

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

1013. 02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

1013. 02. 01. 4 «ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2019

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեստավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)			Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների						
		Քնն.	Ստուգարք	Կուրս աշխ.	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			1-ին կուրս		2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		
					Ընդամենը	Այդ թվում			1-ին կիս.	2-րդ կիս.	3-րդ կիս.	4-րդ կիս.	5-րդ կիս 16	6-րդ կիս 13
						Տես. ուսուց.	Լաբոր. և գործն. աշխ	Սեմինար պարապմունք	շաբ	շաբ.	շաբ.	շաբ.	շաբ	շաբ
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		5,6 տ		72	54	18						46	26
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		5 տ		18	14	4						18	
3.	Իրավունքի հիմունքներ		6 տ		36	30	6							36
4.	Պատմություն		5 տ		36	32	4						36	
5.	Օտար լեզու		5,6 տ		60	20	40						32	28
6.	Ֆիզիկական կուլտուրա		5,6 տ		58	4	54						32	26
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		5 տ		36	22	14						36	
8.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		5տ		28	26	2						28	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				344	202	128	14					228	116
2.	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ													
1.	Հաղորդակցություն		5տ		36	10	26						36	
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		5տ		36	12	24						36	
3.	Համակարգչային հմտություններ		5տ		36	4	32						36	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				108	26	82						108	
3.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ													
1.	Բարի պատմություն		5տ		18	14	4						18	
2.	Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում		5տ		36	26	10						36	
3.	Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ		5տ		36	24	12						36	

4.	Ակրոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները	5տ	72	40	32					72	
5.	Ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները և հատկությունները	5տ	54	32	22					54	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		216	136	80					216	
4.	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ										
1.	Բարի նախապատրաստման և փակման հմտություններ	5տ	18	8	10					18	
2.	Ալկոհոլային խմիչքների մատուցման հմտություններ	6տ	54	12	42						54
3.	Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների և թարմ քամած հյութերի պատրաստման և մատուցման հմտություններ	6տ	54	24	30						54
4.	Կոկտեյլների պատրաստման հմտություններ	6տ	72	32	40						72
5.	Սուրճի, թեյի և տաք շոկոլադի պատրաստման հմտություններ	6տ	54	12	42						54
6.	Բարի աշխատանքների կազմակերպում և պլանավորում	6տ	18	6	12						18
7.	Ձեռներեցություն	6տ	72	22	50						72
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		342	116	226	14				18	324
5.	ԸՆՏՐՈՎԻ	6տ	18								18
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		16							6	10
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		1044	480	516	14				576	468
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ		100								
	Շաբաթվա ժամերի քանակը									36	36

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ
1.	Տարիքային հոգեբանություն			1.	համակարգչային տեխնիկայի
2.				2.	հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների
				3.	օտար լեզվի
				4.	աշխատանքի անվտանգության

V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ		Կիսամյակ	Շաբաթ	5.	
1.	Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման	5,6	5	6.	
2.	Նախաավարտական, արտադրական պրակտիկա	6	4	7.	
3.				8.	
				9.	
ԸՆԴԱՄԵՆԸ					ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ Հունիսի 29-ից հուլիսի 5-ը ընկած ժամանակահատվածում Համալիր պետական քննություն ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	բար
				2.	փոքր խտիանոց
				ԱՐՇԵՍԱՆՈՑՆԵՐ	
				1.	
				2.	
				ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ	
				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 երաշխավորած առանձին առարկաների /մոդուլների/ զծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
- Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
- Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական սկումբներում, 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 քոլեջը 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 քոլեջը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Ուսումնական հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԳՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-17-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար, 2) կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 3) կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 4) ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում, 5) խթանի համագործակցության ձևավորումը, ստեղծի նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, 2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, 3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,

	<p>4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված հարցաշարեր, իրավիճակային խնդիրներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	<p>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>
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, 2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, 3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար, 4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, 5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր, 6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի, 7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:
Գնահատման միջոցը	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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, 6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
Գնահատման միջոցը	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>ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<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>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքում է անհրաժեշտ տեղեկատվություն, 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: 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:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները, 2) կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան, 3) կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ, 4) ցուցաբերի առաջին օգնություն:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները

Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, 4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, 5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները, 6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանություն և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</p>
Կատարման չափանիշներ	<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>
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<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>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ</p>
Կատարման չափանիշներ	<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>
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<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>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին, 2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում, 3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն, 4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն, 5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ, 6) տարբեր կոտրվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն, 7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<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:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) տիրապետի համակարգչային տեխնիկային և կիրառի օպերացիոն համակարգ, 2) խմբագրի տեքստեր և ֆորմատավորի, 3) պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ, 4) կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում, 5) համակարգչային ծրագրերով կազմակերպի ցուցադրություն, 6) աշխատի համացանցում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, 3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերին (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), 6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը, 7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ , պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում, 9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով՝ տեքստ մուտքագրելու համար, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, 4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք, 2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, 3) կատարում է ուղղումներուլրացումներաղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն), 4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, 5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին

	<p>կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաքանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրում</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, 2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes պատուհանի պատրաստիձևերը, 3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 6) գծագրում է տեքստային բլոկներ, 7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և</p>

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

Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը, 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը, 4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից), 5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները, 6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, 7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածք, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման 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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-001
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ բարի ստեղծման պատմության, բարի զարգացման փուլերի և բարերի դասակարգման վերաբերյալ:

Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի բարի ստեղծման պատմությունը և զարգացման փուլերը, 2) ներկայացնի բարի դասակարգումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել բարի ստեղծման պատմությունը և զարգացման փուլերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի ստեղծման պատմական փուլերը, 2) ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը բարի զարգացման վրա, 3) ճիշտ է ներկայացնում բարի սպասարկման ժամանակակից պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի ստեղծման, ձևավորման պատմական փուլերի և բարի վրա տեխնիկական առաջընթացի ազդեցության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիտակտիկ նյութեր՝ նկարների և տեսահոլովակների տեսքով, ժամանակակից բարերում սպասարկման պահանջների յուրահատկություններին համապատասխան: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. -հասկացողություն բարի մասին, - բարի ձևավորման ընթացքը, - բարի զարգացման փուլերը, - տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը բարի վրա:

	Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, պրոյեկտոր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել բարի դասակարգումը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում բարի դասակարգումը՝ ըստ որակական հատկանիշների, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարի դասակարգումը՝ ըստ տեղակայման վայրի, 3) ճիշտ է ներկայացնում բարի դասակարգումը՝ ըստ մատուցման խմիչքների, 4) ճիշտ է ներկայացնում բարի ձևը, չափսերը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարերի դասակարգումների մասին՝ ըստ որակական հատկանիշների, ըստ տեղակայման վայրի, ըստ մատուցվող խմիչքների և ըմպելիքների: Ինչպես նաև կտրվի առաջադրանք՝ գրել ռեֆերատ բարի ձևի, չափսերի վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի դասակարգում, - բարի ձևը, չափսերը՝ ըստ ընդունված չափանիշների: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, պրոյեկտոր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՄՆԵԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»

Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-002
Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ բարի սանիտարահիգիենիկ նորմերի և անվտանգության կանոնների պահպանման վերաբերյալ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 26 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի բարի նախապատրաստական աշխատանքները, 2) ներկայացնի ակահողային և ոչ ակոհողային ըմպելիքների, տաք և սառը ըմպելիքների, պարզ նախուտեստների պահպանման սանիտարական նորմերը, 3) ներկայացնի աշխատանքի անվտանգության նորմերը, 4) ներկայացնի անձնական հիգիենայի նորմերը, 5) ներկայացնի բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցները ու դրանց օգտագործման նորմերը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել բարի նախապատրաստական աշխատանքները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը, 2) ճիշտ է նախապատրաստում բարը աշխատանքային գործընթացին:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացի և բարմենի աշխատանքային պարտականությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել բարը աշխատանքային գործընթացին:

	<p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> -բարի մաքրման աշխատանքներ, -բարի նախապատրաստում, -բարի սպասքի, սարքավորումների և պարագաների նախապատրաստում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ալկահոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների, տաք և սառը ըմպելիքների, պարզ նախուտեստների պահպանման սանիտարական նորմերը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների պահպանման սանիտարական նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում տաք և սառը ըմպելիքների պահպանման սանիտարական նորմերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում պարզ նախուտեստների պահպանման սանիտարական նորմերը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների, տաք և սառը ըմպելիքների, նախուտեստների մատուցման ջերմաստիճանների և պահպանման սանիտարահիգիենիկ նորմերի վերաբերյալ: Ինչպես նաև ուսանողին կհանձնարարվի գրել ռեֆերատ և կազմել աղյուսակ՝ խմիչքների, ըմպելիքների և նախուտեստների մատուցման ու պահպանման ջերմային ռեժիմների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների պահպանման ջերմաստիճանը և ժամկետները, - տաք և սառը ըմպելիքների պահպանման ջերմային ռեժիմները, ժամկետները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը, - պարզ նախուտեստների պահպանման ձևը և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:

	Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները, 3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը, 4) ճիշտ է ներկանացնում ֆորս-մաժորային վիճակներում անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում արտադրական միկրոկլիմայի, աղմուկի, ցնցումների, լուսավորության նորմատիվային չափի, միավորների վերաբերյալ: Ինչպես նաև ուսանողին կհանձնարարվի ֆորս-մաժորային վիճակներում (ջրհեղեղ, երկրաշարժ, հրդեհ) կատարել անհրաժեշտ գործողություններ: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - արտադրական միկրոկլիմա, արտադրական աղմուկ և ցնցում, - արտադրական լուսավորության նորմեր, - բարմենի պարտականությունները ֆորս-մաժորային վիճակներում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել անձնական հիգիենայի նորմերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարմենի անձնական հիգիենայի կանոնների և նորմերի վերաբերյալ: Ուսանողին կառաջարկվի համապատասխան իրավիճակում պահպանել անձնական հիգիենայի կանոնները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - բարմենի անձնական հիգիենան, - բարմենի արտահագուստը, սանրվածքը, - բարմենի անձնական հիգիենայի նորմերն ու կանոնները: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցները ու դրանց օգտագործման նորմերը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող լվացման միջոցները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող ախտազերծման միջոցները, 3) ճիշտ է ներկայացնում օգտագործման նորմերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցների տեսականների, օգտագործման տեղի, ձևի, պահպանման ժամկետների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել բարի

	<p>սարքավորումների և գործիքների լվացման և ախտազերծման աշխատանքներ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարում օգտագործվող լվացման միջոցներ, - բարում օգտագործվող ախտազերծման միջոցներ, - լվացման և ախտազերծման միջոցների օգտագործման և պահպանման ձևը ու ժամկետները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ, ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ ԵՎ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-003
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին մոտ ձևավորել գիտելիքներ և կարողություններ բարում օգտագործվող սարքավորումների, գործիքների և պարագաների դասակարգման, տերմինաբանության ու անվտանգ շահագործման կանոնների վերաբերյալ:
Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ -4-19-002 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» մոդուլը:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) դասակարգի և կիրառի բարում օգտագործվող սարքավորումները,

	<p>2) դասակարգի և կիրառի բարում օգտագործվող գործիքները,</p> <p>3) դասակարգի և կիրառի բարում օգտագործվող պարագաները:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռիսկումնառության արդյունք1	Դասակարգել և կիրառել բարում օգտագործվող սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող սարքավորումների դասակարգումը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող սարքավորումների տերմինաբանությունը,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում բարում օգտագործվող սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող սարքավորումների դասակարգման և անվտանգ շահագործման կանոնների վերաբերյալ: Ռիսկումնառության կհանձնարարվի կատարել բարի էլեկտրոմեխանիկական, ջերմային և սառնարանային սարքավորումների պարապ ընթացքով շահագործման աշխատանքներ, ինչպես նաև կիրառել բարերում օգտագործվող տերմինաբանական անունները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի սարքավորումների դասակարգում, - բարի սարքավորումների անվտանգ շահագործում, - բարի սարքավորումների տերմինաբանությունը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, բարում օգտագործվող սարքավորումներ:
Ռիսկումնառման երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Դասակարգել և կիրառել բարում օգտագործվող գործիքները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում բարում օգտագործվող գործիքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող գործիքների տերմինաբանությունը, 3) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում բարում օգտագործվող գործիքների անվտանգ շահագործման կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող գործիքների դասակարգման և անվտանգ շահագործման կանոնների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի, կիրառել բարում օգտագործվող գործիքները, տերմինաբանական անունները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - բարի գործիքների դասակարգում, - բարի գործիքների անվտանգ շահագործում, - բարի սարքավորումների տերմինաբանությունը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, բարում օգտագործվող գործիքներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Դասակարգել և կիրառել բարում օգտագործվող պարագաները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում բարում օգտագործվող պարագաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող պարագաների տերմինաբանությունը, 3) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում բարում օգտագործվող պարագաների անվտանգ շահագործման կանոնները:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող պարագաների դասակարգման և անվտանգ շահագործման ձևի և կանոնների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարվի կատարել բարում օգտագործվող պարագաների անվտանգ շահագործման համապատասխան աշխատանքներ, ինչպես նաև կիրառել բարերում օգտագործվող տերմինաբանական անունները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի պարագաների դասակարգում, - բարի պարագաների անվտանգ շահագործում, - բարի սարքավորումների տերմինաբանությունը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, բարում օգտագործվող պարագաներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «Ա Լ Կ Ո Հ Ո Լ Ա Յ Ի Ն Խ Մ Ի Չ Ք Ն Ե Ր Ի Տ Ե Ս Ա Կ Ն Ե Ր Ը Ե Վ Հ Ա Տ Կ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր Ը»</p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՀՍՄԲ-4-19-004</p>
<p>Մոդուլի նպատակը</p>	<p>Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ալկոհոլային խմիչքների տեսակների, դրանց ստեղծման պատմության, արտադրության և օգտագործման առանձնահատկությունների վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:</p>
<p>Մոդուլի տևողությունը</p>	<p>72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ</p>

Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) դասակարգի ալկահոլային խմիչքները, 2) ներկայացնի կոնյակի և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները, 3) ներկայացնի գինու և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները, 4) ներկայացնի վիսկիի և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները, 5) ներկայացնի օղու և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները, 6) ներկայացնի ռոմի, ջինի և ջենևերի տեսակները և հատկությունները, 7) ներկայացնի գարեջրի տեսակները և հատկությունները, 8) ներկայացնի ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները, հատկությունները ու արտադրության առանձնահատկությունները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք1	Դասակարգել ալկահոլային խմիչքները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է դասակարգում ալկոհոլային խմիչքները՝ ըստ ալկոհոլի պարունակության, 2) ճիշտ է դասակարգում ալկոհոլային խմիչքները՝ ըստ արտադրության եղանակի, 3) ճիշտ է ներկայացնում ալկոհոլային խմիչքների մակնշավորման ընդհանուր սկզբունքները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր ալկոհոլային խմիչքների մակնշավորման ընդհանուր սկզբունքների վերաբերյալ: Ինչպես նաև ուսանողին կհանձնարարվի դասակարգել ալկոհոլային խմիչքները՝ ըստ ալկոհոլի պարունակության, հնեցման - ժամանակահատվածի և արտադրության եղանակի:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ալկոհոլային խմիչքների դասակարգումը՝ ըստ ալկոհոլի պարունակության, - ալկոհոլային խմիչքների դասակարգումը՝ ըստ արտադրության եղանակի,

	<p>- ակահողային խմիչքների դասակարգումը՝ ըստ հնեցման ժամանակահատվածի,</p> <p>- ակոհողային խմիչքների մակնշավորումը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ցուցապաստառներ, ակոհողային խմիչքների մակնշավորման թերթիկներ և համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կոնյակի և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ակոհողային խմիչքների տեսակները և հատկությունները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակում ակոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակների մակնշավորումը և շշալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի հիմքի վրա պատրաստված ակոհողային կոկտեյլների տեսակները, հատկանիշները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կոնյակի ծագման պատմության, արտադրության գործընթացների, կոնյակում ակոհոլի պարունակության չափաքանակների և համային հատկանիշների նկարագրության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել կոնյակի տեսակները՝ ըստ մակնշավորման, թվարկել կոնյակի հիմքի վրա պատրաստվող կոկտեյլները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - կոնյակի ծագման պատմությունը, - կոնյակի հնեցման և արտադրության գործընթացները,

	<ul style="list-style-type: none"> - կոնյակում պարունակվող ալկոհոլի չափաքանակները, - կոնյակի համային հատկանիշները, - կոնյակի մականշավորում և շալցում, - կոնյակի հիմքով կոկտեյլների տեսակներ: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, կոնյակի տեսականի, ցուցապաստառներ, մականշավորման քարտեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ներկայացել գինու և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում գինու ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում գինիներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում գինու մականշավորումը և շալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում գինու հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, հատկանիշները և մականշավորումը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր գինու ծագման պատմության, գինու արտադրության գործընթացների, գինիների դասակարգման, ամպերոգրաֆիայի և համային հատկանիշների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել գինու տեսակները՝ ըստ մականշավորման, համային հատկանիշների և ալկոհոլի պարունակության, ինչպես նաև կատարել գինու դեկանտացիա:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - գինու ծագման պատմությունը, - գինիների դասակարգումը, - ամպելոգրաֆիա, - գինու համային հատկանիշները, - խաղարկուն գինիներ, - շշալցում և մակնշավորում, - խաղարկուն գինիների հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, գինու տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել վիսկիի և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիների մակնշավորումը և շշալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, դրանց համային հատկանիշները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր վիսկիի ծագման պատմության, արտադրության գործընթացների, վիսկիի տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակների և համային հատկանիշների նկարագրության վերաբերյալ: Ուսանողին

	<p>կհանձնարարվի տարբերակել վիսկիի տեսակները՝ ըստ մանկշավորման, համային հատկանիշների և ալկոհոլի պարունակության, ինչպես նաև տարբերակել վիսկիի հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> -վիսկիի ծագման պատմությունը, -վիսկիի արտադրության գործընթացները, -վիսկիում ալկոհոլի չափաքանակների պարունակությունը, -վիսկիի համային հատկանիշների նկարագրությունը, - շալցման և մակնշավորման ձևերը, -վիսկիի տեսակները, -վիսկիի հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակներն ու հատկանիշները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, վիսկիների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ներկայացնել օղու և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում օղու ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում օղու արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում օղու տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում օղու մակնշավորումը և շալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում օղու հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, հատկանիշները և մակնիշավորումը:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր օղու ծագման պատմության, արտադրության գործընթացների, օղու տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակների և համային հատկանիշների նկարագրության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել օղու տեսակները՝ ըստ մանկշավորման, համային հատկանիշների և ալկոհոլի պարունակության, ինչպես նաև տարբերակել օղու հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլները և տարբեր երկրների օղիները՝ ըստ մակնշավորման:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - օղու ծագման պատմությունը, - արտադրության գործընթացները, - ալկոհոլի չափաքանակների պարունակությունը օղու մեջ, - օղու համային հատկանիշների նկարագրությունը, - շշացման և մակնշավորման ձևերը, - տարբեր երկրների օղիների անվանումները և յուրահատկությունները, - օղու հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակներն ու հատկանիշները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, օղու տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր, համակարգիչ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 6</p>	<p>Ներկայացնել ռոմի, ջինի և ջենների տեսակները և հատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենների արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենների տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և

	<p>համային հատկանիշների նկարագրությունը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենների մակնշավորումը և շշայցման ձևերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ռոմի, ջինի և ջենների ծագման պատմության, արտադրական գործընթացների, ալկոհոլի պարունակության չափաքանակների և համային հատկանիշների նկարագրության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել ռոմի, ջինի և ջենների տեսակները՝ ըստ մակնշավորման, ըստ արտադրող երկրի, ըստ համային հատկանիշների, ինչպես նաև թվարկել դրանց հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ռոմի, ջինի և ջենների ծագման պատմությունը, - ռոմի, ջինի և ջենների արտադրության գործընթացները, - ռոմի, ջինի և ջենների ալկոհոլի չափաքանակների պարունակությունը, - ռոմի, ջինի և ջենների համային հատկանիշների նկարագրությունը, - շշայցման և մակնշավորման ձևերը, - տարբեր երկրներում պատրաստված ռոմի, ջինի և ջենների անվանումները և յուրահատկությունները, - ռոմի, ջինի և ջենների հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակներն ու հատկանիշները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ռոմի, ջինի և ջենների տեսականի, ցուցապատառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 7	<p>Ներկայացնել գարեջրի տեսակները և հատկությունները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի ծագման պատմությունը և հատկությունները,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի արտադրության գործընթացները,</p>

	<p>3) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի մակնշավորումը և շշալցման ձևերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր գարեջրի ծագման պատմության և հատկությունների, գարեջրի արտադրության գործընթացների, գարեջրի տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակների և համային հատկանիշների նկարագրության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել գարեջրի տեսակները՝ ըստ մակնշավորման, համային հատկանիշների և ալկոհոլի պարունակության:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - գարեջրի ծագման պատմությունը, - գարեջրի տեսակները և անվանումները, - գարեջրի արտադրության գործընթացները, - ալկոհոլի չափաքանակների պարունակությունը, - գարեջրի օրգանալեպտիկ ցուցանիշները, - շշալցում և մակնշավորում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, գարեջրի տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 8	<p>Ներկայացնել ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները, հատկությունները ու արտադրության առանձնահատկությունները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների հատկությունները,</p>

	<p>2) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների արտադրության գործընթացները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների մակնշավորումը և շալցման ձևերը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր լիկյորների, կրեմների և այլ խմիչքների ծագման պատմության և հատկությունների, արտադրության գործընթացների, ալկոհոլի պարունակության չափաքանակների և համային հատկանիշների նկարագրության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքները՝ ըստ մակնշավորման, համային հատկանիշների և ալկոհոլի պարունակության:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - թույլ ալկոհոլային խմիչքներ, - լիկյորների և կրեմների տեսակները և նշանակությունը, - լիկյորների և կրեմների ստեղծման պատմությունը, - թույլ ալկոհոլային խմիչքների շալցում և մակնշավորում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՉ ԱԼԿՈՈՒԱՅԻՆ ԵՎ ՉՈՎԱՑՈՒՑԻՉ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»

Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-005
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակների, դրանց ստեղծման պատմության, արտադրության և օգտագործման առանձնահատկությունների, օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ գիտլիքներ և կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ գործնական աշխատանք՝ 22 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների դասակարգումը, 2) ներկայացնի թեյի տեսակները և հատկությունները, 3) ներկայացնի սուրճի տեսակները և հատկությունները, 4) ներկայացնի տաք շոլոլադի տեսակները և հատկությունները, 5) ներկայացնի հյութերի ու նեկտարների տեսակները և հատկությունները, 6) ներկայացնի գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները և հատկությունները, 7) ներկայացնի լիմոնադների տեսակները և հատկությունները, 8) ներկայացնի կվասների տեսակները և հատկությունները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք1	Ներկայացնել ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների դասակարգումը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ շաքարի պարունակության, 3) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ գազավորման չափի:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների դասակարգման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի դասակարգել ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ շաքարի պարունակության ու գազավորման չափի, տարբերակել ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ մակնշավորման, ինչպես նաև տարբերակել ոչ ակոհոլային ըմպելիքները՝ ջուլեպներ, ֆիզեր, ֆլիպներ, էգ-նոգեր:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքներ, - ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքներ՝ ըստ ակոհոլի և շաքարի պարունակության, - ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքներ՝ ըստ գազավորման չափի, - ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ մակնշավորման, - ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների նշանակությունը սննդում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ոչ ակոհոլային կամ զովացուցիչ ըմպելիքների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել թեյի տեսակները և հատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում թեյի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող թեյի տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում թեյի արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում թեյի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում թեյի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թեյի ծագման պատմության, առավել լայն տարածում ունեցող թեյի տեսակների, թեյի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ, թեյի պատրաստման գաղտնիքների, տարբեր երկրներում թեյի պատրաստման և մատուցման յուրահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել տարբեր տեսակի թեյեր:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - թեյի ծագման պատմությունը, - թեյերի տեսակները, - թեյերի արտադրության գործընթացները, - թեյերի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - թեյերի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը, - թեյի պատրաստում ու մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, փաթեթավորված թեյի տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ներկայացնել սուրճի տեսակները և հատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող սուրճի տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սուրճի ծագման պատմության, առավել լայն տարածում ունեցող սուրճի. տեսակների, սուրճի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել սուրճը՝ ըստ որակական հատկանիշների, տեսակների, ինչպես նաև պատրաստել և մատուցել տարբեր տեսակի սուրճեր: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - սուրճի ծագման պատմությունը, - սուրճի տեսակները, - սուրճի արտադրության գործընթացները, - սուրճի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - սուրճի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, փաթեթավորված սուրճի տեսականի, ցուցապատառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 4</p>	<p>Ներկայացնել տաք շոկոլադի տեսակները և հատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոկոլադի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող տաք շոկոլադի տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոկոլադի արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոկոլադի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոկոլադի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p>

	<p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր տաք շոկոլադի ծագման պատմության, առավել լայն տարածում ունեցող տաք շոկոլադի տեսակների, տաք շոկոլադի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշներ վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել տաք շոկոլադի փաթեթավորված տեսականին՝ ըստ մակնշավորման՝ ինչպես նաև պատրաստել և մատուցել տարբեր տեսակի տաք շոկոլադ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - տաք շոկոլադի ծագման պատմությունը, - տաք շոկոլադի տեսակները, - տաք շոկոլադի արտադրության գործընթացը, - տաք շոկոլադի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - տաք շոկոլադի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը, - տաք շոկոլադի պատրաստում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, փաթեթավորված տաք շոկոլադի տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Ներկայացնել հյութերի ու նեկտարների տեսակները և հատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի ու նեկտարների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող հյութերի ու նեկտարների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի ու նեկտարների արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի և նեկտարների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի ու նեկտարների փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հյուսիսի ու նեկտարների ծագման պատմության, առավել լայն տարածում ունեցող հյուսիսի ու նեկտարների տեսակների, հյուսիսի ու նեկտարների արտադրության գործընթացի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել փաթեթավորված հյուսիսը ու նեկտարները՝ ըստ պահանջված տեսականու, ինչպես նաև տարբերակել հյուսիսի ու նեկտարների փաթեթավորումը և մակնշումը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - հյուսիսի և նեկտարների ծագման պատմությունը, - առավել լայն տարածում ունեցող հյուսիսի և նեկտարների տեսակները, - հյուսիսի և նեկտարների արտադրության գործընթացները, - հյուսիսի և նեկտարների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - փաթեթավորման և մակնշման ձևերը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, հյուսիսի կամ նեկտարների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 6</p>	<p>Ներկայացնել գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները և հատկությունները</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների օգտակար և ոչ օգտակար

	<p>հատկանիշները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների շալցման և մակնշման ձևերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների ծագման պատմության, տեսակների, արտադրության գործընթացի, օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել գազավորված ու չգազավորված զովացուցիչ ըմպելիքների շալցված և մակնշավորված տեսականին՝ ըստ որակական հատկանիշների, համի պահանջարկի,</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - գազավորված կամ չգազավորված ըմպելիքների ծագման պատմությունը, - գազավորված կամ չգազավորված ըմպելիքների տեսակաները, - արտադրության գործընթացները, - գազավորված կամ չգազավորված ըմպելիքների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - փաթեթավորման և մակնշման ձևերը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, գազավորված կամ չգազավորված ըմպելիքների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 7	<p>Ներկայացնել լիմոնադների տեսակները և հատկությունները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող լիմոնադների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների արտադրության գործընթացը,

	<p>4) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների շալցման և մակնշման ձևերը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր լիմոնադների ծագման պատմության, առավել լայն տարածում ունեցող լիմոնադների տեսակների, լիմոնադների արտադրության գործընթացի, լիմոնադների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել շալցված և մակնշավորված լիմոնադները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - լիմոնադների ծագման պատմությունը, - առավել լայն տարածում ունեցող լիմոնադների տեսակները, - արտադրության գործընթացները, - լիմոնադների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - փաթեթավորման և մակնշման ձևերը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, լիմոնադների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 8	Ներկայացնել կվասների տեսակները և հատկությունները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում կվասների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող կվասների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում կվասների արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում կվասների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում կվասների շալցման և մակնշման ձևերը:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կվասի ծագման պատմության, առավել լայն տարածում ունեցող կվասների տեսակների, կվասների արտադրության գործընթացի, կվասների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել շշալցված և մակնշավորված կվասների տեսակները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - կվասի ծագման պատմությունը, - առավել լայն տարածում ունեցող կվասների տեսակները, - արտադրության գործընթացները, - կվասների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, - շշալցման և մակնշման ձևերը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, կվասների տեսականի, ցուցապաստառներ, մակնշավորման քարտեր:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ՓԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»</p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p>ՀՍՄԲ-4-19-006</p>
<p>Մոդուլի նպատակը</p>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բարձր աշխատանքի նախապատրաստելու համար անհրաժեշտ կարողություններ և հմտություններ:</p>
<p>Մոդուլի տևողությունը</p>	<p>18 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
<p>Մուտքային պահանջները</p>	<p>Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն» և</p>

	ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի բարի բացման նախապատրաստական աշխատանքները, 2) նախապատրաստի բարի կանգնակը և սպասքը աշխատանքի համար, օգտագործելով համապատասխան մաքրիչ միջոցներ, 3) նախապատրաստի բարի էլեկտրական սարքավորումները աշխատանքի համար, պահպանելով աշխատանքի անվտանգության կանոնները, 4) դասավորի խմիչքները և մթերքները բարում, 5) իրականացնի բարի փակման աշխատանքները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել բարի բացման նախապատրաստական աշխատանքները
Կատարման չափանիշներ	1) ընդունում է բարին անհրաժեշտ խմիչքներն ու մթերքները, 2) ճիշտ է ձևավորում բարմենի աշխատատեղը, 3) ճիշտ է տեղավորում անհրաժեշտ սարքավորումները, գործիքներն ու պարագաները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի բացման նախապատրաստական աշխատանքների կատարման հերթականության, ինչպես նաև բարի կանգնակի նախնական ճիշտ ձևավորման և բարի գործիքների, սարքավորումների ու պարագաների հարմար տեղակայման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել բարմենի աշխատատեղի ձևավորման աշխատանքներ: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - անհրաժեշտ քանակի խմիչքների և մթերքների ընդունում, - բարմենի աշխատատեղի հարմար և ճիշտ ձևավորում, - բարի սարքավորումների, գործիքների ու պարագաների տեղավորում:

	Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, պրոյեկտոր, փոքր ուսումնական բար, բարի կանգնակ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Նախապատրաստել բարի կանգնակը և սպասքը աշխատանքի համար, օգտագործելով համապատասխան մաքրիչ միջոցներ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է մաքրում և փայլեցնում բարի կանգնակը, 2) ճիշտ է մաքրում և դասավորում բարի սպասքը, 3) ճիշտ է մաքրում, փայլեցնում և տեղադրում բաժակները՝ ըստ սահմանված կարգի, 4) ճիշտ է օգտագործում մաքրիչ միջոցները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի կանգնակի վերին և ստորին տարածքների մաքրման և փայլեցման, բարի սպասքի և բաժակների մաքրման, փայլեցման և համապատասխան տեղում տեղադրելու վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի մաքրել, փայլեցնել բարի բաժակները, համապատասխան տեղում տեղադրել ու դասավորել, ինչպես նաև օգտագործել մաքրիչ միջոցներ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի կանգնակի մաքրում և փայլեցում համապատասխան մաքրիչ միջոցներով, - բարի սպասքի մաքրում և փայլեցնում անհրաժեշտ մաքրիչ նյութերով, - բարի բաժակների մաքրում և փայլեցնում անհրաժեշտ մաքրիչ նյութերով: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, պրոյեկտոր, փոքր ուսումնական բար՝ բարի կանգնակով, սպասքով, բաժակներով, ինչպես նաև մաքրման ու լվացման նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Նախապատրաստել բարի էլեկտրական սարքավորումները աշխատանքի համար, պահպանելով աշխատանքի անվտանգության կանոնները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է միացնում և անջատում բարի էլեկտրական սարքավորումները, 2) ճիշտ է միացնում և անջատում բարի աուդիո-վիդեո սարքավորումները, 3) ստուգում է էլեկտրական սարքավորումների աշխատանքը պարապ ընթացքի պայմաններում, 4) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի էլեկտրական սարքավորումների ճիշտ և հարմար տեղակայման, ստուգման, պարապ ընթացքով աշխատացնելու ձևի և անհրաժեշտության վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի միացնել և անջատել բարի աուդիո-վիդեո սարքավորումները, պահպանել աշխատանքի անվտանգության կանոնները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի էլեկտրական սարքավորումների տեղակայում, նախնական միացում ու անջատում, - բարի աուդիո-վիդեո սարքավորումների նախնական կարգավորում, փորձնական միացում ու անջատում, - աշխատանքի անվտանգության կանոնների պահպանում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, պրոյեկտոր, փոքր ուսումնական բար, բարի աուդիո-վիդեո սարքավորումներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Դասավորել խմիչքները և մթերքները բարում
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասավորում բարում խմիչքները, 2) ճիշտ է դասավորում պահանջվող մթերքը և լրացուցիչ պարագաները, 3) ապահովում է աշխատանքի հարմարավետությունը բարում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող ըմպելիքների, և ալկոհոլային խմիչքների, պահանջվող մթերքի և լրացուցիչ պարագաների դասավորման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի դասավորել բարի ըմպելիքները և ալկոհոլային խմիչքները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - խմիչքների դասավորում՝ ընդունված նորմերի համաձայն, - մթերքների դասավորում՝ ընդունված նորմերի համաձայն, - լրացուցիչ պարագաների դասավորում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, պրոյեկտոր, փոքր ուսումնական բար, անհրաժեշտ խմիչքներ և մթերքներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Իրականացնել բարի փակման աշխատանքները
Կատարման չափանիշներ	1) մաքրում է բարի կանգնակը և բարմենի աշխատատեղը, 2) մաքրում և ախտահանում է բարի սպասքը և բաժակները,

	<p>3) մաքրում և ախտահանում է բարի սարքավորումները և գործիքները,</p> <p>4) կատարում է մթերքների, նախուտեստների, խմիչքների և ըմպելիքների պահեստավորում:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի փակման ժամանակ կատարվող աշխատանքների մասին՝ բարի տարածքի, սարքավորումների, գործիքների, պարագաների, սպասքի, բաժակների մաքրման ու լվացման, ինչպես նաև շշերում մնացած խմիչքների քանակի որոշման ու գրառման, հաջորդ հերթափոխի համար անհրաժեշտ խմիչքների քանակի և տեսակի պատվիրման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի բարի փակման ժամանակ կատարել էլեկտրական սարքավորումների կարգավորում և դրամարկղի ստուգում, ինչպես նաև մթերքների, նախուտեստների, խմիչքների և ըմպելիքների պահեստավորում:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի կանգնակի և բարմենի աշխատատեղի մաքրում, - բարի սպասքի և բաժակների մաքրում և ախտահանում, - բարի սարքավորումների և գործիքների մաքրում և ախտահանում, - մնացած խմիչքների քանակի որոշում, - մթերքների, նախուտեստների, ըմպելիքների ու խմիչքների պահեստավորում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԼԿՈՀՈԼԱՅԻՆ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ՄԱՏՈՒՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-007
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ակրիոլային խմիչքների մատուցման անհրաժեշտ կարողություններ

	և հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» և ՀՍՄԲ-4-19-004 «Ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) լցնի և մատուցի կոնյակը, 2) լցնի և մատուցի գինին, 3) լցնի և մատուցի վիսկիները, 4) լցնի և մատուցի օղին, 5) լցնի և մատուցի ռոմը, ջինը և տեկիլան, 6) լցնի և մատուցի ալկոհոլային այլ խմիչքներ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք1	Լցնել և մատուցել կոնյակը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում կոնյակի համար նախատեսված բաժակները, 2) ճիշտ է լցնում և մատուցում կոնյակը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կոնյակի բաժակի տեսքի, չափսերի, կոնյակի լցման չափաքանակի, լցման ձևի, կոնյակի մատուցման ջերմաստիճանի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել կոնյակի պատվերի ընդունում, ինչպես նաև լցնել և մատուցել կոնյակը: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.

	<ul style="list-style-type: none"> - կոնյակի համար նախատեսված բաժակներ, - կոնյակի տեսակների տարբերակում, ընտրում, - կոնյակի բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - կոնյակի ճիշտ լցնում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնական ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ և ուսումնական բար, տեսաֆիլմեր, (կոնյակի փոխարեն կարող է օգտագործվել կոնյակի շշերում լցված համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Լցնել և մատուցել գինին</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կատարում է գինու դեկանտացիա, 2) ճիշտ է ընտրում գինու համար նախատեսված բաժակները, 3) ճիշտ է լցնում գինին, 4) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում գինին:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր գինու համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, գինու լցման չափաքանակի, լցման ձևի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել գինու դեկանտացիա, գինու պատվերի ընդունում, ինչպես նաև լցնել, ձևավորել և մատուցել գինին:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - գինու համար նախատեսված բաժակներ, ապակյա գրաֆիններ, - գինու բաժակների փայլեցման տեխնիկան,

	<ul style="list-style-type: none"> - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - գինու լցման, մատուցման համար տաբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - գինու լցնում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների և գրաֆինների հավաքածուներ, գինիների տարբեր տեսականի, ձևավորման պարագաներ, տեսաֆիլմեր, (գինու փոխարեն կարող է օգտագործվել գինու շերտում լցված համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Լցնել և մատուցել վիսկիները</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ ընտրում վիսկիների համար նախատեսված բաժակները, 2) ճիշտ է լցնում վիսկին, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում վիսկին:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր վիսկիի համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, վիսկիի լցման չափաքանակի, լցման ձևի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել վիսկիի պատվերի ընդունում, ինչպես նաև լցնել, ձևավորել և մատուցել վիսկի:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - վիսկիի մատուցման համար նախատեսված բաժակներ, ապակյա գրաֆիններ, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - վիսկիի լցման, մատուցման համար տաբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները

	<p>- վիսկիի լցնում և մատուցում:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածուներ, վիսկիի տարբեր տեսականի, ձևավորման պարագաներ (վիսկիի փոխարեն կարող է օգտագործվել վիսկիի շշերում լցված համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Լցնել և մատուցել օղին</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում օղու համար նախատեսված բաժակները, 2) լցնում է օղին, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում օղին:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր օղու համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, օղու լցման չափաքանակի, լցման ձևի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել օղու պատվերի ընդունում, ինչպես նաև լցնել, ձևավորել և մատուցել օղին:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - օղու մատուցման համար նախատեսված բաժակներ, ապակյա գրաֆիներ, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - օղու լցման, մատուցման համար տարբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - օղու լցնում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և</p>

	ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածուներ, օղու տարբեր տեսականի, ձևավորման պարագաներ (օղու փոխարեն կարող է օգտագործվել օղու շշերում լցված համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Լցնել և մատուցել ռոմը, ջինը և տեկիլան
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում ռոմի, ջինի և տեկիլայի համար նախատեսված բաժակները, 2) լցնում է ռոմ, ջին և տեկիլա, 3) ձևավորում և մատուցում է ռոմը, ջինը և տեկիլան:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ռոմի, ջինի և տեկիլայի համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակի, լցման ձևի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել ռոմի, ջինի և տեկիլայի պատվերի ընդունում, ինչպես նաև լցնել, ձևավորել և մատուցել ռոմ, ջին և տեկիլա: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - ռոմի, ջինի և տեկիլայի համար նախատեսված բաժակներ, ապակյա գրաֆիններ, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - ռոմի, ջինի և տեկիլայի լցման, մատուցման համար տարբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - ռոմի, ջինի և տեկիլայի լցում և մատուցում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածուներ, ռոմի, ջինի կամ տեկիլայի տարբեր տեսականի, ձևավորման

	պարագաներ, ռոմի, ջինի կամ տեկիլայի փոխարեն կարող է օգտագործվել ռոմի, ջինի կամ տեկիլայի շերտում լցված համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):
Ուտուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուտուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուտումնառության արդյունք 6	Լցնել և մատուցել ալկոհոլային այլ խմիչքներ:
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքների համար նախատեսված բաժակները, 2) ճիշտ է լցնում առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքներ, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքների համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակների, լցման ձևի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքների պատվերի ընդունում, ինչպես նաև լցնել, ձևավորել և մատուցել ալկոհոլային այլ խմիչքները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - ալկոհոլային այլ խմիչքների մատուցման համար նախատեսված բաժակների ու ապակյա գրաֆինների ընտրություն, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - ալկոհոլային այլ խմիչքների լցման, մատուցման համար տարբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - ալկոհոլային այլ խմիչքների լցում և մատուցում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուտուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ձևավորված ուսումնական բար, բաժակների հավաքածու, ալկոհոլային այլ խմիչքի տարբեր տեսականի, ձևավորման պարագաներ (ալկոհոլային խմիչքի փոխարեն կարող է օգտագործվել ալկոհոլային խմիչքի շերտում լցված

	համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՉ ԱԼԿՈՀՈԼԱՅԻՆ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ԵՎ ԹԱՐՄ ՔԱՄԱԾ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-008
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներ և թարմ քամած հյութերի պատրաստման անհրաժեշտ կարողություններ և հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» և ՀՍՄԲ-4-19-005 «Ոչ ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները» մոդուլները:
Ռիսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պատրաստի և մատուցի ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներ, 2) դասակարգի թարմ քամած հյութերը, 3) պատրաստի և մատուցի թարմ քամած հյութեր:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռիսումնառության արդյունք1	Պատրաստել և մատուցել ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներ
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների պատրաստման և լցման համար անհրաժեշտ գործիքներ և բաժակներ, 2) ճիշտ է պատրաստում պահանջվող բաղադրատոմսով ոչ ալկոհոլային ըմպելիք, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում է ոչ ալկոհոլային ըմպելիքները:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ոչ ակոհոլային ըմպելիքների համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակների, լցման ձևի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի պահանջվող բաղադրատոմսով պատրաստել, ձևավորել և մատուցել ոչ ակոհոլային ըմպելիքները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ոչ ակոհոլային ըմպելիքների մատուցման համար նախատեսված բաժակների ընտրություն, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - ոչ ակոհոլային ըմպելիքի պատրաստում՝ ըստ բաղադրատոմսի, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - ոչ ակոհոլային ըմպելիքների լցման, ձևավորման և մատուցման առանձնահատկությունները, - ոչ ակոհոլային ըմպելիքների լցնում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածու, ոչ ակոհոլային ըմպելիքների տարբեր տեսականի, ոչ ակոհոլային ըմպելիքների ձևավորման պարագաներ (ոչ ակոհոլային ըմպելիքների փոխարեն կարող է օգտագործվել ոչ ակոհոլային ըմպելիքների շշերում լցված համապատասխան մածուցիկությամբ ու գույնով այլ հեղուկներ):</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Դասակարգել թարմ քամած հյութերը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ճիշտ է դասակարգում թարմ քամած հյութերը՝ ըստ շաքարի պարունակության, 2) ճիշտ է դասակարգում թարմ քամած հյութերը՝ ըստ բաղադրիչների:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թարմ քամած հյութերի՝ ըստ շաքարի պարունակության, ըստ բաղադրիչների</p>

	<p>դասակարգման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ստանալ թարմ քամած հյութեր՝ ըստ շաքարի պարունակության:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - մթերքների տեսականի՝ թարմ քամած հյութեր ստանալու համար, - թարմ քամած հյութերի դասակարգումը՝ ըստ շաքարի պարունակության, - թարմ քամած հյութերի դասակարգումը՝ ըստ բաղադրիչների: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, մասնագիտական գրականություն, ցուցապատառոներ, թարմ քամած հյութերի պատրաստման բաղադրիչներ, թարմ քամած հյութերի փաթեթավորված տեսականի:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Պատրաստել և մատուցել թարմ քամած հյութեր</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է օգտագործում հյութաքամիչները, 2) ճիշտ է ընտրում թարմ քամած հյութերի լցման և մատուցման համար անհրաժեշտ սպասքը, գործիքները և բաժակները, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում թարմ քամած հյութերը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հյութաքամիչների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել թարմ քամած հյութերի համար նախատեսված բաժակներ՝ ըստ տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակների, լցման ձևի, ինչպես նաև ձևավորել ու մատուցել:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - թարմ քամած հյութերի մատուցման համար նախատեսված բաժակներ,

	<ul style="list-style-type: none"> - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - համաձայն բաղադրատոմսի թարմ քամած հյութերի պատրաստում, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - թարմ քամած հյութերի լցման, մատուցման համար տաբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - թարմ քամած հյութերի լցում, ձևավորում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածու, հյութերի ձևավորման պարագաներ, քամիչ և այլ սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը « Կ Ո Կ Տ Ե Յ Լ Ն Ե Ր Ի Պ Ա Տ Ր Ա Ս Մ Ա Ն Հ Մ Տ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր »	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-009
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ակոհոլային և ոչ ակոհոլային կոկտեյլների դասակարգման, պատրաստման, ձևավորման և մատուցման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն», ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ», ՀՍՄԲ-4-19-004 «Ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները» և ՀՍՄԲ-4-19-005 «Ոչ ակոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները և հատկությունները» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) դասակարգի ակոհոլային կոկտեյլները,

	<p>2) պատրաստի և մատուցի ավտոհոլային կոկտեյլներ,</p> <p>3) դասակարգի ոչ ավտոհոլային կոկտեյլները,</p> <p>4) պատրաստի և մատուցի ոչ ավտոհոլային կոկտեյլներ:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել ավտոհոլային կոկտեյլները
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է դասակարգում ավտոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ պատրաստման տեխնոլոգիայի,</p> <p>2) ճիշտ է դասակարգում ավտոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ հիմնական բաղադրիչների,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում ավտոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ մատուցման ժամանակի (ապերիտիվ, դիժեստիվ և այլն),</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում ավտոհոլային կոկտեյլների ձևավորման առանձնահատկությունները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր ավտոհոլային կոկտեյլների պատրաստման տեխնոլոգիայի և ձևավորման առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի դասակարգել ավտոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ հիմնական բաղադրիչների և մատուցման ժամանակի:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ավտոհոլային կոկտեյլների տեսականին, - ավտոհոլային կոկտեյլների հիմնական բաղադրիչները և բաղադրատոմսերը, - ավտոհոլային կոկտեյլների պատրաստման տեխնոլոգիաները, - ավտոհոլային կոկտեյլների ձևավորման առանձնահատկությունները, - ավտոհոլային կոկտեյլների մատուցման առանձնահատկությունները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, մասնագիտական գրականություն, ցուցապաստառներ, կոկտեյլների պատրաստման

	բաղադրիչների և պատրաստի կոկտեյլների նմուշների նկարներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և մատուցել ալկոհոլային կոկտեյլներ
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է պատրաստում ալկոհոլային կոկտեյլ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտի, 2) ճիշտ է օգտագործում համապատասխան սարքավորումներ գործիքներ, բաժակներ և պարագաներ 3) ձևավորում և մատուցում է ալկոհոլային կոկտեյլը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտի, ալկոհոլային կոկտեյլների պատրաստման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ալկոհոլային կոկտեյլների պատրաստման համար ընտրել և օգտագործել համապատասխան սարքավորումներ՝ որժիքներ, բաժակներ և պարագաներ, ինչպես նաև ձևավորել և մատուցել ալկոհոլային կոկտեյլներ: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - ալկահոլային կոկտեյլների մատուցման համար նախատեսված բաժակների ընտրություն, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - համաձայն բաղադրատոմսի ալկահոլային կոկտեյլների պատրաստում, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - ալկահոլային կոկտեյլների լցման, մատուցման համար տաբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - ալկահոլային կոկտեյլների լցնում, ձևավորում և մատուցում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական, գործնական պարապմունքների և տեսաֆիլմերի դիտման միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածու, ալկոհոլային կոկտեյլ պատրաստելու համար բաղադրիչներ և պահանջվող գործիքներ, չափիչ անոթ, ձևավորման պարագաներ և այլ սարքեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Դասակարգել ոչ ակոհոլային կոկտեյլները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում ոչ ակոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ պատրաստման տեխնոլոգիայի, 2) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ակոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ մատուցման ժամանակի (ապերիտիվ, դիժեստիվ և այլն), 3) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ակոհոլային կոկտեյլների ձևավորման առանձնահատկությունները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ոչ ակոհոլային կոկտեյլների պատրաստման տեխնոլոգիայի և ձևավորման առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի դասակարգել ակոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ հիմնական բաղադրիչների և մատուցման ժամանակի: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - ոչ ակոհոլային կոկտեյլների տեսականին, - ոչ ակոհոլային կոկտեյլների հիմնական բաղադրիչները և բաղադրատոմսերը, - ոչ ակոհոլային կոկտեյլների պատրաստման տեխնոլոգիաները, - ոչ ակոհոլային կոկտեյլների ձևավորման առանձնահատկությունները, - ոչ ակոհոլային կոկտեյլների մատուցման առանձնահատկությունները: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, մասնագիտական գրականություն, ցուցապաստառներ, ոչ ակոհոլային կոկտեյլների պատրաստման բաղադրիչների և պատրաստի կոկտեյլների նմուշների հավաքածուներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Պատրաստել և մատուցել ոչ ակոհոլային կոկտեյլներ

Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ պատրաստում է ոչ ալկոհոլային կոկտեյլ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտի,</p> <p>2) ճիշտ է օգտագործում համապատասխան սարքավորումներ, գործիքներ, բաժակներ և պարագաներ</p> <p>3) ձևավորում և մատուցում է ոչ ալկոհոլային կոկտեյլը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտի, ոչ ալկոհոլային կոկտեյլների պատրաստման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ոչ ալկոհոլային կոկտեյլների պատրաստման համար ընտրել և օգտագործել համապատասխան սարքավորումներ, գործիքներ, բաժակներ և պարագաներ, ինչպես նաև ձևավորել և մատուցել ալկոհոլային կոկտեյլներ:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ոչ ալկահոլային կոկտեյլների մատուցման համար նախատեսված բաժակների ընտրություն, - բաժակների փայլեցման տեխնիկան, - համաձայն բաղադրատոմսի ոչ ալկահոլային կոկտեյլների պատրաստում, - չափիչ սրվակից օգտվելու ձևերը, - ոչ ալկահոլային կոկտեյլների լցման, մատուցման համար տաբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - ոչ ալկահոլային կոկտեյլների լցում, ձևավորում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական, գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, բաժակների հավաքածուներ, ոչ ալկոհոլային կոկտեյլ պատրաստելու համար բաղադրիչներ և պահանջվող գործիքներ, չափիչ անոթ, ձևավորման պարագաներ և այլ սարքեր, որոնք անհրաժեշտ են ոչ ալկոհոլային կոկտեյլների պատրաստման և մատուցման համար:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՈՒՐՃԻ, ԹԵՅԻ ԵՎ ՏԱՔ ՇՈԿՈՒԱԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-010
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել սուրճ, թեյ և տաք շոկոլադ պատրաստելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն» և ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» մոդուլերը:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պատրաստի և մատուցի սուրճ, 2) պատրաստի և մատուցի թեյ, 3) պատրաստի և մատուցի տաք շոկոլադ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք1	Պատրաստել և մատուցել սուրճ
Կատարման չափանիշներ	1) պատրաստում է սուրճ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտերի, 2) ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները, գործիքները և պարագաները, 3) ճիշտ է ընտրում համապատասխան բաժակները և սպասքը, 4) ձևավորում և մատուցում է սուրճը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սուրճի պատրաստման, սուրճի համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակների, լցման ձևի և մատուցումից առաջ սուրճի ձևավորման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել սուրճի բաժակներն ու սպասքը, պատրաստել, ձևավորել և մատուցել: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - սուրճի մատուցման համար նախատեսված բաժակների և սպասքի ընտրություն,

	<ul style="list-style-type: none"> - համաձայն բաղադրատոմսի սուրճի պատրաստում, - սուրճի լցման, մատուցման համար տարբեր ձևավորումների առանձնահատկությունները, - սուրճի պատրաստում, լցնում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, սուրճի բաժակների հավաքածու, սուրճի տարբեր տեսակներ, սուրճի պատրաստման սարքավորումներ, ձևավորման պարագաներ և այլ սարքեր,
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և մատուցել թեյ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է պատրաստում թեյ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտերի, 2) ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները, գործիքները և պարագաները, 3) ճիշտ է ընտրում համապատասխան բաժակները և սպասքը, 4) ձևավորում և մատուցում է թեյը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տարբեր տեսակների թեյերի պատրաստման, թեյերի համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակների, լցման ձևի և մատուցումից առաջ թեյի ձևավորման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել թեյի համապատասխան բաժակները և սպասքը, պատրաստել ձևավորել և մատուցել:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - թեյի մատուցման համար նախատեսված բաժակների և սպասքի ընտրություն, - համաձայն բաղադրատոմսի թեյի պատրաստում, - թեյի լցման, ձևավորման և մատուցման առանձնահատկությունները,

	<p>- թեյի պատրաստում, լցնում և մատուցում:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, թեյի բաժակներ, թեյի տարբեր տեսակներ, թեյի պատրաստման սարքավորումներ, ձևավորման պարագաներ և այլ սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել և մատուցել տաք շոկոլադ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է պատրաստում տաք շոկոլադ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտերի, 2) ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները, գործիքները և պարագաները, 3) ճիշտ է ընտրում համապատասխան բաժակները և սպասքը, 4) ձևավորում և մատուցում է տաք շոկոլադ:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր տաք շոկոլադի պատրաստման, տաք շոկոլադի համար նախատեսված բաժակների տեսքի, չափսերի, լցման չափաքանակների, լցման ձևի և մատուցումից առաջ տաք շոկոլադի ձևավորման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել տաք շոկոլադի համապատասխան բաժակները և սպասքը, պատրաստել, ձևավորել և մատուցել:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - տաք շոկոլադի մատուցման համար նախատեսված բաժակների և սպասքի ընտրություն, - համաձայն բաղադրատոմսի՝ տաք շոկոլադի պատրաստում, - տաք շոկոլադի ձևավորում, - տաք շոկոլադի լցնում և մատուցում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և</p>

	ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական բար, տաք շոկոլադի բաժակների հավաքածու, տաք շոկոլադի տարբեր տեսակներ, տաք շոկոլադի պատրաստման սարքավորումներ, ձևավորման պարագաներ և այլ սարքեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
ՄՈԴՈՒԼ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ ԵՎ ՊԼԱՆԱՎՈՐՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-011
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բարի աշխատանքների կազմակերպման և պլանավորման վերաբերյալ անհրաժեշտ կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն» մոդուլը:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի բարի ցանկը (մենյու), 2) կազմի բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկը, 3) հաշվարկի բարում խմիչքների պահուստները, 4) հաշվարկի բարում մթերքների պահուստները, 5) բարի աշխատանքների կազմակերպման ժամանակ օգտագործվող փաստաթղթերի ձևակերպում, 6) ապահովի բարում հյուրերի համար հյուրընկալ պայմաններ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել բարի ցանկը(մենյու)
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի կերակրացանկի կառուցվածքը և կազմման ձևը, 2) ճիշտ է կազմում բարի կերակրացանկը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի կերակրացանկի, կառուցվածքի և կազմման ձևերի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել բարի կերակրացանկ: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - բարի կերակրացանկի կառուցվածքը, - բարի կերակրացանկի կազմման ձևերը: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ցուցապաստառներ, կերակրացանկի պատրաստման ձևաթղթեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկը
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկի կառուցվածքը և կազմման ձևերը, 2) ճիշտ է կազմում բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է տեսական և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկի կառուցվածքի և կազմման ձևերի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկը: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկի կառուցվածքը, - բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկի կազմման ձևերը:

	Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ցուցապաստառներ, կերակրացանկի պատրաստման ձևաթղթեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Հաշվարկել բարում խմիչքների պահուստները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում խմիչքների պահուստների հաշվարկման ձևը և մեթոդիկան, 2) ճիշտ է հաշվարկում բարում խմիչքների պահուստները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում խմիչքների պահուստների հաշվարկման ձևի և մեթոդիկայի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի հաշվարկել բարում խմիչքների պահուստները: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - բարում խմիչքների պահուստների հաշվարկման ձևը և մեթոդիկան, - բարում խմիչքների պահուստների հաշվարկում: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական բար, ձևաթղթեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Հաշվարկել բարում մթերքների պահուստները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում մթերքների պահուստների հաշվարկման ձևը և մեթոդիկան, 2) ճիշտ է հաշվարկում բարում մթերքների պահուստները:

<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարում մթերքների պահուստների հաշվարկման ձևի և մեթոդիկայի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի հաշվարկել բարում մթերքների պահուստները:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարում մթերքների պահուստների հաշվարկման ձևը և մեթոդիկան, - բարում մթերքների պահուստների հաշվարկում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ձևաթղթեր, համակարգչային տեխնիկա:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 5</p>	<p>Բարի աշխատանքների կազմակերպման ժամանակ օգտագործվող փաստաթղթերի ձևակերպում</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում բարի աշխատանքի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող փաստաթղթերի տեսակները և դրանց լրացման կարգը,</p> <p>2) ճիշտ է լրացնում անհրաժեշտ փաստաթղթերը:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բարի աշխատանքի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող փաստաթղթերի տեսակների և դրանց լրացման կարգի վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի լրացնել անհրաժեշտ փաստաթղթերը:</p> <p>Արդյունքի ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարի աշխատանքի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող փաստաթղթերի տեսակները, - բարի աշխատանքի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող փաստաթղթերի լրացման ձևերը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և</p>

	ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ձևաթղթեր, համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Ապահովել բարում հյուրերի համար հյուրընկալ պայմաններ
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հյուրերի համար բարում հյուրընկալ պայմանների նկարագիրը, 2) ապահովում է հյուրընկալության համար անհրաժեշտ էթիկայի կանոնները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական պարապմունքների հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հյուրերի համար բարում հյուրընկալ պայմանների նկարագրի և հյուրընկալության համար անհրաժեշտ էթիկայի կանոնների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի՝ էթիկայի կանոնների համաձայն, ուսումնական բարում կազմակերպել հյուրերի ընդունում: Արդյունքի ծրագրային մանրամասները. - հյուրերի համար բարում հյուրընկալ պայմանների նկարագրի կազմում, - հյուրընկալության համար անհրաժեշտ էթիկայի կանոններ: Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, ուսումնական բար համակարգիչ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-012
Մոդուլի նպատակը	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
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
Մուտքային պահանջները	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:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը, 2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը, 3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ, 4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը, 5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը, 6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր, հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
Կատարման չափանիշներ	1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում, 3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,

	<p>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</p> <p>բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</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>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</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</p>

	<p>իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է, 2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է, 3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է, 5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում, 6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է, 7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է, 8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է, 9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է, 10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է, 11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, <p>կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<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: 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, 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>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է մեկնաբանում <<շուկա>> հասկացությունը, 2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է, 4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում, 5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է, 6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է, 7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,

	<p>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</p> <p>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</p> <p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում, մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<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/: 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:</p> <p>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>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտազրոհի տեխնիկան:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>

Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում, 2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է, 4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է, 5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում, 6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է, 7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում, 8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է, 9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, 11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է, <p>ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա:</p> <p>Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փոփոխվել՝ 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 բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) <<ծախս>> հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը, 3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է, 5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում, 6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում, 7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում, 8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը, 9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում, 10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է, <p>անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար</p>

	<p>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 անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը:</p> <p>Ծախսերի հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը:</p> <p>Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<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>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 6</p>	<p>Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է, 2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է, 3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում, 4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն, 5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում, 6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է, 7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է, 8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել, <p>բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը</p>

	հիմնավոր են:
Գնահատման միջոցը	<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:</p> <p>Գործողությունների ժամանակացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<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>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 7	<p>Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում, 2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում, 3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում, 4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում, 5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին, 6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում, 7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,

	<p>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում, ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա: 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>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</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>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>