գ. ճիշտ է իրականացնում համապատասխան նյութական փաստաթղթերի և հաշվետվությունների կազմումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական խմբաքանակի համար իրականացնել հումքի և պատրաստի արտադրանքի, թափոնների հաշվառում, լրացնել պահանջվող հաշվետվությունները և փաստաթղթերը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե հաշվետվությունը կազմված է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 2 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈՔԻՄԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆ»

Սողուլի դասիչը՝

ՀՄՀԱՏ 4-09-026

Սողուլի նպատակը՝

Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիական վերահսկողության արդյունքներից օգտվելու կարողություններ, ինչպես նաև ուսանողին տալ գիտելիքներ պարենամթերքի ստանդարտացման, համապատասխանության հավաստման համակարգերի վերաբերյալ

Ավարտելով այս մոդուլը, ուսանողը ուսանողը կհմանա ստանդարտացման, սերտիֆիկացման, հիմնական դրույթները, ձեռք կբերի հացի, հրուշակեղենի, մակարոնի տեխնոլոգիական գործընթացի տեխնիկական վերահսկողության արդյունքներից օգտվելու կարողություն և կկարողանա տալ գնահատական կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի որակի և անվտանգության վերաբերյալ

Սողուլի տևողությունը՝

16 ժամ դասախոսություն

20 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ 4-09-001, ՀՄՀԱՏ 4-09-002, ՀՄՀԱՏ 4-09-003, ՀՄՀԱՏ 4-09-004, ՀՄՀԱՏ 4-09-005, ՀՄՀԱՏ 4-09-006, ՀՄՀԱՏ 4-09-007, ՀՄՀԱՏ 4-09-008, ՀՄՀԱՏ 4-09-009, ՀՄՀԱՏ 4-09-0010, ՀՄՀԱՏ 4-09-011, ՀՄՀԱՏ 4-09-012, ՀՄՀԱՏ 4-09-013, ՀՄՀԱՏ 4-09-014, ՀՄՀԱՏ 4-09-015, ՀՄՀԱՏ 4-09-016, ՀՄՀԱՏ 4-09-017, ՀՄՀԱՏ 4-09-018, ՀՄՀԱՏ 4-09-019, ՀՄՀԱՏ 4-09-020, ՀՄՀԱՏ 4-09-021, ՀՄՀԱՏ 4-09-022, ՀՄՀԱՏ 4-09-023, ՀՄՀԱՏ 4-09-024, ՀՄՀԱՏ 4-09-025, մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. Իմանա ստանդարտացման հիմունքները, իմանա արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության հավաստումը
2. Կատարի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի նմուշների ճիշտ ընտրություն, զգայորոշման ցուցանիշների հետազոտություն և տա համապատասխան գնահատական
3. Կարողանա վերլուծել հացի արտադրության ողջ գործընթացի ընթացքում վերահսկողության արդյունքները և ըստ դրանց կազմակերպել տեխնոլոգիական գործընթացը

Գնահատման կարգը՝

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իմանա ստանդարտացման հիմունքները, իմանա արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության հավաստումը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է նկարագրում ստանդարտացման էությունը և դերը տնտեսության զարգացման մեջ, ստանդարտացման աշխատանքների կազմակերպումը ՀՀ-ում,
- բ. ճիշտ է իմանում ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերը և ստանդարտների տեսակները,
- գ. ճիշտ է նկարագրում ստանդարտացման միջազգային, տարածաշրջանային և միջպետական մակարդակները,
- դ. ճիշտ է նկարագրում համապատասխանության հավաստման հիմունքները, էությունը, սկզբունքները, նպատակները և դրանց իրականացման կանոնները,
- ե. ճիշտ է նկարագրում սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների հավատարմագրումը,
- զ. ճիշտ է տարբերակում համապատասխանության հավաստման երկու ուղղությունները՝ սերտիֆիկացումը և արտադրանքի համապատասխանության մասին հայտարարագրումը,
- է. ճիշտ է նկարագրում սերտիֆիկացումը միջազգային և տարածաշրջանային մակարդակներով,
- ը. ճիշտ է նկարագրում ծառայությունների սերտիֆիկացման, ինչպես նաև էկոլոգիական սերտիֆիկացման հիմնական դրույթները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի տեստային առաջադրանք, որի մեջ ներկայացված կլինեն տարածաշրջանային, միջազգային ստանդարտացման էությունները, ՆՓ-երի տեսակները, նշագրումները, տարածաշրջանային և միջազգային մակարդակով սերտիֆիկացման էությունը, սերտիֆիկացման մարմինների և լաբորատորիաների վերաբերյալ ինֆորմացիա և այլն:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ պատասխանի տեստային առաջադրանքի հարցերի 3/4-ին:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք`	6 ժամ
Գործնական աշխատանք`	4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կատարի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մոնիթինգի ճիշտ ընտրություն, զգայորոշման ցուցանիշների հետազոտություն և տա համապատասխան գնահատական

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է կատարում մոնիթինգի ընտրությունը,

բ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել հացի և հացաբուլկեղենի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի արտաքին տեսքը՝ ձևը, մակերևույթի և միջուկի վիճակը, հանքային խառնուկների խրթխրթոցը,

գ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել ալրային և շաքարային հրուշակեղենի կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի արտաքին տեսքը՝ ձևը, մակերևույթի և միջուկի վիճակը,

դ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել մակարոնի արտաքին տեսքը՝ ձևը, մակերևույթի վիճակը,

ե. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել հացամթերքի, մակարոնեղենի զգայորոշման ցուցանիշները՝ համը, հոտը, գույնը,

զ. ճիշտ է կարողանում զգայորոշմամբ որոշել ալրային և շաքարային հրուշակեղենի զգայորոշման ցուցանիշները՝ համը, քաղցրությունը, հոտը, գույնը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի իրականացնել նմուշառում, նմուշում զգայորոշմամբ որոշել արտաքին տեսքը՝ ձևը, համը, հոտը, գույնը և մնացած զգայորոշման ցուցանիշները:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե նմուշառումը ճիշտ է կատարվել և ճիշտ են որոշված զգայորոշման ցուցանիշները:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝	6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝	10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կարողանա վերլուծել հացի արտադրության ողջ գործընթացի ընթացքում վերահսկողության արդյունքները և ըստ դրանց կազմակերպել տեխնոլոգիական գործընթացը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. կարողանում է վերլուծել խմորի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի խոնավության տվյալները և ըստ դրա ճիշտ կազմակերպել հետագա տեխնոլոգիական փուլերը,

բ. ճիշտ է օգտագործում հումքերի ֆիզքիմ ցուցանիշների տվյալները՝ տեխնոլոգիական գործընթացը կազմակերպելիս,

գ. խմորաբաժանման տեղամաում վերահսկում է խմորի կտորների սահմանված քաշի պահպանումը,

դ. ճիշտ է վերլուծում կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մեջ շաքարների, կերակրի աղի, մրգահատապտղային և այլ լցոնների յուղի, մոխրի և այլ ցուցանիշների

վերահսկողության արդյունքները և դրանց համապատասխանությունը նորմատիվային փաստաթղթերին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել տարբեր ֆիզքիմ ցուցանիշներով հունքերի, խմորի, կիսապատրաստվածքի և պատրաստի արտադրանքի հետազա տեխնոլոգիական մշակումների կազմակերպումը:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե մի քանի տարբեր ֆիզքիմ ցուցանիշներով հունքերի, խմորի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստ արտադրանքի հետազա տեխնոլոգիական մշակումները ճիշտ է կազմակերպում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու և նորմատիվ գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱՆՋԱԳՐԻ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄՈՒՄ ԵՎ ՆԵՐԿԱՅԱՑՈՒՄ»

Մոդուլի դասիչը՝ **ՀՄՀԱՏ-4-09-027**

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրության համար անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ հաշվետվությունների և պահանջագրերի կազմելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճշգրիտ կազմել պահանջագրեր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ, կազմել հաշվետվություններ ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ

Մոդուլի տևողությունը՝ **14 ժամ դասախոսություն**

22 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ՀՄՀԱՏ-4-09-001 ՀՄՀԱՏ-4-09-002, ՀՄՀԱՏ-4-09-003, ՀՄՀԱՏ-4-09-004, ՀՄՀԱՏ-4-09-005, ՀՄՀԱՏ-4-09-006, ՀՄՀԱՏ-4-09-007, ՀՄՀԱՏ-4-09-008, ՀՄՀԱՏ-4-09-009, ՀՄՀԱՏ-4-09-0010, ՀՄՀԱՏ-4-09-011, ՀՄՀԱՏ-4-09-012, ՀՄՀԱՏ-4-09-013, ՀՄՀԱՏ-4-09-014, ՀՄՀԱՏ-4-09-015, ՀՄՀԱՏ-4-09-016, ՀՄՀԱՏ-4-09-017, ՀՄՀԱՏ-4-09-018, ՀՄՀԱՏ-4-09-019, ՀՄՀԱՏ-4-09-020, ՀՄՀԱՏ-4-09-021, ՀՄՀԱՏ-4-09-022, ՀՄՀԱՏ-4-09-023, ՀՄՀԱՏ-4-09-024, ՀՄՀԱՏ-4-09-025, մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. կազմի և ներկայացնի պահանջագիր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ
2. կազմի և ներկայացնի հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ:

Գնահատման կարգը

Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է կազմում պահանջագիր անհրաժեշտ ռեսուրսների վերաբերյալ
- բ. ճիշտ է կազմում պահանջագիր ռեսուրսների անհրաժեշտ չափաքանակի վերաբերյալ

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի մի շարք հարցեր պահանջագրի, անհրաժեշտ ռեսուրսների և պահանջագրի կազմման վերաբերյալ: Կհանձնարարվի նաև կազմել անհրաժեշտ չափաքանակի ռեսուրսներով պահանջագիր:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և պահանջագիրը կազմված է ճիշտ:

ՍԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, թեստեր, խնդիրներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների, հաճախորդների շրջանառության վերաբերյալ:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

- ա. ճիշտ է կատարում ուսումնասիրություն կազմակերպությունում առկա ռեսուրսների վերաբերյալ:
- բ. ճիշտ է կազմում հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ:
- գ. ճիշտ է կատարում ներկայացված հաշվետվությունների արխիվացում:
- դ. պայմանական իրավիճակում կատարում է հաճախորդների շրջանառության վերլուծություն.

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի մի շարք հարցեր կազմակերպության ռեսուրսների՝ ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի նաև

պայմանական կազմակերպության համար կազմել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված, մնացորդ և վնասված ռեսուրսների վերաբերյալ, որից հետո կհանձնարարվի արխիվացնել այն, կամ ներկայացնել արխիվացման ձևերը:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերին տրված են ճիշտ պատասխաններ և հաշվետվությունը կազմված է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական և գործնական դասընթաց: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ամսագրեր, ՀՀ օրենսդրական ակտեր, թեստեր խնդիրներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ