

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ,  
ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

1013.03.4 «ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

1013.03.01.4 «ԽՈՎԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

*ԵՐԵՎԱՆ 2022*





|  |                            |  |  |  |             |            |            |           |  |  |  |            |            |
|--|----------------------------|--|--|--|-------------|------------|------------|-----------|--|--|--|------------|------------|
|  | <b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>   |  |  |  | <b>10</b>   |            |            |           |  |  |  | <b>2</b>   | <b>8</b>   |
|  | <b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>            |  |  |  | <b>1044</b> | <b>444</b> | <b>552</b> | <b>14</b> |  |  |  | <b>540</b> | <b>504</b> |
|  | <b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b> |  |  |  | 100         |            |            |           |  |  |  |            |            |
|  | Շարաթվա ժամերի քանակը      |  |  |  |             |            |            |           |  |  |  | 36         | 36         |

| <b>IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ</b>   |  |          |       | <b>N</b>                | <b>VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐ</b> |
|--|--|----------|-------|-------------------------|--|
| 1.   | Աշխատանքային հոգեբանություն                  |          |       | 1.                      | խոհանոցային սարքավորումների  |
| 2.   | Էթիկայի հիմունքներ                           |          |       | 2.                      | հիգիենայի  |
|  | <b>V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>                           | Կիսամյակ | Շարաթ | 3.                      | աշխատանքի անվտանգության  |
| 1.   | Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման | 5,6      | 6     | 4.                      | հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների  |
| 2.   | Նախաավարտական, արտադրական պրակտիկա           | 6        | 3     | 5.                      | օտար լեզվի   |
| 3.   | <b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>                              |          | 9     | 6.                      | հումանիտար առարկաների  |
|  |  |          |       | 7.                      | անվտանգության և առաջին օգնության   |
|  |  |          |       | 8.                      | անհատական համակարգիչների   |
|  |  |          |       | <b>ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ</b>   |  |
| <b>VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b><br><br>Համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից հունիսի 22-ից 28-ը |  |          |       | 1.                      | սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի  |
|  |  |          |       | 2.                      | ուսումնական խոհանոց  |
|  |  |          |       | 3.                      | համտեսի սրահ   |
|  |  |          |       | <b>ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ</b> |  |
|  |  |          |       | 1.                      | Մարզադահլիճ  |
|  |  |          |       | 2.                      | Մարզահրապարակ  |

### **VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ**

- Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, հաստատության ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների /մոդուլների/ ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի /մոդուլի/ համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների /մոդուլների/ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
- Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորված առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/

տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է ուսումնական հաստատության խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:

3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է ուսումնական հաստատությունը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է ուսումնական հաստատության ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը: Ամանորի և Սուրբ ծննդի տոների շաբաթը ուսումնական հաստատությունն հաշվի է առնում յուրաքանչյուր տարվա աշխատանքային ժամանակացույցը կազմելիս:
6. Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների ներկայացրած խորհրդատվությունների անցկացման ձևը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
7. Պետական կառավարման լիազորված մարմնի կողմից հանձնարարված փաստաթղթերի ուսումնասիրումը կատարվում է համապատասխան առարկաների ժամերի հաշվին:
8. Պահուստային ժամերը տնօրինում է ուսումնական հաստատությունը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>               | ԱՀ-Հ-4-22-001  |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>              | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:  |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>         | 36 ժամ, որից<br>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>         | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն   |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b> | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար,<br>2) կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,<br>3) կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,<br>4) ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում,<br>5) խթանի համագործակցության ձևավորումը, ստեղծի նախապայմաններ շարունական գործընկերության համար: |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>      | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>   | Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>          | 1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,<br>2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,<br>3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր անձնական հաղորդակցման և շփման ձևերի, գործնական հաղորդակցման եղանակների ու դրանց բաղադրիչների վերաբերյալ: Կառաջադրվեն իրավիճակային խնդիրներ՝ նպատակային հաղորդակցման հնարավորությունները բացահայտելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և առաջադրված իրավիճակում օգտագործում է հնարավորությունները:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ:</p>   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <p>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,</p> <p>5) մասնակցում է քննարկումների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում է թեմատիկ քննարկումներ, որի ընթացքում ուսանողը հանդես է գալիս հնարավոր բոլոր դրսևորումներով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, խոսքը կառուցում է հստակ և նպատակային, կարողանում է արձագանքել ըստ իրավիճակի:</p>   |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>        | Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</li> <li>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</li> <li>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</li> <li>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</li> <li>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</li> <li>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</li> <li>7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր անուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի թեմայի շուրջ կազմել տեքստ՝ հաշվի առնելով հասցեատիրոջը, կառաջադրվի թեմա, որի վերաբերյալ տարբեր աղբյուրներից հավաքագրվում, ամբողջացվում և փոխանցվում է տեղեկատվությունը, կհանձնարվի բանավոր հակիրճ միտքը վերածել գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու                |



|  |  |
|--|--|
|  | <p>պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>        | <p>Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում</p>   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,</li> <li>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</li> <li>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</li> <li>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</li> <li>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</li> <li>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</li> <li>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարկելու, գնահատելու համար: Նույն առաջադրանքը կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>        | <p>Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար</p>   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),</li> <li>2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն,</li> <li>3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,</li> <li>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</li> <li>5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,</li> <li>6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Թեստերի միջոցով ստուգվում է համագործակցությունը խթանող միջոցառումների իմացությունը, և կոնկրետ դեպքերի համար դրանց կիրառման առավել նպաստավոր տարբերակները: Կհանձնարարվի հավաքագրել որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ ապահովելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>   | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ   |
| <b>Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «Ա Ն Վ Տ Ա Ն Գ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն Ե Վ Ա Ռ Ա Ջ Ի Ն Օ Գ Ն Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն»</b> |   |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>  | ԱՀ-ԱԱՕ-4-22-001   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>   | Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ: |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>  | 36 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն  |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>  | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները,<br>2) կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան,<br>3) կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ,<br>4) ցուցաբերի առաջին օգնություն:                                 |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>   | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>  | Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի առնվազն 10 առաջադրանքով թեստ, որում նա պետք է ընտրի տվյալ իրավիճակի ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝ անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:</p>   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ<br/> գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | <p>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</p>  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <p>1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</p> <p>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:</p>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>   |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>        | <p>Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ</p>  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <p>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովման և կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>միջոցառումներ: Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումների բաղադրիչներ:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>   |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:</p>   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>        | Ցուցաբերել առաջին օգնություն  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</li> <li>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</li> <li>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</li> <li>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</li> <li>6) տարբեր կտորվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն,</li> <li>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>   |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ, առաջին օգնության համար անհրաժեշտ միջոցներ, նյութեր:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>                 | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ  |
| <b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>                                    | ԱՀ-ՀՕ-4-22-001   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>                                   | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները: |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>                              | 36 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>                              | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>                      | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) կիրառի համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը,<br>2) խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստեր,<br>3) պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ,<br>4) կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում,<br>5) համակարգչային ծրագրերով կազմակերպի ցուցադրություն,<br>6) աշխատի համացանցում:  |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>                           | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>      | Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում է,</li> <li>2) ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները,</li> <li>3) օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից,</li> <li>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</li> <li>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը,</li> <li>6) բացում է առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</li> <li>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</li> <li>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,</li> <li>9) կատարում է փաստաթղթի տպագրում:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչների, օժանդակ տեխնիկական սարքերի, դրանց կիրառման և նշանակության մասին: Կհանձնարարվի միացնել համակարգիչը և դրան կից օժանդակ տեխնիկական սարքերը, օգտագործել ծրագրային հնարավորությունները՝ համաձայն առաջադրանքի: Ուսանողին կառաջադրվեն առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարել նույն գործողությունը. Թղթապանակ և ֆայլ բացելու, պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b> | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված</b>          | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ   |



|  |  |
|--|--|
| <b>Ժամաքանակը</b>                        | գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</li> <li>3) տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ,</li> <li>4) մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում,</li> <li>5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>        | Պատրաստել և խմբագրել աղյուսակներ   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է,</li> <li>2) առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ,</li> <li>3) աղյուսակում կատարում է ուղղումներ, լրացումներ, փոփոխություններ,</li> <li>4) աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու:   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>        | Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով նաև Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</li> <li>2) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</li> <li>3) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</li> <li>4) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</li> <li>5) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</li> <li>6) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>        | Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</li> <li>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</li> <li>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</li> <li>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</li> </ol>   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>        | Աշխատել համացանցում   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,</li> <li>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</li> </ol>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա:</p>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                    | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածք, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթակա հնարավոր հարցերը: Ուսանողին կհանձնարարվի մուտք գործել ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ: Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>     | <p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>   | գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ  |
| <b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>                      | ԱՀ-Ձ-4-22-001  |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>                     | <p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները</p>   |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>         | 72 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ   |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>         | Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b> | <p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը</li> <li>2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը</li> <li>3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ</li> <li>4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը</li> <li>5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը</li> <li>6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր</li> <li>7) հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ</li> </ol> |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>      | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>   | Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,</li> <li>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</li> <li>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> </ol>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</p> <p>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</p>   |
| <p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>                | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և անհատական գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Քննարկումների ընթացքում բացահայտվում է բիզնես-գաղափարի և բիզնես-գործունեության հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ ուսանողների յուրացրած գիտելիքների մակարդակը, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով նրանք ըստ իրավիճակի ներկայացնում և հիմնավորում են կոնկրետ բիզնես-գաղափար, որոշակիացնում են իրենց նախընտրած գործունեության տեսակը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես-գաղափարը որպես բիզնես-գործունեության մեկնակետ, դրա ձևավորման նախադրյալները: Բիզնես-գաղափարի իրատեսությունը հիմնավորող ցուցիչները: Օրենսդրական դաշտի պահանջները հաշվի առնելու կարևորությունը: Գործարար միջավայրի օբյեկտիվ գնահատման կարևորությունը և մոտեցումները: Սեփական գործարար հնարավորությունների բացահայտումը և անաչառության կարևորությունը: Բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի ոլորտի ընտրությունը: Տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության հստակ և հիմնավորված ձևակերպումը: Վերջնական բիզնես-գաղափարի գնահատումը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է հիմնավորված եզրահանգումներ անելու ունակություն, իսկ գործնական առաջադրանքների ընթացքում ներկայացնում է տվյալ իրավիճակում առավել նախընտրելի ու հիմնավորված լուծումներ:</p> |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p> | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Պարապմունքների անհրաժեշտ փուլերում անհրաժեշտ է կիրառել մտազրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ֆլիպչարտ, գունավոր թղթեր, ամրակներ, տարբեր գույնի մարկերներ, ուսուցողական իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված:</p>  |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված</b></p>          | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p>   |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Ժամաքանակը</b>                 | գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b> | Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</li> <li>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</li> <li>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</li> <li>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,</li> <li>10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,</li> <li>11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,</li> <li>12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,</li> <li>13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>           | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության հասկացությունը և բնութագիրը: Կազմակերպությունների տիպերը, դրանց բնութագրիչ առանձնահատկությունները: Կազմակերպությունների ստեղծման ու գրանցման կարգը: Գործընթացի օրենսդրական կարգավորումը: Կազմակերպության կանոնադրությունը: Կազմակերպության կառավարման խնդիրները,</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Ֆունկցիաները: Կառավարման ոճերը, դրանց առանձնահատուկ գծերը: Կառավարման ապարատի կառուցվածքը, ստորաբաժանումները: Կառավարման բաժինների առանձնացման սկզբունքները: Աշխատանքի բաժանման անհրաժեշտությունը, աշխատատեղերի ձևավորման մոտեցումները տարբեր մեծության կազմակերպություններում: Կազմակերպության փաստաթղթային տնտեսության ընդհանուր բնութագիրը, փաստաթղթերի ձևավորման կարգը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ:</p>  |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ:</p>   |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ<br/>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>   |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 3</b></p>        | <p>Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ</p>  |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում «շուկա» հասկացությունը,</li> <li>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</li> <li>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</li> <li>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</li> <li>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</li> <li>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</li> <li>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</li> </ol> |



|  |   |
|--|---|
|  | 11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարությունների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվելու է շուկայի վերաբերյալ հիմնական հասկացությունների ճիշտ ընկալման ուսանողի կարողությունը, իսկ գործնական առաջադրանքների միջոցով նա կատարելու է իրավիճակին համապատասխան եզրահանգումներ /հնարավորության դեպքում կարող են օգտագործվել նաև ուսանողների ինքնուրույն դիտարկումների ու հետազոտությունների արդյունքները/:</p> <p>Արդյունքները անհրաժեշտ է քննարկել խմբում:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Շուկայի բնութագիրը: Շուկայի հետազոտության անհրաժեշտությունը և հիմնական ուղղությունները: Շուկայի հետազոտության գործընթացը: Շուկայական պահանջարկի գնահատումը: Շուկայի վրա ազդող գործոնները, գնորդի վարքագիծը: Մրցակցություն, դրա գնահատումը: Շուկայի հատվածավորումը: Մարքեթինգի 4 և 7 P-երը: Մարքեթինգային ռազմավարության էությունը և մշակման կարևորությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը թեստային և գործնական առաջադրանքները ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում, իսկ խմբային քննարկումների ընթացքում ցուցաբերում է իրավիճակին հիմնավորված արձագանքելու ունակություններ:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>        | Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <p>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը</p>  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | <p>հիմնավորում է,</p> <p>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</p> <p>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p> |
| <p><b>Գնահատման միջոցը</b></p> | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փուլերով՝ ըստ ռեսուրսների խմբերի: Քննարկումների ընթացքում նրանք ոչ միայն գնահատելու են ստացված արդյունքները, այլ նաև առաջարկելու են լուծումների սեփական տարբերակները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության ռեսուրսների ընդհանուր բնութագիրը: Նյութական, աշխատանքային և ֆինանսական ռեսուրսներ, դրանց կազմը: Հիմնական կապիտալ և շրջանառու կապիտալ: Ֆինանսական ռեսուրսներ: Ռեսուրսների մեծությունը</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:  |
| <b>Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ  |
| <b>Ռիսումնառության արդյունք 5</b>        | Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) «ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</li> <li>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</li> <li>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</li> <li>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</li> <li>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</li> <li>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</li> <li>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</li> <li>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ռիսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար դրանց հաշվարկներ և որոշել ինքնարժեքն ու գինը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը: Ուղղակի և</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը: Ծախսերի հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը: Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում են ճիշտ:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մեթոդական ցուցումներ, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ, հաշվարկների կատարման ընթացքում օգտագործվող օրինակելի ձևաթղթեր:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ<br/>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>        | <p>Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր</p>   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,</li> <li>3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,</li> <li>5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,</li> <li>6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,</li> <li>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</li> <li>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</li> <li>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</li> </ol> |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները:</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները: Գործողությունների ժամանակացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:</p>  |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ:</p>   |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ<br/>գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>   |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 7</b></p>        | <p>Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ</p>   |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</li> <li>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</li> <li>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</li> <li>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</li> <li>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</li> </ol> |
| <p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>                  | <p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա:</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Ուսանողներին հանձնարարվելու է հաշվել հարկերի և տուրքերի գումարները, լրացնել ֆինանսական հաշվետվություններ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Հայաստանի Հանրապետությունում կիրառվող հարկերի և տուրքերի տեսակները, դրանց տնտեսական նշանակությունը: Հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները: Հարկերի հաշվարկման կարգը և դրույքաչափերը: Հարկատուների պատասխանատվությունը հարկային օրենսդրության պահանջների պահպանման համար: Ֆինանսական հաշվետվությունների տեսակները, հաշվետվությունների լրացման և ներկայացման կարգը: Ստուգումների անցկացումը, կարգը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում:</p> |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, հարկերի վերաբերյալ օրենքներ և նորմատիվ փաստաթղթեր, մեթոդական նյութեր, հաշվետվությունների ձևաթղթեր, հաշվարկները կատարելու համար օգտագործվող ելակետային նյութերի փաթեթներ:</p>   |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>   |

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՎԱՆՈՑԻ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ»**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>               | ԽՈՎ-4-22-001  |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>              | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ազգային խոհանոցի ծագումնաբանության, զարգացման փուլերի, ավանդական և ծիսական կերակրատեսակների ծագման, առողջ սննդի կանոնների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ:   |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>         | 36 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>         | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b> | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) ներկայացնի ազգային խոհանոցի ծագումնաբանությունը,<br>2) ներկայացնի համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները,<br>3) ներկայացնի առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի:   |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>      | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>   | Ներկայացնել ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>          | 1) ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի ծագումնաբանությունը,<br>2) ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք,<br>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա,<br>4) ճիշտ է ներկայացնում ծիսական և ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներն՝ ըստ զարգացման: |
| <b>Գնահատման միջոց</b>              | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր ազգային խոհանոցի ծագումնաբանության, ազգային խոհանոցի ձևավորման՝ որպես  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>մշակույթի ոչ նյութական արժեքի, ավանդական կերակրատեսակների յուրահատկությունների մասին: Ուսանողին կհանձնարարվի նկարների տեսքով ցուցադրել խոհանոցի զարգացման փուլերը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ազգային խոհանոցի ծագումնաբանությունը,</li> <li>- ազգային խոհանոցի բնութագիրը,</li> <li>- ազգային խոհանոցը որպես մշակույթ,</li> <li>- ազգային խոհանոցի ձևավորման ընթացքը,</li> <li>- խոհարարության զարգացման հիմնական փուլերը,</li> <li>- տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>  | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, տեսագրիչ:</p>  |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ<br/>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>   |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>       | <p>Ներկայացնել համաշխարհային խոհանոցի պատմությունը և առանձնահատկությունները</p>   |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>              | <p>1) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարության պատմությունը,<br/>2) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհանոցի առանձնահատկությունները:</p>   |
| <p><b>Գնահատման միջոց</b></p>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր համաշխարհային խոհանոցի զարգացման, առանձնահատկությունների, ուղղվածության մասին: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել տեսահոլովակ՝ որևէ երկրի խոհանոցի մասին:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- արևելյան խոհանոց, առանձնահատկությունները,</li> <li>- արևմտյան խոհանոց, առանձնահատկությունները,</li> </ul>  |



|   |  |
|---|--|
|   | <p>- լատինաամերիկյան խոհանոց, առանձնահատկությունները,</p> <p>- աֆրիկական խոհանոց, առանձնահատկությունները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>  | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, տեսագրիչ:  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b> | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>       | Ներկայացնել առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է նկարագրում սննդի կարևորությունը մարդու առողջ ապրելակերպի համար,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրում դրանց նշանակությունը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում առողջ սնվելու նորմերը՝ հանրությանը հասանելի դարձնելու ձևերն ու մեթոդները:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոց</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր առողջ սննդի, ուտեստների ընդունման հերթականության և դրանց նշանակության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կառուցել սննդի բուրգ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- սննդի կարևորությունը մարդու կյանքում,</li> <li>- առողջ սնվելու նորմերը,</li> <li>- սննդամթերքի էներգետիկ արժեքները,</li> <li>- ուտեստների ընդունման հերթականությունը,</li> <li>- ուտեստների ընդունման հերթականության նշանակությունը,</li> <li>- սննդի բուրգ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |

|   |  |
|---|--|
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>                              | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ:  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b>                             | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՄՆԵԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>   | ԽՈՀ-4-22-002   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>  | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ հասարակական սննդի խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման վերաբերյալ, ինչպես նաև ուսանողի մոտ ձևավորել դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ:  |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>   | 36 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ   |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>   | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>                                 | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) ներկայացնի անձնական հիգիենայի կանոնները և նախապատրաստական աշխատանքները,<br>2) ներկայացնի աշխատանքի անվտանգության կանոնները,<br>3) ներկայացնի հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը,<br>4) ներկայացնի արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, ձեռնարկի միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ: |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>                                      | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>                                   | Ներկայացնել անձնական հիգիենայի կանոնները և նախապատրաստական աշխատանքները  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>              | 1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը,<br>2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները,<br>3) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը,<br>4) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին:   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                 | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր անձնական հիգիենայի կանոնների պահպանման, խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել խոհանոցը աշխատանքային գործընթացի համար:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br>- անձնական հիգիենայի պահանջները,<br>- անձնական հիգիենայի կանոնները,<br>- սարքավորումների անխափան աշխատանքը,<br>- բաղադրատոմսով նախատեսված մթերքների քանակը:<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>  | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսացրիչ:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b> | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>       | Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության կանոնները   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>              | 1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,<br>2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները,<br>3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:  |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>գնահատման միջոցը</b></p>                 | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br/>         Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական միկրոկլիմայի, լուսավորվածության, աղմուկի նկատմամբ նորմատիվային պահաջների, նրանցից պաշպանվելու միջոցների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութեր թեմայի վերաբերյալ:<br/>         Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br/>         - արտադրական սանիտարիա և հիգիենա,<br/>         - արտադրական միկրոկլիմա,<br/>         - արտադրական աղմուկ և ցնցում,<br/>         - արտադրական լուսավորվածություն:<br/>         Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում Հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>  | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br/>         Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ:</p>   |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ<br/>         գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>   |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 3</b></p>       | <p>Ներկայացնել հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը</p>  |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>              | <p>1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը,<br/>         2) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահպանման սանիտարական նորմերը,<br/>         3) ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը:</p>   |
| <p><b>գնահատման միջոցը</b></p>                 | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br/>         Ուսանողին կտրվեն հարցեր հումքի, կիսապատրաստուկների, տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման ժամկետների և սանիտարական պահանջների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան ջերմաստիճան և պահպանման ժամկետ՝ առաջադրված հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի կերակրատեսակի</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>պահպանման համար:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հումքի պահպանման սանիտարական պահանջները. <ul style="list-style-type: none"> <li>ա) պահպանման ջերմաստիճանը,</li> <li>բ) օդի հարաբերական խոնավությունը,</li> <li>գ) պահպանման ժամանակահատվածը,</li> </ul> </li> <li>- կիսապատրաստուկների սանիտարական պահանջները. <ul style="list-style-type: none"> <li>ա) պահպանման ջերմաստիճանը,</li> <li>բ) պահպանման ժամանակահատվածը,</li> </ul> </li> <li>- տաք և սառը կերակրատեսակների սանիտարական պահանջները. <ul style="list-style-type: none"> <li>ա) պահպանման ջերմաստիճանը,</li> <li>բ) պահպանման ժամանակահատվածը:</li> </ul> </li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>  | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսացրիչ:</p>   |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>   |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 4</b></p>       | <p>Ներկայացնել արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ</p>   |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>              | <p>1) ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p>  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | <p>2) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ինֆեկցիաները և թունավորումները,</p> <p>6) ճիշտ է ընտրում ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը,</p> <p>7) ճիշտ է ախտահանում աշխատատեղը, սարքավորումները և պարագաները:</p>   |
| <p><b>գնահատման միջոցը</b></p> | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդային հավելումների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի, սննդային ինֆեկցիաների, թունավորումների, ախտահանիչ նյութերի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան ախտահանիչ նյութ և ախտահանել առաջադրված տարածքը, սպասքը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- կոնսերվանտներ,</li> <li>- էմուլգատորներ,</li> <li>- սննդային ներկեր,</li> <li>- փաթեթավորող նյութեր,</li> <li>- սննդային թունավորումներ,</li> <li>- սննդային ինֆեկցիաներ,</li> <li>- ախտահանիչ նյութեր,</li> <li>- աշխատատեղի ախտահանում,</li> <li>- խոհանոցային սարքերի, պարագաների ախտահանում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ, ախտահանիչ նյութեր:                                   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b>  | տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «ԽՈՂԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>  | ԽՈՂ 4-22-003   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>   | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման և սառնարանային սարքավորումների նշանակության վերաբերյալ: Ուսանողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ: |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>  | 36 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ   |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>  | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) շահագործի մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները,<br>2) շահագործի էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության,<br>3) շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության:            |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>   | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>  | Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>   | 1) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության,<br>2) ճիշտ է շահագործում մեխանիկական սարքավորումները,  |

|   |   |
|---|---|
|   | 3) ճիշտ է շահագործում խոհանոցային պարագաներն՝ ըստ նշանակության:   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                 | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր մեխանիկական սարքավորումների, պարագաների՝ ըստ նշանակության, անվտանգ շահագործման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի շահագործել ընտրված մեխանիկական սարքավորումը:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br>- բանջարեղեններ տեսակավորող և լվացող սարքավորումներ,<br>- միս աղացող և փխրեցնող մեքենա,<br>- խմորի ունց մեքենա,<br>- հարող մեքենաներ,<br>- խոհանոցային պարագաներ:<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>  | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսացրիչ:<br>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b> | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>       | Շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>              | 1) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության,<br>2) ճիշտ է շահագործում էլեկտրական սարքավորումները:   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                 | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր էլեկտրական սարքավորումների նշանակության, նրանց անվտանգ շահագործման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի շահագործել ընտրված էլեկտրական սարքավորումը:  |



|  |  |
|--|--|
|  | <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- էլեկտրական սարքավորումներ,</li> <li>- մաղազների շահագործումը,</li> <li>- հյութաքամիչներ,</li> <li>- գաստրոնոմիական սարքավորումներ,</li> <li>- սրճաղացներ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>   |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>  | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսացրիչ:</p> <p>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>   |
| <p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b></p> | <p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ</p> <p>գործնական պարապմունք՝ 4 ժամ</p>   |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 3</b></p>       | <p>Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության</p>   |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում անվտանգ շահագործման կարգը,</li> <li>3) ճիշտ է շահագործում ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ համաձայն չափանիշների:</li> </ol>   |
| <p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>                 | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր էլեկտրական սարքավորումների նշանակության, նրանց անվտանգ շահագործման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի շահագործել ընտրված էլեկտրական սարքավորումը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ջերմային սարքավորումներ,</li> <li>- խոհանոցում օգտագործվող վառելանյութեր,</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- սալօջախներ,</li> <li>- գազօջախներ,</li> <li>- սննդաբեր կաթսաներ,</li> <li>- ջեռոցներ,</li> <li>- էլեկտրական տապակարաններ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>                             | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ:</p> <p>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ</b>                            | <p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>  |
| <b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b> |   |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>  | ԽՈՀ 4-22—004  |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>   | Այս մոդուլի պատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ հումքի նախնական մշակման, համեմունքների նշանակության վերաբերալ: Ուսանողին կհանձնարարվի նաև պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:   |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>  | 72 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 26 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 46 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՀ-4-22-002 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-4-22-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» մոդուլները:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>                                | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝  |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | <p>1) կատարի սննդամթերքի նախնական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի,</p> <p>2) ներկայացնի համեմունքների տեսակները՝ ըստ նշանակության,</p> <p>3) պատրաստի կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:</p>   |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>    | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b> | Կատարել սննդամթերքի նախնական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>        | <p>1) ճիշտ է կատարում սննդամթերքի ստացման քայլերը,</p> <p>2) ճիշտ է տեսակավորում սննդամթերքը,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեջ կատարվող փոփոխությունները նախնական մշակման ժամանակ:</p>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>           | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդամթերքի ստացման, տեսակավորման, սննդամթերքի մեջ կատարվող փոփոխությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի իրականացնել մթերքի նախնական մշակում:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- բանջարեղենների և սնկերի նախնական մշակում,</li> <li>- ձկների նախնական մշակում,</li> <li>- թռչնամսի նախնական մշակում,</li> <li>- տավարի, խոզի, ոչխարի մսի նախնական մշակում,</li> <li>- ենթամսամթերքների նախնական մշակում,</li> <li>- ձավարեղենի, ընդեղենի նախնական մշակում,</li> <li>- ձվի նախնական մշակում,</li> <li>- սննդամթերքի մեջ կատարվող փոփոխությունները,</li> <li>- սննդային մնացորդներ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |

|  |  |
|--|--|
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ:</p> <p>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ</p>   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | <p>Ներկայացնել համեմունքների տեսակները՝ ըստ նշանակության</p>   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում համեմունքների տեսակները,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում համապատասխան համեմունք նախատեսված մթերքի համար,</li> <li>3) ճիշտ է օգտագործում համեմունքները՝ կերակրատեսակներ պատրաստելիս:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր համեմունքների տեսակների, նշանակության, մթերքների հետ համատեղության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան համեմունք առաջադրված կերակրատեսակի համար:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- համեմունքների դերն ու նշանակությունը,</li> <li>- համեմունքներ և ամոքանքներ,</li> <li>- դասական համեմունքներ,</li> <li>- համակցված համեմունքներ,</li> <li>- տեղական համեմունքներ,</li> <li>- արհեստական համեմունքներ,</li> <li>- վերամշակված համեմունքներ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |

|  |   |
|--|---|
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ:</p> <p>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>        | <p>Պատրաստել կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի</p>   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մեծ կտորներով կիսապատրաստուկների տեսակները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում փոքր կտորներով կիսապատրաստուկների տեսակները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում աղացած մսից կիսապատրաստուկների տեսակները,</li> <li>4) ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմները:</li> </ol>   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր կիսապատրաստուկների տեսակների, առանձնահատկությունների, որակի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել առաջադրված մթերքից կիսապատրաստուկ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- կիսապատրաստուկներ բանջարեղենից,</li> <li>- կիսապատրաստուկներ թռչնամսից,</li> <li>- կիսապատրաստուկներ ձկնամթերքից,</li> <li>- մեծ կտորներով կիսապատրաստուկներ,</li> <li>- փոքր կտորներով կիսապատրաստուկներ,</li> <li>- աղացած մսից կիսապատրաստուկներ,</li> <li>- խմորային արտադրանքներից կիսապատրաստուկներ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>                  | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ: Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>                | տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ  |
| <b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆԵՂԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>                                   | ԽՈՀ-4-22-005   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>                                  | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ջերմային մշակման կարողություններ:  |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>                             | 72 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 48 ժամ   |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>                             | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՀ-4-22-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» մոդուլը   |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>                     | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) ներկայացնի սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները,<br>2) կատարի սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները:  |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>                          | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>                       | Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>                              | 1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման հիմնական եղանակները,<br>2) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման համակցված եղանակը,<br>3) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման օժանդակ եղանակը,<br>4) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները: |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>                | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br/>         Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման եղանակների, մթերքների մեջ կատարվող փոփոխությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել ջերմային մշակում՝ առաջադրված եղանակով:<br/>         Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br/>         - հիմնական եղանակ,<br/>         - օժանդակ եղանակ,<br/>         - համակցված եղանակ,<br/>         - փոփոխությունները ջերմային մշակման ժամանակ:<br/>         Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p> | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br/>         Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսադիտակ: Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>  |
| <p><b>Երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>         | <p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ<br/>         գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ</p>  |
| <p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>      | <p>Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները</p>   |
| <p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կատարում սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ հիմնական եղանակով,</li> <li>2) ճիշտ է կատարում ջերմային մշակման գործողություններ համակցված եղանակով,</li> <li>3) ճիշտ է կատարում ջերմային մշակման գործողություններ օժանդակ եղանակով,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները:</li> </ol>  |
| <p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>                | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br/>         Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման տարբեր գործողությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել ջերմային մշակման գործողություններ:<br/>         Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ջերմային մշակաման գործողություններ,</li> <li>- ջերմային մշակման ռեժիմներ,</li> <li>- բանջարեղենների ջերմային մշակում,</li> <li>- սնկերի ջերմային մշակում,</li> <li>- ձկնամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>- մսամթերքի ջերմային մշակում,</li> <li>- թռչնամսի ջերմային մշակում,</li> <li>- ձավարեղենի ջերմային մշակում,</li> <li>- մակարոնեղենի ջերմային մշակում,</li> <li>- ընդեղենի ջերմային մշակում,</li> <li>- ձվի ջերմային մշակում,</li> <li>- կաթնամթերքի ջերմային մշակում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ: Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում</p>   |
| <b>Ուսուցման Երաշխավորված ժամաքանակը</b>   | <p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ</p>   |
| <b>Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ. ՆԱԽՈՒՏԵՍ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>  | ԽՈՀ-4-22-006   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>   | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել նախուստստների պատրաստման և ձևավորման կարողություններ:  |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>  | <p>60 ժամ, որից՝</p> <p>տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ</p>  |



|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | գործնական աշխատանք՝ 42 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>         | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՀ-4-22-005 «Սննդամթերքի ցերմային մշակում» մոդուլը:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b> | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) օգտվի բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար,<br>2) ձևավորի պատրաստի նախուտեստը:   |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>      | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>   | Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>          | 1) ճիշտ է օգտագործում կշեռքը,<br>2) ճիշտ է հաշվարկում բաղադրատոմսի չափաքանակները,<br>3) ճիշտ է օգտագործում չափման միավորները:   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>             | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր չափման միավորների, կշեռքի, բաղադրատոմսով նախատեսված չափաքանակների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի հաշվարկել բաղադրատոմսով նախատեսված նախուտեստի չափաքանակները, օգտագործելով չափման միավորները:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br>- կշեռքներ,<br>- չափման միավորներ,<br>- բաղադրագրերի ժողովածուի կառուցվածքը,<br>- մթերքների բրուտո, նետո քաշը,<br>- տեխնոլոգիական քարտեր,<br>- ձևավորման համար նախատեսված չափաքանակները,<br>-պատվիրված նախուտեստների չափաքանակների հանրագումարը, |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- աղցաններ,</li> <li>- կրեմ ապուրներ,</li> <li>- տաք նախուտեստներ,</li> <li>- սառը նախուտեստներ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում<br/>Հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>  |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ, բաղադրատոմսեր, համապատասխան մթերքներ:</p> <p>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>  |
| <b>Ուսուցման Երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 34 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | Ձևավորել պատրաստի նախուտեստը  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործընթացը,</li> <li>2) ձևավորում է պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:</li> </ol>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր չափման միավորների, կշեռքի և բաղադրատոմսով նախատեսված չափաքանակների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ձևավորել նախուտեստը՝ ըստ բաղադրության և սննդամթերքի համատեղելիության:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ժամանակի կառավարում,</li> <li>- ձևավորման նշանակությունը,</li> <li>- սպասքի ընտրում,</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- գույների նշանակությունը և համադրումը,</li> <li>- մթերքների համադրումը,</li> <li>- նախուտեստների մատուցման ջերմաստիճանը,</li> <li>- նախուտեստների պատրաստման սահմանված ժամանակը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ, կշեռք, տեխնոլոգիական քարտեր, բաղադրատոմս:</p> <p>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:</p>                              |
| <b>Ուսուցման Երաշխավորված ժամաքանակը</b>   | <p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>  |
| <b>Մ Ո Դ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍ»</b> |   |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>  | ԽՈՀ-4-22-007  |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>   | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ:   |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>  | <p>60 ժամ, որից՝</p> <p>տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 38 ժամ</p>   |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>  | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՀ-4-22-005 «Մենդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլը:  |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b>  | <p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) օգտվի բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար,</li> <li>2) կատարի կերակրատեսակների ջերմային մշակում,</li> </ol>   |

|  |  |
|--|--|
|  | 3) կատարի պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում:   |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>         | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>      | Օգտվել բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>             | 1) պահպանում է բաղադրատոմսի չափաքանակները,<br>2) ճիշտ է հաշվարկում չափաքանակների հանրագումարը՝ օգտագործելով չափման միավորները,<br>3) պատրաստում է կերակրատեսակները առանց որակական կորուստների:   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր չափաքանակների, չափման միավորների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ՝ ըստ բաղադրատոմսի պատրաստել առաջադրված կերակրատեսակը՝ առանց որակական կորուստների:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br>- կերակրատեսակներ բանջարեղենից և սնկերից,<br>- կերակրատեսակներ ձկնից և ծովային ոչ ձկնային մթերքներից,<br>- կերակրատեսակներ թռչնամսից և որսամսից,<br>- կերակրատեսակներ մսամթերքներից,<br>- կերակրատեսակներ ձավարեղենից, մակարոնեղենից, ընդեղենից,<br>- արգանակներ և սոուսներ:<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b> | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսացրիչ, համապատասխան սննդամթերք, բաղադրագրեր, տեխնոլոգիական քարտեր:<br>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:  |
| <b>Ուսուցման երոշխավորված</b>          | տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ  |

|  |   |
|--|---|
| <b>ժամաքանակը</b>                        | գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | Կատարի կերակրատեսակների ջերմային մշակում  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | 1) ճիշտ է ներկայացնում կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը,<br>2) ճիշտ է իրականացնում կերակրատեսակների ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չափանիշների:  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր կերակրատեսակների ջերմային մշակման վերաբերյալ:<br>Ուսանողին կհանձնարարվի՝ ըստ բաղադրատոմսի, ընտրել կերակրատեսակ և իրականացնել ջերմային մշակում:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br>- բանջարեղենից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ,<br>- ձկնից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ,<br>- մսից և մսամթերքներից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ,<br>- թռչնամսից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ,<br>- ընդեղեն, ձավարեղեն, մակարոնեղեն արտադրանքներից կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակներ,<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ, համապատասխան սննդամթերք:<br>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>        | Կատարել պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | 1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործընթացը,   |

|   |  |
|---|--|
|   | 2) ձևավորում է պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>   | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր պատրաստի կերակրատեսակի ձևավորման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի՝ ըստ բաղադրատոմսի, ընտրել կերակրատեսակ, իրականացնել համապատասխան ջերմային մշակման եղանակ՝ պահպանելով ջերմաստիճանը:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներ.<br>- ժամանակի կառավարում,<br>- սպասքի ընտրում,<br>- մթերքների համադրում,<br>- գույների համադրում,<br>- ձևավորման մթերքների չափաքանակները,<br>- կերակուրների մատուցման ջերմաստիճանը:<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>  | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսաքարիչ, սպասք, կշեռք, անհրաժեշտ սննդամթերք:<br>Գործնական պարապմունքն իրականացվում ուսումնական խոհանոցում  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>  | տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ  |
| <b>Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «Կ Ե Ր Ա Կ Ր Ա Տ Ե Ս Ա Կ Ն Ե Ր Ի Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ Ո Ւ Մ Ե Վ Ձ Ե Վ Ա Վ Ո Ր Ո Ւ Մ . Ա Ղ Ա Ն Դ Ե Ր »</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>   | ԽՈՀ-4-22-008   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>  | Մոդուլի պատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ:  |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>   | 60 ժամ, որից՝  |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 44 ժամ  |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>         | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՀ-4-22-005 «Մենդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլը:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունքները</b> | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) պատրաստի աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակներ՝ ըստ բաղադրատոմսի,<br>2) ընտրի համապատասխան մթերքներ՝ ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների:   |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>      | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>   | Պատրաստի աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակներ ըստ բաղադրատոմսի  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>          | 1) պահպանում է բաղադրատոմսի չափաքանակները,<br>2) ճիշտ է հաշվարկում չափաքանակների հանրագումարը՝ օգտագործելով չափման միավորները,<br>3) պատրաստում է աղանդեր և կերակրատեսակներ առանց որակական կորուստների:  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>             | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կտրվեն հարցեր աղանդերի տեսակների, չափաքանակների, չափման միավորների վերաբերյալ:<br>Ուսանողին կհանձնարարվի՝ ըստ բաղադրատոմսի, հաշվարկել չափաբաժինները, պատրաստել աղանդեր առանց որակական կորուստների:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասներ.<br>- խմորներ, կրեմներ,<br>- ժելե, սուֆլե,<br>- մուս, պարֆե, սամբուկ<br>- ըմպելիքներ,<br>- քաղցր կերակրատեսակներ:<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում կատարում է գործնական |

|  |  |
|--|--|
|  | առաջադրանքը:   |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:<br>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ, համապատասխան մթերքներ, կշեռք:<br>Գործնական պարապմունքն իրականացվում են ուսումնական խոհանոցում:   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | Ընտրել համապատասխան մթերքներ՝ ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | 1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերքներ աղանդերի համար,<br>2) ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերքներ քաղցր կերակրատեսակների համար,<br>3) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի միջոցով:<br>Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան սպասք, ձևավորել պատրաստի արտադրանքը՝ համադրելով մթերքները:<br>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.<br>- մթերքների ընտրում,<br>- մթերքների համադրում,<br>- սպասքի ընտրում,<br>- ձևավորման մթերքների չափաքանակները,<br>- ժամանակի կառավարում:<br>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը: |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:  |



|   |  |
|---|--|
|   | Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային տեսագրիչ, համապատասխան մթերքներ, կշեռք:<br>Գործնական պարապմունքն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:                             |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>                | տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ   |
| <b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ»</b> |  |
| <b>Մոդուլի դասիչը</b>                                   | ԽՈՀ-4-22-009   |
| <b>Մոդուլի նպատակը</b>                                  | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ: Ուսանողի մոտ ձևավորել հաշվետվություն կազմելու և անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ պահանջագիր ներկայացնելու կարողություններ:                            |
| <b>Մոդուլի տևողությունը</b>                             | 54 ժամ, որից՝<br>տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 38 ժամ   |
| <b>Մուտքային պահանջները</b>                             | Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՀ-22-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախախապատրաստում» և ԽՈՀ-4-22-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլները:   |
| <b>Ուսուցման արդյունքները</b>                           | Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝<br>1) կազմի կերակրացանկ,<br>2) կազմի պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների համար,<br>3) կազմի հաշվետվություն՝ ըստ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ: |
| <b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>                          | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>                       | Կազմել կերակրացանկ   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>                              | 1) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները,<br>2) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքը, նշանակությունը,   |

|  |  |
|--|--|
|  | 3) ճիշտ է կազմում կերակրացանկ՝ ըստ ուտեստների հերթականության:  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր կերակրացանկ կազմելու, նշանակության, հիմնական սկզբունքների, կառուցվածքի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ՀՍՁ-ներում կիրառվող անհրաժեշտ փաստաթղթերը,</li> <li>- կերակրացանկ կազմելու սկզբունքը,</li> <li>- կերակրացանկի նշանակությունը և ձևավորումը,</li> <li>- կերակրացանկի կառուցվածքը,</li> <li>- կերակրատեսակների հերթականությունը կերակրացանկում,</li> <li>- կերակրացանկի կազմում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, բաղադրատոմսեր:</p>   |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>  |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>        | Կազմել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների համար   |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <p>1) ճիշտ է որոշում հումքի առկա չափաքանակները,</p> <p>2) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր:</p>  |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել պահանջագիր:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ՀՍԶ-ներում կիրառվող անհրաժեշտ փաստաթղթերը,</li> <li>- նյութական պատասխանատվություն,</li> <li>- հաշվարկման (կալկուլացիոն) քարտեր,</li> <li>- պահանջագիր կազմելու կարգը և նշանակությունը,</li> <li>- պահանջագիր՝ ըստ՝ կերակրացանկի:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>   |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, բաղադրատոմսեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, կերակրացանկ:</p>  |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | <p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ</p>   |
| <b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>        | Կազմել հաշվետվություն՝ ըստ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների  |
| <b>Կատարման չափանիշներ</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կազմում հաշվետվություն՝ ըստ ընդունված սննդային ռեսուրսների,</li> <li>2) ճիշտ է կազմում հաշվետվություն՝ ըստ օգտագործված սննդային ռեսուրսների,</li> <li>3) ճիշտ է կազմում հաշվետվություն՝ ըստ մնացորդ սննդային ռեսուրսների:</li> </ol>   |
| <b>Գնահատման միջոցը</b>                  | <p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել հաշվետվություն:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- պատրաստի արտադրանքի մասին հաշվետվություն կազմելու կարգը,</li> <li>- իրացման ակտեր,</li> <li>- մթերքների շարժը խոհանացում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p> |
| <b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>   | <p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ,</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | բաղադրատոմսեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, կերակրացանկ: |
| <b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b> | տեսական ուսուցում 6 ժամ<br>գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ    |