

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

**2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ
«ԽՈՂԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ**

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2009

III. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՊԼԱՆԸ

N	Առարկաների անվանումը և մոդուլները	Ատեսավորում ըստ կիսամյակների			Ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունը (ժամ)			Բաշխումն ըստ կուրսերի և կիսամյակների							
		Քննութ.	Ստուգարք	Կուրս. աշխ.	Ընդամենը	Պարտադիր լսարանային բեռնվածություն			2-րդ կուրս		3-րդ կուրս		4-րդ կուրս		
						Այլ թվում			3-րդ կիս. 17 շաբ	4-րդ կիս. 12 շաբ.	5-րդ կիս. 2աբ.	6-րդ կիս. 2աբ.	7-րդ կիս. 2աբ.	8-րդ կիս. 2աբ.	
1.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԳՈՐԾԱՆՈՒՄ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ-ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ														
1.1	Իրավունքի հիմունքներ		3տ		36	26	6	4	36						
1.2	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		3,4տ		72	54	18		48	24					
1.3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		3տ		18	14		4	18						
1.4	Պատմություն		3տ		36	28		8	36						
1.5	Ֆիզիկական կուլտուրա		3,4		58		58		34	24					
1.6	Օտար լեզու		3,4տ		58	40	18		34	24					
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				278	162	100	16	206	72					
2.	ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ														
2.1	Եկոլոգիայի հիմունքներ		3տ		36	30	6		36						
2.2	Քաղ. պաշտպան. և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		3տ		18	18			18						
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				54	48	6		54						
3.	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՍՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ														
3.1	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		3տ		36	18	18		36						
3.2	Հաղորդակցման հմտություններ		3տ		36	18	18		36						
3.3	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		3տ		54	14	40		54						
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				126	50	76		126						
4.	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ														
4.1	Խոհարարության զարգացման փուլերը և դերը մարդու կյանքում		3տ		54	30	24		54						
4.2	Սանիտարիա, հիգիենա և անվտանգության կանոններ		3տ		72	40	32		72						
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				126	70	56		126						
5.	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ														
5.1	Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում		3տ		72	26	46		72						
5.2	Նախապատրաստում խոհարարական աշխատանքների		4տ		72	20	52			72					
5.3	Սննդամթերքի խոհարարական մշակում		4տ		72	24	48			72					
5.4	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում		4տ		144	42	102			144					
5.5	Պահանջագիր և հաշվետվություն		4տ		72	24	48			72					
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				432	136	296		72	360					
6.	ԸՆՏՐՈՎԻ				28				28						
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				28				28						
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ														
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ														
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				104	472	528	16	612	432					
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				100										
	Շաբաթվա ժամերի քանակը								36	36					

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՋՐԱԺԵՇՏ ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱՐՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐԴԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ
1	Վարվելակերպի հիմունքներ				ԿԱՔԻՆԵՏՆԵՐ
2	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստման հիմունքներ			1	Խոհանոցային սարքավորումներ
3				2	Սանիտարիա և հիգիենայի
4				3	Աշխատանքի անվտանգության
				4	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5	Օտար լեզվի
1	Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման	2	4	6	Հունանիտար առարկաների
2	Արտադրական պրակտիկա	2	6	7	Անվտանգության և առաջին օգնության
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		10	8	Անհատական համակարգիչների
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱԳՈՒԹՅԱՆ ԱՍՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ <ul style="list-style-type: none"> ▪ պետական քննություն մասնագիտական առանձին առարկայից ▪ պետական քննություն մասնագիտական մի քանի առարկաներից (միջառարկայական քննություն) ▪ դիպլոմային նախագիծ ▪ դիպլոմային աշխատանք 					ԼԱՐՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
				1	Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի
				2	Ուսումնական խոհանոց
				3	Համտեսի սրահ
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1	Մարզադահլիճ
2	Մարզահրապարակ				

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

- Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի համար սահմանված ժամերի հաշվին: Ըստ առարկաների՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
- Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի ,ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորված առանձին առարկաների գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող ելնելով ուսուցանվող առարկայի յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է ուսումնական հաստատության խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
- Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է ուսումնական հաստատությունը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:

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

ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»

Մողուլի դասիչը՝

ԸԱՀ-3-09-001

Մողուլի տևողությունը

36 ժամ՝

Տեսական ուսուցում՝

18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝

18 ժամ

Մողուլի նպատակը՝

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

Մուտքային պահանջները՝

Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մողուլը յուրացնելուց հետո սովորողը պետք է՝

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

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

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՈՒՍՈՒՐՄԱՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝

4 ժամ

Գործնական պարապմունք՝

4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում գործերընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետորեն հարաբերվելու օրինակներ.
- գ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատասխանատվության դրսևորումներ.
- դ. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու դրսևորումներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ

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

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային խնդիրների լուծման մեթոդները,
- դ. թիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրևորում է անհրաժեշտ վարքագիծ՝ ցուցաբերելով փոխօգնություն, համբերատարություն, նվիրվածություն աշխատանքին և ընկերներին:
- ե. ճիշտ վերաբերմունք է դրսևորում և հարգալից է կոնֆլիկտային գործընկերների նկատմամբ.
- զ. առաջարկում է խնդրի ճիշտ լուծումներ առաջադրված պրոբլեմային իրավիճակում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 4 ժամ

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

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է բացատրում աշխատանքային կարգապահության և ճշտապահության կարևորությունը.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում ղեկավարի հետ հարաբերվելու ձևերը, իր և ղեկավարի իրավունքներն ու պարտականությունները.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի արդյունավետության ու որակի ապահովման ընդհանուր սկզբունքները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Դրսևորել քննադատական մտածողություն:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է գնահատում տեղեկատվության հուսալիության և զգացմունքայնության աստիճանը.

- բ. ստացած տեղեկատվությունը ճիշտ և արդյունավետորեն համադրում է առկա գիտելիքների հետ.
- գ. իրականացնում է կառուցողական քննադատություն և ճիշտ է բացատրում կառուցողական քննադատության կարևորությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ
Գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ

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

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները.
- բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատաքնային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան).
- գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները:
- դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում,
- ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և գնահատում արդյունքը.
- զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները.
- է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու արդյունավետ լուծումներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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

ՄԵԹՈԴԱԲՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ
Գործնական պարապմունք՝ 4 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԱՀՀ 3 – 08 - 001

Մոդուլի տևողությունը՝ 36 ժամ
Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ
Գործնական պարապմունքներ՝ 28 ժամ

Մոդուլի նպատակը՝

Այս մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ զարգացնել և ամրապնդել հաղորդակցության ունակությունները, ինքնավստահությունը, արդյունավետ և ակտիվ կերպով հաղորդակցվելու կարողությունը՝ աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև՝ անձնական կյանքում:

Մուտքային պահանջները՝ Զկան

Ուսումնառության արդյունքները

- Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝
1. Կարողանա սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները:

2. Կարողանա բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին:
3. Կարողանա նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ:
4. Կարողանա կատարել փաստաթղթավորում:

ԳՆԱՐԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

Յուրաքանչյուր արդյունքի համար բավարար առաջադիմության ապահովումը վկայում է ընդհանուր գնահատման համար անհրաժեշտ անցումային միավորի ձեռք բերման մասին:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1. Գիշտ է սահմանում ուսումնառության անձնական նպատակները,
2. Գիշտ է պլանավորում և կիրառում ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները,
3. Գիշտ է սահմանում ուսումնառության տարբեր եղանակները, ինչպես օրինակ՝
 - անհատական
 - խմբային

ԳՆԱՐԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Սովորողը կներկայացնի հակիրճ գեկույց, որտեղ կարտահայտի իր անձնական պատկերացումները ուսումնառության նպատակների և գործընթացների, ինչպես նաև ուսումնառության տարբեր եղանակների մասին: Այդ գրավոր խոսքը պետք է պարունակի ոչ ավելի, քան 50 բառ:

Արդյունքի բավարար իրագործումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների իրականացման վրա:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ

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

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1. Գիշտ է ներկայացնում բանավոր և գրավոր խոսքը, պահպանելով համապատասխան կառուցվածքը:
2. Հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ:
3. Տեղեկատվության առանձնացում/խմբավորումը նպատակային է կատարում:
4. Հաղորդումը իրականացնում է՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:

ԳՆԱՐԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Սովորողին կհանձնարարվի որևէ պարզ թեմա և/կամ ոչ գեղարվեստական տեքստ, ըստ որի նա պետք է կազմի մեկ կամ մի քանի մասից բաղկացած գրավոր հաղորդում և կատարի բանավոր ներկայացում: Այդ գրավոր խոսքը պետք է պարունակի ոչ ավելի, քան 50 բառ, իսկ բանավոր ներկայացումը պետք է տևի մոտ մեկ րոպե: Լրացուցիչ ժամանակ պետք է տրամադրվի նաև հարցերի համար, և ուսանողը պետք է իր կարծիքը արտահայտի ուրիշների կողմից հնչեցված տեսակետների կամ հարցերի վերաբերյալ: Անհրաժեշտ է կազմել համատեքստի կամ օգտագործված աղբյուրի բնութագիր, որը կարող է ստուգման թերթիկի կամ արձանագրության տեսք ունենալ:

Կատարման բոլոր չափանիշները պետք է ձեռք բերվեն և գրավոր, և բանավոր խոսքի ընթացքում միաժամանակ:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3 Նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1. Գիշտ է կիրառում «ակտիվ ունկնդրման» ժամանակ օգտագործվող հմտությունները, ինչպիսիք են.
 - պարզաբանումներ ստանալու ձգտումը,
 - գրառումներ կատարելը,
 - ամփոփելը,
2. Ազատ կերպով ձևակերպում, արտահատում և պաշտպանում է իր գաղափարները, տեսակետներն ու կարծիքները,
3. Ցուցաբերում է համոզելու հատկություն,

4. Կատարում է ճիշտ ամփոփում/եզրափակում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Կներկայացվի տեքստ, որը նկարագրում է որևէ ոչ միանշանակ իրավիճակ, խնդիր և/կամ գաղափար: Սովորողը կընդգրկվի երկու և/կամ ավելի հոգուց կազմված խմբում, որի անդամներից մեկը կարող է լինել դասավանդողը: Քննարկման համար տրվող առավելագույն ժամանակը 3 րոպե է (յուրաքանչյուր մասնակցի համար): Սովորողը պետք է ամենամանրամասն տեղեկություն տա տեքստում առկա հարցերի մասին և խմբի անդամներին ներկայացնի իր տեսակետները և նկատառումները: Այն կարող է լինել մեկ տեսակի տեղեկատվություն և/կամ փաստացի նկարագրություն:

Գնահատման համար հատկապես պետք է ուշադրություն դարձվի ուսանողի կողմից դիմացինի տեսակետը լսելու և դրանից հետևություններ անելու հմտությանը: Անհրաժեշտ է կազմել համատեքստի կամ օգտագործված աղբյուրի բնութագիր, որը կարող է ստուգման թերթիկի կամ արձանագրության տեսք ունենալ: Քննարկումը ըստ դասավանդողի հայեցողության կարող է փոխարինվել տրված թեմայով հարցազրույցի:

Բոլոր կատարման չափանիշներն էլ պետք է ձեռք բերվեն մեկ առաջադրանքի շրջանակում:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ
Գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կատարել փաստաթղթավորում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1. Գիշտ է սահմանում տարբեր փաստաթղթերը՝ ըստ նրանց նշանակության:
2. Գիշտ է նախանշում տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման տեղը և դերը:
3. Գիշտ է կատարում տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Սովորողին կհանձնարարվեն կազմել տարբեր տեսակի փաստաթղթեր, ինչպիսիք են.

- դիմում,
- ինքնակենսագրություն (տրված տարբեր տեսակի ֆորմատներով),
- աշխատանքային հաղորդագրություններ,
- պահանջների հայտեր,
- գործնական նամակներ:

Արդյունքի բավարար իրագործումը հիմնված կլինի սահմանված կատարման բոլոր չափանիշների իրականացման վրա:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական պարապմունք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, տարբեր տեսակի փաստաթղթերի օրինակներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ
Գործնական պարապմունք՝ 8 ժամ

ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը՝ SS 3 - 08 - 001

Մոդուլի նպատակը՝

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

Մոդուլի տևողությունը՝ 54 ժամ

Տեսական ուսուցում 14 ժամ

Գործնական աշխատանք 40 ժամ

Մուտքային մակարդակը՝ Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար նախնական հմտություններ և կարողություններ չեն պահանջվում:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը՝

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

Գնահատման կարգը

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 WORD ԾՐԱԳԻՐ (ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ)

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- *իմանալ* Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը
- *բացել* նոր փաստաթուղթ
- ստեղծաշարի օգնությամբ *մուտքագրել*
 - տեքստ (առանց ֆորմատավորման)
 - մեծատառ նշաններ (SHIFT կոճակի օգնությամբ)
 - սիմվոլներ (SHIFT կոճակի օգնությամբ)
 - թվանշաններ
- *տեղաշարժել* Տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ
- *կատարել* տարրական ուղղումներ տեքստում
- *փակել* փաստաթուղթը
- *բացել* առկա փաստաթուղթը
- *իմանալ* Zoom գործիքի հնարավորությունները

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

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

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

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական աշխատանք:

Ռեսուրսումն իրականացվում է անհատական համակարգիչների կաբինետում: Անհրաժեշտ է ունենալ

համապատասխան ցուցադրական նյութեր, պրոյեկտոր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում	4 ժամ
Գործնական աշխատանք	4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 . Տեքստերի տարրական ֆորմատավորում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉՍՓԱՆԻՇՆԵՐ

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

ԳԱՄՐԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

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

Արդյունքի յուրացումը բավարար է համարվում, եթե հիմնական մասերով առաջադրանքները ճիշտ են կատարվում,

սակայն հնարավոր են աննշան, ոչ էական բացթողումներ, վրիպակներ:

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՆՏՆԵՐԸ ԵՎ ՈՒՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում 4 ժամ

Գործնական աշխատանք 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Փաստաթղթի պահպանում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉՍՓԱՆԻՇՆԵՐ

- *իմանալ* փաստաթղթերի պահպանման իմաստը
- *պահպանել* նոր ստեղծված փաստաթուղթը
- *պահպանել* փաստաթղթում կատարված ընթացիկ ֆորմատավորումները և փոփոխությունները

ԳԱՄՐԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

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

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է համարվում առաջադրանքները ամբողջությամբ և առանց էական սխալների

կատարելու դեպքում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Գործնական աշխատանք 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- *պատրաստել* աղյուսակ
- աղյուսակի մեջ *մուտքագրել* տեքստ,
- *կատարել* ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ
- *ավելացնել* նոր տողեր և նոր սյուներ աղյուսակի մեջ
- *ջնջել* աղյուսակի տողերը և սյուները
- *փոխել* սյունակի լայնությունը Մկնիկի օգնությամբ
- *փոխել* տողի բարձրությունը Մկնիկի օգնությամբ
- *փոխել* աղյուսակի գծերի գույնը
- *գունավորել* աղյուսակի տողը և սյունը

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

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

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

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում 2 ժամ

Գործնական աշխատանք 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5 Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարողում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- *գծագրել* գրաֆիկական օբյեկտներ
- *գծագրել* գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը
- *գծագրել* կանոնավոր պատկերներ
- *ֆորմատավորել* գրաֆիկական օբյեկտները՝
 - տեղափոխել դրանք փաստաթղթի տարբեր տարածքներ
 - պատճենել
 - պտտել
 - շրջել
 - փոխել չափերը
- *խմբավորել* գրաֆիկական օբյեկտները
- *հավասարեցնել* գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ
- *գծագրել* տեքստային բլոկներ
- *գունավորել* գրաֆիկական օբյեկտները
- *երանգավորել* գրաֆիկական օբյեկտները
- *ստվերավորել* գրաֆիկական օբյեկտները

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողին տրվում է երկրաչափական պատկերներ պարունակող փաստաթղթի տպագրված օրինակը: Ուսանողը պետք է պատրաստի այդ փաստաթուղթը և տպագրի: Գնահատումը կատարվում է բնօրինակի և տպագրված օրինակի համեմատության հիման վրա:
2. Ուսանողին տրվում է երկրաչափական պատկերներ պարունակող պատրաստի փաստաթուղթ: Նա այդ փաստաթղթի օրինակի վրա ցուցադրում է պատկերների ֆորմատավորման գործողությունները:

Արդյունքի յուրացումը բավարար է համարվում, եթե առաջադրանքներն ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարվում,

սակայն թույլատրելի է նաև որոշ աննշան թերություններ:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Գործնական աշխատանք 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Փաստաթղթի տպագրում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- Նախադիտման ռեժիմում *թերթել* փաստաթուղթը
- *իմանալ* Print պատուհանի ֆունկցիաները
- *տպագրել* փաստաթուղթը

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողին հանձնարարվում է բացել նախօրոք պատրաստված որևէ տեքստային փաստաթուղթ և տպագրել այն:
2. Ուսանողին հանձնարարվում է բացել նախօրոք պատրաստված որևէ տեքստային փաստաթուղթ և դրա օրինակի վրա բացատրել Print պատուհանի ֆունկցիաները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե գործնական հանձնարարությունը ուսանողը կատարում է անսխալ, իսկ պատուհանի ֆունկցիաները բացատրելիս կարող է նաև որոշ անճշտություններ թույլ տալ:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Գործնական պարապմունք 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7. Ինտերնետում աշխատելու իմացություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

- *իմանալ* Ինտերնետ հասկացության նշանակությունը
- *ճանաչել* Internet Explorer ծրագիրը, իմանալ դրա նշանակությունը
- *իմանալ* Ինտերնետային Հասցե հասկացությունը
- *իմանալ* History հրամանի նշանակությունը
- *իմանալ* Favorites հրամանի նշանակությունը
- *իմանալ* Stop հրամանի նշանակությունը
- *իմանալ* Refresh հրամանի նշանակությունը
- *իմանալ* Back և Forward կոճակների նշանակությունը
- *պատճենել* տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից
- *պատճենել* գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից
- *իմանալ* ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները
- ըստ չափանիշների *որոնել* ինֆորմացիա
- ճիշտ օգտվելով ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից, գտնել համարժեք ռադիոէլեմենտների փոխարինման, համապատասխան հեռուստատեսային սարքավորումների համալարման ինֆորմացիան:
- *իմանալ* էլեկտրոնային փոստի նշանակությունը
- *ուղարկել* և *ստանալ* էլեկտրոնային նամակներ

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

1. Ուսանողին հանձնարարվում է ներկայացնել Internet Explorer ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը, նրա հիմնական կոճակների նշանակությունը:

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

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

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Տեսական ուսուցում և գործնական աշխատանք: Ուսուցումն իրականացվում է անհատական համակարգիչների կաբինետում, որը ունի ինտերնետին միանալու հնարավորություն:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

Տեսական ուսուցում	6 ժամ
Գործնական աշխատանք	12 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ԶԱՐԳԱՑՄԱՆ ՓՈՒԼԵՐԸ ԵՎ ԴԵՐԸ ՄԱՐԴՈՒ ԿՅԱՆՔՈՒՄ»

Սողուլի դասիչը՝

ԽՈՂ-3-08-001

Սողուլի նպատակը՝

Սողուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խոհարարության պատմության վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի խոհարարության զարգացման փուլերի պատմությանը, ազգային խոհանոցի՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեքի մասին գիտելիքների և առողջ սննդի կանոններին՝ ըստ սննդակարգի:

Սողուլի տևողությունը՝

30 ժամ դասախոսություն

24 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իմանա ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք.
2. իմանա խոհարարության զարգացման փուլերը.
3. իմանա առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի

Գնահատման կարգը՝

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

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իմանալ ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի ձևավորման ընթացքը և յուրահատկությունները.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներն՝ ըստ զարգացման:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կ մի շարք հարցեր ազգային խոհանոցի, ձևավորման ընթացքի և յուրահատկությունների, ըստ զարգացման կերակրատեսակների պատրաստման եղանակների վերաբերյալ:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են տրված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ամսագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Իմանալ խոհարարության զարգացման փուլերը:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում խոհարարության զարգացման փուլերն՝ ըստ ժամանակաշրջանների.
- բ. ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա.

գ. ճիշտ է մեկնաբանում խոհարարության զարգացման գործում խոհարարի շարունակական կատարելագործման կարևորությունը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր ըստ ժամանակաշրջանների խոհարարության զարգացման փուլերի, խոհանոցի զարգացման վրա տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցության, խոհարարության զարգացման գործում խոհարարի շարունակական կատարելագործման կարևորության վերաբերյալ:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են տրված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ամսագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 12 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իմանալ առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է նկարագրում սննդի կարևորությունը մարդու առողջ ապրելակերպի համար.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրում դրա նշանակությունը.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում առողջ սնվելու նորմերը հանրությանը հասանելի դարձնելու ձևերն ու մեթոդները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր մարդու առողջ ապրելակերպի համար սննդի կարևորության, առողջ սնվելու նորմերը հանրությանը հասանելի դարձնելու ձևերի և մեթոդների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրել դրա նշանակությունը: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են տրված և լիարժեք ներկայացված է ուտեստների ընդունման հերթականությունը և դրա նշանակությունը:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ամսագրեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱ, ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԽՈՂ-3-08-002

Մոդուլի նպատակը՝

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

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

Մոդուլի տևողությունը՝ 40 ժամ դասախոսություն

32 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝ Չկան

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. իմանա անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները ձեռնարկություններում.
2. իմանա արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները.
3. իմանա հումքի և կիսապատրաստուկների պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական կանոնները.
4. ապահովի պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները.

- 5. իմանա արդի կոնսերվանտների, էմուլզատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները.
- 6. ձեռնարկի միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ.
- 7. ցուցաբերի առաջին օգնություն և բուժօգնություն:

Գնահատման կարգը`

Սողուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների լիարժեք ապահովումն է:
Կատարման (կատարողականության) չափանիշները, գնահատման միջոցները, մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները, երաշխավորված ժամաքանակը` ըստ մոդուլի ուսումնառության արդյունքների.

**ԱՐԳՅՈՒՆՔ 1. Իմանալ անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները ձեռնարկություններում:
ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները.
- դ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվեն մի շարք հարցեր տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջների, էլեկտրաանվտանգության կանոնների և պաշտպանության, հակահրդեհային պաշտպանության կանոնների, ժնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնների մասին: Ուսանողին կհանձնարարվի վերոնշյալ արտակարգ իրավիճակներում ձեռնարկել համապատասխան միջոցներ վթարը կանխելու ուղղությամբ:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են տրված և լիարժեք ներկայացված է վթարների կանխման միջոցները:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկերներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք` 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 6 ժամ

**ԱՐԳՅՈՒՆՔ 2. Իմանալ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները.
ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

- ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները.
- գ. ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները.
- դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները, արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, թվարկել արտադրական աղմուկից և ցնցումների պաշտպանվելու միջոցները, արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են տրված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկերներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք` 6 ժամ
- Գործնական աշխատանք` 4 ժամ

ԱՐԳՅՈՒՆՔ 3. Իմանալ հուլմի և կիսապատրաստուկների պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական կանոնները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է ներկայացնում հուլմի պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական պահանջները` համաձայն չափանիշերի.

բ. Ճիշտ է ներկայացնում հուճքի և կիսապատրաստուկների պահպանման համար. նախատեսված ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և թույլատրելի ժամանակահատվածը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հուճքի պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական պահանջները համաձայն ձափանիչների, հուճքի և կիսապատրաստուկների պահպանման համար նախատեսված ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և թույլատրելի ժամանակահատվածը: Կհանձնարարվի որևէ կիսապատրաստուկի պահպանման համար ընտրել ջերմաստիճան, հերմետիկություն և թույլատրելի ժամանակահատված:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են տրված և կիսապատրաստուկի պահպանման համար ընտրված են ճիշտ պարամետրեր:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ
Գործնական աշխատանք` 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Ապահովել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական պահանջները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի տեղափոխման սանիտարական կանոնները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական պահանջները, պատրաստի արտադրանքի տեղափոխման սանիտարական կանոնները: Ուսանողին հանձնարարվի որևէ պատրաստի արտադրանքի համար ընտրել պահպանման միջոց և ըստ սանիտարական պահանջների տեղափոխել այն:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են ներկայացված և պատրաստի արտադրանքի պահպանման միջոցները և տեղափոխման պայմանները ճիշտ են կատարված:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

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

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 4 ժամ
Գործնական աշխատանք` 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Իմանալ արդի կոնսերվանտների, էմուլզատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ`

- ա. ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում էմուլզատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի.
- գ. ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի.
- դ. սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի, էմուլզատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի, սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները` համաձայն չափանիշերի:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ըստ կատարման չափանիշների հարցերի պատասխանները ճիշտ են ներկայացված:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, նորմատիվային ակտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք` 6 ժամ
Գործնական աշխատանք` 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի, կիսապատրաստուկների, պատրաստի արտադրանքի պահպանման պայմանները սառնարանում.
- բ. ճիշտ է օգտագործում խոհանոցային պարագաներն՝ ըստ նշանակության՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը.
- գ. ճիշտ է ընտրում աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը և ջերմաստիճանը և ճիշտ է ախտահանում դրանք:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել սննդամթերքի, կիսապատրաստուկների, պատրաստի արտադրանքի պահպանման պայմանները սառնարանում, խոհանոցային պարագաների շահագործման սանիտարական նորմերը: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութեր, ջերմաստիճան և իրականացնել ախտահանում: Կհանձնարարվի շահագործել խոհանոցային պարագաները՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե առաջադրանքն ամբողջությամբ ճիշտ և անթերի կատարվի:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, նորմատիվային ակտեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7. Ցուցաբերել առաջին օգնություն և բուժօգնություն:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

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

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում ցուցադրել արհեստական շնչառություն, սրտի աշխատանքի վերականգնում, արյան հոսքի դադարեցում, վիրակապում, կոտրվածքների վիրակապում, այրվածքների և էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերում:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե առաջադրանքն ամբողջությամբ ճիշտ և անթերի կատարվի:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, առաջին բուժօգնության պարագաներ, խրտվիլակ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

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

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՂԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»
ԽՈՂ-3-08-003**

Մոդուլի դասիչը՝

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ:

Վվարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների տերմինաբանությանը, կիմանա մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման սարքավորումների նշանակությունը, կկարողանա տեղավորել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները արտադրամասերում՝ համաձայն սահմանված չափանիշների: Կկարողանա խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները ճշգրիտ և անվտանգ շահագործել համաձայն չափանիշների:

- Մոդուլի տևողությունը՝ 26 ժամ դասախոսություն
- 46 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՂ-3-08-003 մոդուլը

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

- 1. ներկայացնի խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները
- 2. շահագործի մեխանիկական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության.
- 3. շահագործի էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության.
- 4. շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության:

Գնահատման կարգը՝

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

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

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Ներկայացնել խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները
ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝**

- ա. ճիշտ է անվանում և ցուցադրում խոհանոցային սարքավորումները.
- բ. ճիշտ է անվանում և ցուցադրում խոհարարական պարագաները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել խոհանոցային սարքավորումներն ու խոհարարական պարագաներն ըստ անվանումների:

Արդյունքը ձեռքբումը բավարար կհամարվի, եթե հարցերի պատասխանները մասնագիտորեն ճիշտ լինեն :

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ըստ նշանակության

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումների՝ ըստ նշանակության անվտանգ շահագործման կարգը.
- բ. անվտանգ է շահագործում մեխանիկական սարքավորումներն՝ համաձայն չափանիշների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել մեխանիկական սարքավորումներն ըստ նշանակության: Նաև կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք մեխանիկական սարքավորումներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը:

Արդյունքի ձեռքբումը բավարար կհամարվի, եթե հանձնարարությունը կատարվի ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Շահագործի էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումների՝ ըստ նշանակության անվտանգ շահագործման կարգը.
- բ. կարողանում է անվտանգ շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն համաձայն չափանիշների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության: Նաև կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք էլեկտրական սարքավորումներով՝ պահպանելով շահագործման կանոնները:

Արդյունքի ձեռքբումը բավարար կհամարվի, եթե հանձնարարությունը կատարվի ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ:

Ուսուցման երաժիշտական ժամանակահատված

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումների՝ ըստ նշանակության անվտանգ շահագործման կարգը.
- բ. կարողանում է անվտանգ շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն համաձայն չափանիշների:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության: Նաև կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք ջերմային մշակման սարքավորումներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը:

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար կհամարվի, եթե հանձնարարությունը կատարվի ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, գծապատկեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ:

Ուսուցման երաժիշտական ժամանակահատված

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԽՈՉԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻՆ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԽՈՉ-03-08-004

Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի օբյեկտների խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշգրիտ նախապատրաստել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, պատրաստել և պահպանի կիսապատրաստուկները՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, կիմանա սննդամթերքի որակական հատկանիշներն ու պահպանման պայմանները:

Մոդուլի տևողությունը՝ 20 ժամ դասախոսություն
52 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՉ-3-08-002, ԽՈՉ-3-08-03 մոդուլները

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստի աշխատանքային գործընթացին.
2. պատրաստի և պահպանի կիսապատրաստուկներն՝ համաձայն տեխնոլոգիայի.
3. ստանա, որակավորի, տեսակավորի և պահեստավորի սննդամթերքը, հսկի սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները:

Գնահատման կարգը՝

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

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. համապատասխան լուծույթով ճիշտ է ավտահանում խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները
- բ. ճիշտ է կարգավորում սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հետագա խոհարարական մշակման գործընթացի համար:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին առաջադրանք կտրվի՝ համապատասխան լուծույթով ավտահանել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները, ստուգել սարքավորումների նախնական վիճակը և այն բերել համապատասխան ռեժիմի:

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար կհամարվի, եթե ախտահանման գործողությունները կատարված են ճիշտ հերթականությամբ և խոհանոցային սարքավորումները պատրաստ են խոհարարական մշակման համար:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է տեղեկատու գրականություն, խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների պլակատներ, ախտահանիչ նյութերի մասին տեղեկատու գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 4 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է մշակում սննդամթերքը հետագա գործընթացի համար.
- բ. ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի (բաղադրատոմսի).
- գ. ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը.
- դ. ճիշտ է ցուցադրում առաջադրված կիսապատրաստուկների պահեստավորման օրինակներ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք՝ ընտրել և մշակել համապատասխան սննդամթերք հետագա մշակման համար, պատրաստել կիսապատրաստուկ ըստ տեխնոլոգիայի, ներկայացնել կիսապատրաստուկների պահպանման ռեժիմը և պահեստավորման կարգը: Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե պահպանված է տեխնոլոգիական ընթացքի հերթականությունը, կատարված գործողությունները շարադրում է մասնագիտորեն հանոզիչ և գրագետ ձևակերպումներով:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են պլակատներ, տեսաֆիլմեր, համապատասխան գրականություն, ուսումնական խոհանոց:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Ստանալ, որակավորել, տեսակավորել և պահեստավորել սննդամթերքը, հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում և ցուցադրում սառնարաններում, պաղարաններում և պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետների հսկումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք ներկայացնել սննդամթերքի ստացման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը, ներկայացնել սննդամթերքի պահպանման ռեժիմներն ըստ դրանց հատկությունների, ներկայացնել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետի հսկումը սառնարանում, պաղարանում և պահարանում: Կհանձնարարվի ցուցադրել սառնարանում, պաղարանում և պահարանում սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետի հսկումը: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե ուսանողը մասնագիտորեն ճիշտ ներկայացնի տրված առաջադրանքը և անթերի ցուցադրի սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետի հսկումը:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական գրականություն, ուսումնական խոհանոց, յուրաքանչյուր սննդամթերքի ինչպես նաև հատուկ սարքավորումների մասին պլակատներ, տեղեկատու գրականություն:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ
Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՄՆԵՂԱՄԹԵՐՔԻ ԽՈՉԱՐԱՐԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»

Մոդուլի դասիչը՝ ԽՈՉ-3-08-005
Մոդուլի նպատակը՝

Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդամթերքի խոհարարական՝ ջերմային, մեխանիկական մշակման կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ըստ նշանակության իրականացնել սննդամթերքի ջերմային մշակում բոլոր եղանակներով, կիմանա ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները, կկարողանա կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում, կիմանա մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները

Մոդուլի տևողությունը՝ 24 ժամ դասախոսություն
48 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՂ-3-08-002, ԽՈՂ-3-08-03, ԽՈՂ-3-08-04 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. ներկայացնի սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները.
2. կատարի սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները.
3. կատարի սննդամթերքի մեխանիկական մշակում:

Գնահատման կարգը՝

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

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները
- բ. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք ներկայացնել ջերմային մշակման հիմնական եղանակները, ցուցադրել յուրաքանչյուր եղանակի համար նախատեսված սարքավորումը:

Կհանձնարարվի ներկայացնել ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար եթե ուսանողը տեխնոլոգիապես ճիշտ ներկայացնի ջերմային մշակման հիմնական եղանակները, մշակման սարքավորումը և սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող պոպոխությունները:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների պլակատներ, ուսումնական խոհանոց:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման գործողությունները.
- բ. ճիշտ է իրականացնում է սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ջերմային մշակման գործողությունները, կտրվի առաջադրանք ընտրել սննդամթերք և ենթարկել այն ջերմային մշակման:

Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար եթե ուսանողը տեխնոլոգիապես անթերի սննդամթերքը ենթարկի ջերմային մշակման:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, սննդամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներ, ուսումնական խոհանոց:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեխանիկական մշակման բոլոր գործողությունները և նպատակները՝ համաձայն տեխնոլոգիայի
- բ. ճիշտ է կատարում սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:
- գ. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել սննդամթերքի մեխանիկական մշակման բոլոր գործողություններն ըստ տեխնոլոգիայի և մեկնաբանել մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները: Կտրվի նաև առաջադրանք ընտրել սննդամթերք և ենթարկել այն մեխանիկական մշակման:

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար կհամարվի, եթե ուսանողը գործողության համար կընտրի համապատասխան սարքավորում կամ պարագա և տեխնոլոգիայես ճիշտ կկատարի մեխանիկական մշակում, որից հետո մասնագիտորեն ճիշտ կներկայացնի մեխանիկական մշակման հետևանքով սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, սննդամթերքի մեխանիկական մշակման սարքավորումներ և պարագաներ, ուսումնական խոհանոց:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ԶԵՎԱՎՈՐՈՒՄ»

Սոդուլի դասիչը՝ ԽՈՂ-3-08-006

Սոդուլի նպատակը՝

Սոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման և կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի օբյեկտներում ճշգրիտ պատրաստել կերակրատեսակներ՝ ըստ պատվերների՝ պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը, և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին:

Սոդուլի տևողությունը՝ 42 ժամ դասախոսություն
102 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՂ-3-08-002, ԽՈՂ-3-08-03, ԽՈՂ-3-08-04, ԽՈՂ-3-08-05 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. օգտագործել բաղադրատոմս համապատասխան կերակրատեսակ պատրաստելու համար
2. ըստ պատվիրված կերակրատեսակների՝ ընտրի համապատասխան կիսապատրաստվածք.
3. իրականացնի կերակրատեսակների ջերմային մշակում.
4. կատարի պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և հանձնում.

Գնահատման կարգը՝

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

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Օգտագործել բաղադրատոմս համապատասխան կերակրատեսակ պատրաստելու համար

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. կերակուր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին.
- բ. կարողանում է շահագործել կշեռքը.

- գ. կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի առաջադրանք՝ ըստ բաղադրատոմսի ընտրել և կշռել սննդամթերքի չափաքանակները և հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ օգտագործելով չափման միավորները:

Արդյունքի յուրացումը համարվում է բավարար, եթե բոլոր հաշվարկները կատարված են ճիշտ 5% տարբերությամբ:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են հաշվիչ սարքեր, կշեռք, բաղադրատոմսեր, մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 8 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 22 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Ըստ պատվիրված կերակրատեսակների՝ ընտրել համապատասխան կիսապատրաստվածք և նախապատրաստել այն մշակման հաջորդ փուլին:

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ըստ պատվերի՝ ճիշտ է ընտրում կիսապատրաստվածքը համապատասխան կերակրատեսակներ պատրաստելու համար՝ համաձայն բաղադրատոմսի:
- բ. ճիշտ հերթականությամբ է կատարում ընտրված կիսապատրաստվածքի նախապատրաստումը մշակման հաջորդ փուլին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կտրվի պայմանական պատվեր և կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան կիսապատրաստվածք և նախապատրաստել այն մշակման հաջորդ փուլին:

Արդյունքի յուրացումը կհամարվի յուրացված եթե ուսանողը ըստ պատվերի ընտրի ճիշտ կիսապատրաստվածք ըստ տեխնոլոգիայի և տեխնոլոգիապես ճիշտ հերթականությամբ կատարի կիսապատրաստվածքի նախապատրաստումը մշակման հաջորդ փուլին:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ, ուսումնական խոհանոց, բաղադրատոմսեր:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում առաջադրված կերակրատեսակի ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը:
- բ. ճիշտ է իրականացնում առաջադրված կերակրատեսակների ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չափանիշների:
- գ. կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել որևէ կերակրատեսակի ջերմային մշակման եղանակը և մշակման ջերմաստիճանը: Կհանձնարարվի իրականացնել կերակրատեսակի ջերմային մշակում:

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար կհամարվի, եթե ուսանողը տեխնոլոգիապես ճիշտ ներկայացնի և կատարի համապատասխան կերակրատեսակի ջերմային մշակում: Պատրաստված կերակրատեսակը պետք է որակապես լինի անթերի:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ, ուսումնական խոհանոց, բաղադրատոմսեր:

ՌԻՍԻՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 10 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Կատարի պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և հանձնում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի.
- բ. արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին
- գ. ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողությունների իրականացումը և կառավարում ժամանակը.

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան սպասք և ձևավորել որևէ պատրաստի արտադրանք՝ հաշվի առնելով դրա բաղադրությունը, համատեղելիությունը և չափաբաժնի նորմերը: Ուսանողը պետք է կատարի առաջադրանքը սահմանված ժամանակում: Կհանձնարարվի ներկայացնել տվյալ պատրաստի արտադրանքի պատուցման ջերմաստիճանը:

Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար կհամարվի, եթե ուսանողը սահմանված ժամանակում տեխնոլոգիապես ճիշտ ձևավորի արտադրանքը՝ ապահովելով դրա համատեղելիությունը, չափաբաժնի նորմերը և բաղադրությունը, մասնագիտորեն համոզիչ հիմնավորի ձևավորումը և ըստ տեխնոլոգիայի ճիշտ ներկայացնի տվյալ արտադրանքի մատուցման ջերմաստիճանը:

ՄԵԹՈՂԱՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Ուսուցման համար անհրաժեշտ են մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, խոհանոցային սարքավորումներ, պարագաներ և սպասք, ուսումնական խոհանոց, բաղադրատոմսեր:

ՌԻՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

- Տեսական պարապմունք՝ 14 ժամ
- Գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ

ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՀԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ»

Սողուլի դասիչը՝ **ԽՈՂ-3-08-007**
Սողուլի նպատակը՝

Սողուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ, ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել հաշվետվություն և պահանջագիր կազմելու և ներկայացնելու կարողություններ:

Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:

- Սողուլի տևողությունը՝ 24 ժամ դասախոսություն
- 48 ժամ գործնական պարապմունք

Մուտքային պահանջները՝

Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՂ-3-08-002, ԽՈՂ-3-08-003, ԽՈՂ-3-08-004, ԽՈՂ-3-08-005, ԽՈՂ-3-08-006 մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլը ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. իմանա հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, դրա կառուցվածքը.
2. կազմի և ներկայացնի պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
3. կազմի և ներկայացնի հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ

Գնահատման կարգը՝

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

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Իմանալ հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, դրա կառուցվածքը.

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

- ա. ճիշտ է ներկայացնում հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, դրա նշանակությունը.
- բ. ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքն՝ ըստ ուսեստների հերթականության:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, դրա նշանակությունը, կերակրացանկի կառուցվածքն՝ ըստ ուտեստների հերթականության: Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ ըստ ուտեստների հերթականության:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե հարցերի պատասխանները հիմնավորված են և պահպանված են մենյուի կազմման հիմնական սկզբունքները:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, բաղադրատոմսեր:

ՈւՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր.

բ. ժամանակին հայտնում է կերակրացանկով նախատեսված կերակրատեսակների, բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական կերակրացանկի համար կազմել անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների պահանջագիր: Նաև կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում հաշվի առնելով մնացորդի քանակը կազմել պահանջագիր:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե պահպանված են պահանջագրի կազմման հիմնական սկզբունքները:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, բաղադրատոմսեր, կերակրացանկ:

ՈւՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 6 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

ա. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն ընդունված սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ

բ. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական իրավիճակում ընդունել սննդամթերք և կազմել հաշվետվություն: Կհանձնարարվի նաև պայմանական իրավիճակում կազմել հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ ռեսուրսների վերաբերյալ:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված, եթե արտահայտված է առաջադրանքի հիմնական սկզբունքները:

ՄԵԹՈՂԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Տեսական պարապմունք և գործնական աշխատանք: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, բաղադրատոմսեր, կերակրացանկ:

ՈւՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական պարապմունք՝ 18 ժամ

Գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ