

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ

0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2019

13.	Տաք և սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիա		4		72							72		
14.	Դիետոլոգիա		4		72							72		
15.	Մենյուի և բաղադրատոմսի կազմում		5		54								54	
16.	Սննդամթերքի փաթեթավորում, տարայավորում և պահեստավորում		4		54							54		
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				1206						396	342	414	54
5.	ԸՆՏՐՈՎԻ				54								54	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				50				4	6	14	6	20	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				2484				612	648	432	540	288	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ													
	Շաբաթվա ժամերի քանակը								36	36	36	36	36	36

IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				N	VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ
1.	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստում			1.	Խոհանոցային սարքավորումների
2.	Տարիքային հոգեբանություն			2.	Առողջության և հիգիենայի
				3.	Աշխատանքի անվտանգության
				4.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների
	V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ	Կիսամյակ	Շաբաթ	5.	Օտար լեզվի
1.	Ուսումնական			6.	Հումանիտար առարկաների
2.	Մասնագիտական			7.	Անվտանգության և առաջին օգնության
3.	Նախաավարտական			8.	Անհատական համակարգիչների
				9.	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ				ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ
VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ Փետրվարի 16-ից 28-ը շրջանում Երկու համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի
				2.	Քիմիայի
				3.	Համոտեսի սրահ
					ԱՐՀԵՍԱՆՈՑՆԵՐ
				1.	
					ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ
				1.	Մարզադահլիճ
				2.	Մարզահրապարակ

VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. 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:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի, ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորված առանձին առարկաների /մոդուլների/ գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի /մոդուլի/ յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների /մոդուլների/ տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է քոլեջի խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը, բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է քոլեջը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է քոլեջի ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը: Ամանորի և Սուրբ ծննդի տոների շաբաթը 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 «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-5-19-001
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	54 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 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	<ol style="list-style-type: none"> 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>
Ռեսուրսների քանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ռեսուրսների քանակը 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	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
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	<p>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>

	<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	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստեատիրոջ, 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	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և դասակարգելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ անձնական շփում նախաձեռնելու, երկխոսության կողմ լինելու, զրույցը պահպանելու և եզրափակելու կարողությունները դիտարկելու, գնահատելու համար: Նույն առաջադրանքը կհանձնարարվի աշխատանքային շփումների համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման</p>

	<p>ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
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՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 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 շահադրելու 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:
Ռիսուցման ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-5-19-001
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	54 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ գործնական աշխատանք՝ 34 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
Ռիսումնառության 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:
Ռիսումնառության 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>
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:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),

	<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՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 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՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 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:
Ռիսկի մակարդակը	տեսական ռիսկում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-5-19-001
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 ռիսկում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ռիսկի մակարդակի արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) կիրառի համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը, 2) խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստեր, 3) պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ, 4) կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարում, 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	Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում է, 2) ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները, 3) օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից, 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը, 6) բացում է 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 փաստաթղթի տպագրում:
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	Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4) մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ:
Գնահատման միջոցը	<p>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:</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՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել և խմբագրել աղյուսակներ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է, 2) առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ, 3) աղյուսակում կատարում է ուղղումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4) աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու:

	<p>գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
Ռեսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ռեսումնառության արդյունք 4	Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով նաև Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, 2) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 3) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 4) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 5) գծագրում է տեքստային բլոկներ, 6) 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 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 ժամաքանակը	Երաշխավորված գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 5	Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում, 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 ժամաքանակը	Երաշխավորված 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,

	<p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա:</p>
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	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
Ռեսուրսների անվանումները	<p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»

Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-2-5-19-001
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները</p>

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 7) 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, 4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է, 5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,

	<p>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</p> <p>8) 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 մտագրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ֆլիպչարտ, գունավոր թղթեր, ամրակներ, տարբեր գույնի մարկերներ, ուսուցողական իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p>

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
Կատարման չափանիշներ	<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 առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է, 12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է, 13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության հասկացությունը և բնութագիրը: Կազմակերպությունների տիպերը, դրանց բնութագրիչ առանձնահատկությունները: Կազմակերպությունների ստեղծման ու գրանցման կարգը: Գործընթացի օրենսդրական կարգավորումը: Կազմակերպության կանոնադրությունը: Կազմակերպության կառավարման խնդիրները,</p>

	<p>Ֆունկցիաները: Կառավարման ոճերը, դրանց առանձնահատուկ գծերը: Կառավարման ապարատի կառուցվածքը, ստորաբաժանումները: Կառավարման բաժինների առանձնացման սկզբունքները: Աշխատանքի բաժանման անհրաժեշտությունը, աշխատատեղերի ձևավորման մոտեցումները տարբեր մեծության կազմակերպություններում: Կազմակերպության փաստաթղթային տնտեսության ընդհանուր բնութագիրը, փաստաթղթերի ձևավորման կարգը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ:</p>
<p>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, 8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է, 9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է, 10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,

	11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:
Գնահատման միջոցը	<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>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<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

	<p>հիմնավորում է,</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, 12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փուլերով՝ ըստ ռեսուրսների խմբերի: Քննարկումների ընթացքում նրանք ոչ միայն գնահատելու են ստացված արդյունքները, այլ նաև առաջարկելու են լուծումների սեփական տարբերակները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության ռեսուրսների ընդհանուր բնութագիրը: Նյութական, աշխատանքային և ֆինանսական ռեսուրսներ, դրանց կազմը: Հիմնական կապիտալ և շրջանառու կապիտալ: Ֆինանսական ռեսուրսներ: Ռեսուրսների մեծությունը</p>

	<p>բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
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, 11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ռիսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար դրանց հաշվարկներ և որոշել ինքնարժեքն ու գինը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը: Ռիզակի և</p>

	անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը: Ծախսերի հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը: Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը: Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	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:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
Կատարման չափանիշներ	<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, 9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները:

	<p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները: Գործողությունների ժամանակացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 7</p>	<p>Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<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, 8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում, 9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:
<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</p>

	<p>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:</p> <p>Հարկատուների պատասխանատվությունը հարկային օրենսդրության պահանջների պահպանման համար:</p> <p>Ֆինանսական հաշվետվությունների տեսակները, հաշվետվությունների լրացման և ներկայացման կարգը:</p> <p>Ստուգումների անցկացումը, կարգը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<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>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՈՒՄ, ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՈՒՄ, ՉԱՓԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-001
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ ստանդարտացման, սերտիֆիկացման և չափագիտության վերաբերյալ մասնագիտական գործունեության ոլորտում կիրառելու նպատակով:</p>
Մոդուլի տևողությունը	<p>54 ժամ, որից՝</p> <p>տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ,</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ</p>
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <p>1) ներկայացնի ՀՍ ոլորտում ՀՀ և միջազգային օրենսդրության ստանդարտները և կազմել դրանց համապատասխան անհրաժեշտ նորմատիվային փաստաթղթերը,</p>

	2) ներկայացնի չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ՀՍ ոլորտում ՀՀ և միջազգային օրենսդրության ստանդարտները և կազմել դրանց համապատասխան անհրաժեշտ նորմատիվային փաստաթղթերը
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ՀՀ-ում գործող ստանդարտները, 2) ներկայացնում է միջազգային ստանդարտները, 3) կարողանում է կազմել օրենսդրության համապատասխան նորմատիվային փաստաթղթեր:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ՀՍ ոլորտում ՀՀ և միջազգային օրենսդրության ստանդարտների վերաբերյալ: Կհանձնարարվեն գործնական առաջադրանքներ օրենսդրության համապատասխան նորմատիվային փաստաթղթեր կազմելու վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ <ul style="list-style-type: none"> • ՀՀ գործող ՀՍ ոլորտի ստանդարտները, • ՀՍ ոլորտի միջազգային ստանդարտները, • օրենսդրության համապատասխան նորմատիվային փաստաթղթեր: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է մետրոլոգիայի համար պատասխանատու ինստիտուցիոնալ մարմինները,

	2) ներկայացնում է չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր չափումների տեսակների, միջոցների, ստուգաչափման մեթոդների և մեխանիզմների վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ -մետրոլոգիայի պատասխանատու ինստիտուցիոնալ մարմինները, -չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԹԵՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-002
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդամթերքի կազմաբանական կառուցվածքի և քիմիական նյութերի բաղադրության մասին գիտելիքներ և կարողություններ: Մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա տեսակավորել հումքը և պահեստավորել սննդամթերքի մնացած բոլոր տեսակները:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 30 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի մսի կազմաբանական, քիմիական կառուցվածքը և սննդային արժեքը, մասնատումն՝ ըստ տեսակի,

	<p>կարողանա տեսակավորել և կազմակերպի միսը և կիսապատրաստուկները,</p> <p>2) որոշի մսի տեսակները, տարիքային առանձնահատկությունները և տեսակավորի ենթամասամթերքները,</p> <p>3) ներկայացնի ձկների դասակարգումը, որոշի ձկնամթերքի կազմը և սննդային նշանակությունը,</p> <p>4) որոշի ընտանի և վայրի թռչնամսի որակը, տեսակավորի և պահպանի սահմանված նորմերին համաձայն,</p> <p>5) ընտրի, տեսակավորի և պահեստավորել բանջարեղենը և սնկերը,</p> <p>6) ընտրի, տեսակավորել, պահեստավորի թարմ պտուղները (այդ թվում՝ մերձարևադարձային և արևադարձային) և հատապտուղները,</p> <p>7) ներկայացնի հացահատիկների, ձավարեղենի, այլուրի տեսակները և առանձնահատկությունները, դրանց պահպանման պայմանները:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ներկայացնել մսի կազմաբանական, քիմիական կառուցվածքը և սննդային արժեքը, մասնատումն՝ ըստ տեսակի, կարողանալ տեսակավորել և կազմակերպել միսը և կիսապատրաստուկները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>1) բնութագրում է մսի սննդային արժեքի կարևորությունը,</p> <p>2) բնութագրում է մսի հյուսվածքային կառուցվածքը,</p> <p>3) կարողանում է տեսակավորել միսը և մասնատել՝ ըստ խորահարարական մշակման,</p> <p>4) կարողանում է կազմակերպել կիսապատրաստուկների փաթեթավորումը ըստ քաշերի,</p> <p>5) ճիշտ է ընտրում սառնարանային ռեժիմը կիսապատրաստուկների պահպանման համար:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մսի սննդային արժեքների կարևորության. մսի հյուսվածքային կազմի վերաբերյալ: Կհանձնարարվեն գործնական աշխատանքներ մսի տեսակավորման, մասնատման, կիսապատրաստուկների պատրաստման, փաթեթավորման և պահպանման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <p>- մսի սննդային արժեքը,</p>

	<p>- մսի հյուսվածքային կառուցվածքը, -մսի տեսակավորումը և մասնատումը, - կիսապատրաստուկների փաթեթավորումը, - սառնարանային ռեժիմների ընտրումը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ: Գործնական պարապմունքների համար անհրաժեշտ ռեսուրսներն են խոհանոցային գույք և պարագաներ, անհրաժեշտ սննդամթերք և փաթեթավորող նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Որոշել մսի տեսակները, տարիքային առանձնահատկությունները և տեսակավորել ենթամասամթերքները</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>1) կարողանում է տարբերակել մսի տեսակները՝ ըստ տարիքի և սեռի 2) ճիշտ է տեսակավորում ենթամասամթերքներն՝ ըստ կատեգորիաների:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մսի տեսակների, տարիքային առանձնահատկությունների, ենթամասամթերքների տեսակավորման և կատեգորիաների վերաբերյալ: Կհանձնարարվեն գործնական աշխատանքներ մսի և ենթամասամթերքների տեսակավորման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> -մսի տեսակները, տարիքային առանձնահատկությունները, -ենթամասամթերքների տեսակները և կատեգորիաները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ</p>

	մասնագիտական գրականություն, նյութեր և իրավիճակային խնդիրներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ձկների դասակարգումը, որոշել ձկնամթերքի կազմը և սննդային նշանակությունը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տարբերակում է թարմ, պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկները, 2) ներկայացնում է սառեցրած, պաղեցրած ձկների ապրանքային տեսքը և թարմությունը, 3) որոշում է աղ դրած ձկան աղի պարունակությունը, 4) որոշում է աղ դրած և սառեցրաց ձկան հետ կատարվող փոփոխությունները, 5) բնութագրում է ձկան քիմիական կազմը՝ ըստ տեսակի:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողի կտրվեն հարցեր թարմ, պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկների և նրանց քիմիական կազմի վերաբերյալ: Կհանձնարարվեն գործնական աշխատանքներ աղ դրած ձկան աղի պարունակության և աղ դրած և սառեցրած ձկան հետ կատարվող փոփոխությունների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - թարմ, պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկների առանձնահատկությունները, - սառեցրած, պաղեցրած ձկների ապրանքային տեսքը և թարմությունը, - աղ դրած ձկան աղի պարունակությունը, - աղ դրած և սառեցրաց ձկան հետ կատարվող փոփոխությունները, - ձկան քիմիական կազմը՝ ըստ տեսակի: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, գործնական առաջադրանքների համար անհրաժեշտ ռեսուրսներն են համապատասխան սննդամթերք, խոհանոցային պարագաներ:

Ուսուցման ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Որոշել ընտանի և վայրի թռչնամսի որակը, տեսակավորել և պահպանել սահմանված նորմերին համաձայն
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) որոշում է թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի որակը, 2) կարողանում է տեսակավորել թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամիսը, 3) ճիշտ է ընտրում փաթեթավորման համար նախատեսված փաթեթները, 4) տարբերակում է կիսապատրաստվածքները և ճիշտ է ներկայացնում պահպանման ռեժիմը, 5) ճիշտ է մասնատում ամբողջական հավը բաժնային կտորների և փաթեթավորում՝ պահպանելով ջերմային ռեժիմը, 6) ճիշտ է ընտրում թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի սառնարանային ռեժիմը և պահպանման ժամկետը, 7) տեսակավորում է վայրի թռչնամիսը և ընտրում պահպանման ջերմաստիճանը, տևողությունը, 8) որոշում է վայրի թռչնամսի որակը և բնութագրում նրա սննդային արժեքը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թռչնամսի որակի, տեսակավորման և փաթեթավորման, պահպանման վերաբերյալ: Կհանձնարարվեն գործնական աշխատանքներ ընտանի և վայրի թռչնամսի մասնատման, փաթեթավորման և պահպանման ռեժիմների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի որակը, - թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի տեսակավորումը, - փաթեթավորման համար նախատեսված փաթեթները, - կիսապատրաստվածքների պահպանման ռեժիմները, - ամբողջական հավի մասնատումը և փաթեթավորումը, ջերմային ռեժիմների պահպանումը, - թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի սառնարանային ռեժիմը և պահպանման ժամկետը, - վայրի թռչնամսի ընտրում, տեսակավորում և պահպանման ջերմաստիճանի ընտրում,

	<p>- վայրի թռչնամսի որակը և սննդային արժեքը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, գործնական առաջադրանքների համար անհրաժեշտ ռեսուրսներն են՝ համապատասխան սննդամթերք, խոհանոցային պարագաներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ընտրել, տեսակավորել և պահեստավորել բանջարեղենը և սնկերը</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) թվարկում և բնութագրում է վեգետատիվ բանջարեղենների խումբը, 2) թվարկում և բնութագրում է պտղաբանջարեղենների ենթախմբերը, 3) ըստ հասունացման ժամկետների ճիշտ է բնութագրում ուշահաս, վաղահաս, միջահաս բանջարեղենները, 4) բնութագրում է ընդեղեն (բակլա) բանջարեղենները և դրանց քիմիական կազմը, 5) կարողանում է տարբերակել ուտելու և թունավոր սնկերը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թարմ վեգետատիվ և պտղաբանջարեղենների խմբերի տեսակների, ընդեղենի և նրանց քիմիական կազմի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի ընտրել և պահեստավորել բանջարեղեն և սնկեր:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> -վեգետատիվ բանջարեղենի բնութագրումը, -պտղաբանջարեղենի բնութագրումը և ենթախմբերը, -ուշահաս, վաղահաս, միջահաս բանջարեղենի հասունացման ժամկետները, - ընդեղեն բնջարեղենը և նրանց քիմիական կազմը, -սնկերի տեսակները և բնութագրումը:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, գործնական առաջադրանքների համար անհրաժեշտ ռեսուրսներն են համապատասխան սննդամթերք, խոհանոցային պարագաներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 6	Ընտրել, տեսակավորել, պահեստավորել թարմ պտուղները (այդ թվում՝ մերձարևադարձային և արևադարձային) և հատապտուղները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բնութագրում ընդավոր պտուղները, կախված սեզոնայնությունից՝ նկարագրում է դրանց կառուցվածքը և կիրառումը, 2) ճիշտ է ընտրում տեղափոխման և պահպանման եղանակները, վերլուծում՝ կախված սեզոնայնությունից և պահպանումից պտուղների հետ կատարվող բնափոխությունները, 3) ճիշտ է թվարկում կորիզավոր պտուղները, տալիս դրանց բնութագիրը և քիմիական բաղադրությունը, 4) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների և վայրի հատապտուղների պահպանման ռեժիմը, քիմիական բաղադրությունը, 5) ճիշտ է թվարկում մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները և տալիս դրանց բնութագրումը, 6) ըստ ընտանիքների ճիշտ է թվարկում բանջարեղենների անվանումները, 7) ճիշտ է բնութագրում արմատապտուղների և պալարապտուղների խումբը և դրանց ֆիզիկաքիմիական կազմը, 8) ճիշտ է բնութագրում սոխաբանջարեղենների և կաղամբաբանջարեղենների խումբը և դրանց ֆիզիկաքիմիական կազմը, 9) ճիշտ է բնութագրում տերևաբանջարեղենների և աղանդերային բանջարեղենների և դրանց ֆիզիկաքիմիական կազմը, 10) ճիշտ է թվարկում համային բանջարեղենների խումբը և դրանց օգտագործման ձևերը,

	<p>11) ճիշտ է բնութագրում դրմաբանջարեղենները և տոմատային բանջարեղենները,</p> <p>12) ճիշտ է որոշում բանջարեղենների համային արժեքը և քիմիական կազմը,</p> <p>13) ճիշտ է բնորոշում պահուսակությունը,</p> <p>14) ճիշտ է դասավորում պահոցում բանջարեղենը և պահպանում ջերմաստիճանը, ընտրում պահպանման ժամանակը,</p> <p>15) ճիշտ է պահպանում ընդավոր պտուղների գործոնները,</p> <p>16) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների հետ տարվող խնամքը և որոշում պահպանման ժամկետները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր թարմ պտուղների (այդ թվում՝ մերձարևադարձային և արևադարձային) և հատապտուղների տեսակների, քիմիական կազմի, տեղափոխման և պահպանման ռեժիմների վերաբերյալ: Կհանձնարարվեն գորնական աշխատանքներ ընդավոր և կորիզավոր պտուղների, հատապտուղների, տերևաբանջարեղենի, սոխային և դդմային բանջարեղենի, սնկերի տեսակավորման և պահպանման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ընդավոր պտուղների կառուցվածքը և կիրառումը, - պտուղների տեղափոխման և պահպանման եղանակները, պտուղների հետ կատարվող փոփոխությունները պահպանման ժամանակ, - կորիզավոր պտուղների բնութագրումը և նրանց քիմիական բաղադրությունը, - հատապտուղների և վայրի հատապտուղների պահպանման ռեժիմները և քիմիական բաղադրությունը, - մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղների բնութագրումը, - արմատապտուղների և պալարապտուղների բնութագրումը և քիմիական կազմը, - սոխաբանջարեղենի, կաղամբաբանջարեղենի, տերևաբանջարեղենի և աղանդերային բանջարեղենի բնութագրումը և քիմիական կազմը, - համային բանջարեղենի բնութագրումը, - դդմային և տոմատային բանջարեղենի բնութագրումը,

	<p>- բանջարեղենի քիմիական կազմը և համային արժեքը,</p> <p>- բանջարեղենի պահպանման ժամկետները և պայմանները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, գործնական առաջադրանքների համար անհրաժեշտ ռեսուրսներն են համապատասխան սննդամթերք, խոհանոցային պարագաներ
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 7	Ներկայացնել հացահատիկների, ձավարեղենի, այլուրի տեսակները և առանձնահատկությունները, դրանց պահպանման պայմանները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բնութագրում հացահատիկի որակը, քիմիական կազմը, պահման ժամկետները և վարակվածությունը, 2) տարբերակում է փափուկ և կարծր ցորենը և որոշում օգտագործման եղանակները, 3) ըստ տեսակի և տիպի ճիշտ է տարբերակում այլուրի տեսակները և նկարագրում այլուրի ստացման տեխնոլոգիան, 4) ճիշտ է բնութագրում աշորայի այլուրի տեսակները և օգտագործում հացաթխման համար, 5) զգայորոշման եղանակով ճիշտ է գնահատում այլուրի որակը, 6) ճիշտ է գնահատում ձավարի տեսակները և որակը՝ զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներով, 7) ճիշտ է բնութագրում պահպանման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, քիմիական և մանրէաբանական գործընթացները, 8) բնութագրում է շրջակա միջավայրի ազդեցությունը հատիկի ծլելու և փչանալու վրա, 9) կախված եղանակներից ճիշտ է նկարագրում պահման ջերմաստիճանը և տևողությունը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հացահատիկների, ձավարեղենի, այլուրի տեսակների և

	<p>առանձնահատկությունների, դրանց պահպանման պայմանների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> -հացահատիկի որակը, քիմիական կազմը, պահման ժամկետները և վարակվածությունը, -ցորենի տեսակները և օգտագործման եղանակները, -այլուրի տեսակները և ստացման տեխնոլոգիան, -այլուրի որակի գնահատումը, -այլուրի պահպանման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, քիմիական և մանրէաբանական գործընթացները, -այլուրի պահպանման պայմանները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, գործնական առաջադրանքների համար անհրաժեշտ ռեսուրսներն են համապատասխան սենդամթերք, խոհանոցային պարագաներ:</p>
Ուսուցման ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՆՐԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-003
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների (բակտերիաներ, մանրադիտակային սնկեր, վիրուսներ) կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության, հայտնաբերման մեթոդների վերաբերյալ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա վերլուծել հումքերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքերը և որոշել դրանց ախտահարվածության աստիճանը:</p>

Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 30 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 42 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնի մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը, 2) ներկայացնի միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ, 3) ներկայացնի միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով, 4) ներկայացնի սննդային արդյունաբերության մեջ ախտածին մանրէների կանխարգելումը, 5) ներկայացնի սննդամթերքի տարալավորման և պահպանության գործընթացներում մանրէազերծ միջավայրի ապահովումը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը, 2) ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը (արտաքին տեսքը):
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունների դրանց դասակարգման վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝

	<ul style="list-style-type: none"> - մանրէներ՝ բակտերիաներ, սնկեր, խմորասնկեր, վիրուսներ, - դրանց կառուցվածքը, ձևերը, բազմացումը, դասակարգումը, - բակտերիաների և խմորասնկերի բջջի կառուցվածքի տարբերությունը, - մանրէների նյութափոխանակությունը, - մանրէների չափման միավորները, - մանրադիտակների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը, - մանրէների տարածվածությունը շրջակա միջավայրում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինչպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բնորոշում ջերմաստիճանի ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա և ճիշտ է ներկայացնում մանրէների խմբերը՝ կախված ջերմադիմացկունությունից, 2) ճիշտ է ներկայացնում ճնշման և խոնավության ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա, 3) ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր մանրէների խմբերի, միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ջերմաստիճանի ճնշման և խոնավության ազդեցության ինչպես նաև քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցության վերբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - մանրէների կեսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական (խոնավություն, ջերմաստիճան, ճառագայթում, օսմոտիկ ճնշում, լույսի գործոնները, դրանց առանձնահատկությունները, - մանրէների կեսագործունեության վրա ազդող քիմիական (դեզինֆեկտանտներ, ասեպտիկներ) գործոնները, դրանց առանձնահատկությունները, - մանրէների կեսագործունեության վրա ազդող կենսաբանական (հակաբիոտիկներ) գործոնները, դրանց առանձնահատկությունները, - անտագոնիզմի և սիմբիոզի դերը տարբեր մանրէների կենսագործունեության վրա: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և աճի սխեմաները, 2) ճիշտ է նկարագրում սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները, 3) ճիշտ է ներկայացնում խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի և վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր մաքուր կուլտուրաների կիրառման սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումների իրականացման պայմանների, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի և վիտամինների սինթեզման մեխանիզմների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և աճի սխեմաները, - սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները, - խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի և վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	<p>Ներկայացնել սննդային արդյունաբերության մեջ ախտաճին մանրէների կանխարգելումը</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները, 2) ճիշտ է ներկայացնում կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները, 3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրության սանիտարական կանոնների, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները և աղետամոքսային խանգարումները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդային թունավորումների տեսակների, դրանց հարուցիչների, կանխարգելիչ գործողությունների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները, - կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները, - արտադրության սանիտարական կանոնների, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները և աղետամոքսային խանգարումները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ռիսուցման Ժամաքանակը Երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել սննդամթերքի տարայավորման և պահպանության գործընթացներում մանրէազերծ միջավայրի ապահովումը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մանրէները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները, 2) ճիշտ է ներկայացնում մանրէները կենսագործունեության հետևանքով մթերքի փչանալը, 3) ճիշտ է ներկայացնում վնասակար մանրէների թափանցման ուղիները սննդամթերքի արտադրություն:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր սննդամթերքի մանրէներ, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանների և գործոնների, մանրէների կենսագործունեության հետևանքով մթերքի փչանալու և սննդամթերքի արտադրությունում վնասակար մանրէների թափանցման ուղիների վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - սննդամթերքի մանրէները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները, - մանրէների կենսագործունեության հետևանքով մթերքի փչանալը, - վնասակար մանրէների թափանցման ուղիները սննդամթերքի արտադրություն: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ռիսուցման Ժամաքանակը Երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ, ՖԻԶԿՈԼՈԻԴ ՔԻՄԻԱ»	

Մոդուլի դասիչը	ՀUS-5-19-004
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների հիմնական դրույթների և հասկացությունների, ինչպես նաև քիմիական նյութերի կարևոր դասերի մասին: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հասկանալ բնության երևույթները, քիմիական գործընթացները և քիմիական փորձաքննության մեթոդները, քիմիայի հիմնական ընթացքները (պրոցեսները) և կկարողանա պրակտիկ կիրառել օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 32 ժամ, գործնական աշխատանք 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի օրգանական քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում, 2) ներկայացնի անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում, 3) ներկայացնի ֆիզկոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել օրգանական քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է օրգանական նյութերը, 2) կարողանում է կարդալ և կազմել օրգանական ռեակցիաներ 3) բնութագրում է սպիտակուցների, ածխաջրերի, ճարպերի քիմիական կազմը և հատկությունները
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր օրգանական նյութերի, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի քիմիական կզմի և հատկությունների վերաբերյալ: Կտրվեն առաջադրանքներ օրգանական ռեակցիաներ կարդալու և կազմելու վերաբերյալ:

	<p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - օրգանական նյութերի տեսակները, - օրգանական ռեակցիաները, - սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի քիմիական կազմը և հատկությունները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 12 ժամ, գործնական աշխատանք 14 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ներկայացնել անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է անալիտիկ քիմիայի դերը գիտության և արդյունաբերության մեջ, 2) ներկայացնում է իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը, 3) բնութագրում է որակական և քանակական անալիզները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդարդյունաբերությունում անալիտիկ քիմիայի նշանակության վերաբերյալ: Կտրվեն առաջադրանքներ իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերի, ինչպես նաև որակական և քանակական անալիզների կատարման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - անալիտիկ քիմիայի դերը գիտության և արդյունաբերության մեջ, - իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը, - որակական և քանակական անալիզները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ռեսուրսների քանակը	տեսական ուսուցում 12 ժամ, գործնական աշխատանք 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ֆիզիկոլոգիային քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ֆիզիկական և կոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները, 2) ներկայացնում է թերմոդինամիկայի օրենքները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ֆիզիկական և կոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունների, թերմոդինամիկայի օրենքների վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - ֆիզիկական և կոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները, - թերմոդինամիկայի օրենքները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ռեսուրսների քանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	<US-5-19-005
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հանրային սննդի օբյեկտների տիպերի և առանձնահատկությունների, սպասարկման կազմակերպման ոլորտի կառուցվածքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ: Ուսումնասիրելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմակերպել սառը և տաք վերամշակման, պահեստային և սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքները:

Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՀ-2-5-19-001 «Ձեռներեցություն» մոդուլը:
Ռիսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հանրային սննդի օբյեկտների կառուցվածքը, սպասարկման կազմակերպման գործընթացները, 2) ներկայացնի սննդի սպասարկման կազմակերպման առանձնահատկությունները տարբեր ՀՍՕ-ներում, 3) ներկայացնի բանկետների կազմակերպման առանձնահատկությունները և պլանավորի դրանց իրականացումը, 4) ներկայացնի ՀՍՕ արտադրական տարածքների աշխատանքները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռիսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հանրային սննդի օբյեկտների կառուցվածքը, սպասարկման կազմակերպման գործընթացները
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ՀՍՕ կառուցվածքը, 2) տարբերակում է ՀՍՕ առևտրական տարածքները, 3) բնութագրում է ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ՀՍՕ կառուցվածքի, առևտրական տարածքների, վերաբերյալ: Կտրվեն առաջադրանքներ ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացի վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - ՀՍՕ կառուցվածքը, - ՀՍՕ առևտրական տարածքները, - ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացը: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել սննդի սպասարկման կազմակերպման առանձնահատկությունները տարբեր ՀՍՕ-ներում
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը օդանավակայաններում և ինքնաթիռներում, 2) բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը երկաթուղային կայարաններում և գնացքներում, 3) բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը նավերում և նավահանգիստներում, 4) բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը հյուրանոցներում հանգստավայրերում, շրջիկ կետերում:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր օդանավակայաններում և ինքնաթիռներում, երկաթուղային կայարաններում և գնացքներում, նավերում և նավահանգիստներում, ինչպես նաև հյուրանոցներում, հանգստավայրերում սպասարկման կազմակերպման գործընթացի վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> -սպասարկման կազմակերպման գործընթացը օդանավակայաններում և ինքնաթիռներում, -սպասարկման կազմակերպման գործընթացը երկաթուղային կայարաններում և գնացքներում, -սպասարկման կազմակերպման գործընթացը նավերում և նավահանգիստներում, - սպասարկման կազմակերպման գործընթացը հյուրանոցներում հանգստավայրերում, շրջիկ կետերում: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում 6 ժամ,

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել բանկետների կազմակերպման առանձնահատկությունները և պլանավորել դրանց իրականացումը
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տարբերակում է բանկետների տեսակները և սպասարկման առանձնահատկությունները, 2) կարողանում է պլանավորել իրականացվող գործողությունների հերթականությունը՝ ըստ բանկետի տեսակի, 3) կարողանում է ապահովել բանկետի կազմակերպման ընթացքը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բանկետների տեսակների և սպասարկման առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Կտրվեն առաջադրանքներ ըստ բանկետի տեսակի իրականացվող գործողությունների պլանավորման, ինչպես նաև բանկետի կազմակերպման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - բանկետների տեսակները և սպասարկման առանձնահատկությունները, - իրականացվող գործողությունների հերթականության պլանավորումը՝ ըստ բանկետի տեսակի, - բանկետի կազմակերպման ընթացքը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել ՀՍՕ արտադրական տարածքների աշխատանքները
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է տաք արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, 2) ներկայացնում է սառը արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, 3) ներկայացնում է արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, 4) ներկայացնում է պահեստային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,

	<p>5) ներկայացնում է սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,</p> <p>6) ներկայացնում է օժանդակ տնտեսության աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և թեստերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական տարածքների / տաք, սառը, պահեստային, սառնարանային / աշխատանքների կազմակերպման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - տաք արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, - սառը արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, - արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, - պահեստային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, - սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը, - օժանդակ տնտեսության աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ</p>
<p>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆԵԴԻ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ, ՍԱՐՔԵՐԻ ԵՎ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»</p>	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-006
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել խոհանոցային գույքի շահագործման, սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմի վերահսկման և գույքի/ սարքավորումների տեղաբաշխման կարողություններ:</p>
Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ, որից՝

	տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները, 2) շահագործի նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումները, 4) տեղաբաշխի խոհանոցային գույքը:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է անվանում և ցուցադրում է խոհանոցային սարքավորումները, 2) ճիշտ է անվանում և ցուցադրում է խոհարարական պարագաները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի անվանել և ցուցադրել խոհանոցային գույքը և պարագաները: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - խոհանոցային սարքավորումների տեսակները, - խոհարարական պարագաների տեսակները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված	տեսական ուսուցում 8 ժամ

Ժամաքանակը	գործնական աշխատանք 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակությունը 2) անվտանգ շահագործում է նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակության, ինչպես նաև առաջադրանքներ նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակությունը, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման եղանակները, Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումները
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) անվտանգ շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումները, 3) կատարում է պարամետրերի համապատասխան կարգավորումներ, 4) վերահսկում է աշխատանքային ռեժիմը և ջերմաստիճանը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման սարքավորումների նշանակության, ինչպես նաև

	<p>առաջադրանքներ նախնական մշակման սարքավորումների անվտանգ շահագործման վերաբերյալ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ջերմային մշկման սարքավորումների տեսակները և նշանակությունը, - ջերմային մշկման սարքավորումների տեսակները, շահագործման եղանակները, - աշխատանքային ռեժիմների և ջերմաստիճանի վերահսկումը: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում է բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 4	Տեղաբաշխել խոհանոցային գույքը
Կատարման չափանիշներ	<p>1) նախագծում է խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման սխեմա՝ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան,</p> <p>2) տեղաբաշխում է խոհանոցային գույքն՝ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման վերաբերյալ: Կհանձնարարողի նախագծելի խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման սխեման ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման կանոնները ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում է բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ</p>

	մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՆԱԽՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-007
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տաք և սառը նախուտեստների պատրաստման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրի մսից և մսամթերքից տաք և սառը նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի ձկնից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան, 3) ցուցադրի ձվից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան, 4) ցուցադրի աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան, 5) ցուցադրի կաթնամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան, 6) ցուցադրի մրգերից և հատապտուղներից աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել մսից և մսամթերքից տաք և սառը նախուտեստների, պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է ընտրել միսը և/կամ մսամթերքը, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի,

	<p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման,</p> <p>4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել միսը և/կամ մսամթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն՝ ըստ պատվերի, իրականացնել մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում, հետևել մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - մսի և մսամթերքի ընտրությունը նախուտեստների պատրաստման համար, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - մսի նախնական մշակման գործընթացները, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - մսի ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների հաշվարկը,

	<p>- մթերքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել ձկնից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում ձուկը և/կամ ձկնամթերքը և/կամ ոչ ձկնային ծովամթերքն, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ձուկը և/կամ ձկնամթերքը և/կամ ոչ ձկնային ծովամթերքն՝ ըստ պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի, ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու

	<p>պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն՝ ըստ տեխնոլոգիայի, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձկան և ձկնամթերքի ընտրություն նախուտեստների պատրաստման համար, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - ձկան նախնական մշակման գործընթացները, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - ձկան ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների որոշումը, - մթերքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Ցուցադրել ձվից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի, 2) ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,

	<p>5) ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ պատվերի, ըստ աղցանի տեսակի ընտրել մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, ըստ աղցանի տեսակի ենթարկել մթերքը նախնական մշակման, ըստ աղցանի տեսակի ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձվից պատրաստված նախուտեստների սննդային արժեքը, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - ձվի նախնական մշակման գործընթացները, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - ձվի ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների հաշվարկը, - մթերքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 4	Ցուցադրել աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը, միսը/թռչնամիսն՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) ըստ աղցանի տեսակի՝ տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) ըստ աղցանի տեսակի՝ ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել բանջարեղենը, միսը/թռչնամիսն ըստ պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ենթարկել մթերքը նախնական մշակման, ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	<p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - աղցանների դասակարգումը և տեսակները, - մթերքի ընտրությունը աղցանների պատրաստման համար, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - մթերքի նախնական մշակման գործընթացները, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - մթերքի ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների հաշվարկը, - մթերքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ, գործնական աշխատանք 6 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 5	<p>Ցուցադրել կաթնամթերքից նախառեստների պատրաստման տեխնոլոգիան</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի, 2) ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 4) ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 5) ճիշտ է որոշում N, B քաշը, 6) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,

	<p>7) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ պատվերի, ըստ աղցանի տեսակի ընտրել մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, ըստ աղցանի տեսակի ենթարկել մթերքը նախնական մշակման ըստ աղցանի տեսակի ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաթնամթերքի ընտրությունը աղցանների պատրաստման համար, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - կաթնամթերքի նախնական մշակման գործընթացները, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - կաթնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների հաշվարկը, - մթերքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
<p>Ուսուցման ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>

Ուսումնառության արդյունք 6	Ցուցադրել մրգերից և հատապտուղներից աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ըստ աղցանի տեսակի՝ տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ըստ աղցանի տեսակի՝ տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ պատվերի, ըստ աղցանի տեսակի ընտրել մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, ըստ աղցանի տեսակի ենթարկել մթերքը նախնական մշակման, ըստ աղցանի տեսակի ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - մրգերի և հատապտուղների ընտրությունը աղցանների պատրաստման համար, - նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - մրգերի և հատապտուղների նախնական մշակման գործընթացները, - մթերքների կորուստների հաշվարկը,

	- մթերքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման ժամաքանակը	երաշխավորված տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՄԸ «ԱՊՈՒՐՆԵՐԻ ԵՎ ԹԱՆՁՐՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	<US-5-19-008
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տաք և սառը ապուրների, թանձրուկների պատրաստման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել <US-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և <US-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրել տաք ապուրների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրել սառը կաթնային և քաղցր ապուրների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան, 3) ցուցադրել թանձրուկների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել տաք ապուրների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքների համադրությունը, 2) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել մթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - տաք ապուրների դասակարգումը, - մթերքների համադրության ընտրությունը, - մթերքի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - մթերքի նախնական մշակման գործընթացը՝ ելնելով ապուրի տեսակից, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ջերմային մշակման գործընթացը, - կորուստների և թափոնների քանակի հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել սառը կաթնային և քաղցր ապուրների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական

	<p>մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել մթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - սառը, քաղցր և կաթնային ապուրների դասակարգումը, - մթերքների համադրության ընտրությունը, -մթերքի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, -մթերքի նախնական մշակման գործընթացը ելնելով ապուրի տեսակից, -ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, -ջերմային մշակման գործընթացը, -սառը ապուրների պտրաստման առանձնահատկությունները, -կորուստների և թափոնների քանակի հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 3</p>	<p>Ցուցադրել թանձրուկների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,</p>

	<p>2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,</p> <p>4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել մթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել մթերքի ջերմային մշակում, հետևել մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - թանձրուկների դասակարգումը, - մթերքների համադրության ընտրությունը թանձրուկների համար, - մթերքի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - մթերքի նախնական մշակման գործընթացը ելնելով թանձրուկի տեսակից, - ջերմային մշակման սարքավորումների և պարագաների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը,

	<p>- կորուստների և թափոնների քանակի հաշվարկը,</p> <p>- խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ռիսուցման ժամաքանակը երաշխավորված	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԿԻՑ ԵՎ ՈՉ ԶԿՆԱՅԻՆ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔԻՑ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-009
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կրճիկային և ոսկրային ձկներից և ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն:
Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ռիսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ցուցադրել կրճիկային կմախքով ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրել ոսկրային կմախքով ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման

	<p>տեխնոլոգիան,</p> <p>3) ցուցադրել ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ռեսուրսառության արդյունք 1	Ցուցադրել կրճիկային կմախքով ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում կրճիկային կմախքով ձուկն և/կամ ձկնամթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում կրճիկային ձուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել կրճիկային ձուկն և/կամ ձկնամթերքն ըստ պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	<p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - կռճիկային կմաղքով ձկների տեսակները և նկարագրությունը, - կռճիկային կմաղքով ձկների կամ ձկնամթերքի ընտրությունը ըստ պատվերի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - ձկան նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել ոսկրային կմախքով ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում ոսկրային ծուկը և/կամ ձկնամթերքն՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոսկրային ծուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի, 4) ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն,

	<p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ոսկրային ձուկն և/կամ ձկնամթերքն ըստ պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ոսկրային կմաղքով ձկների տեսակներն և նկարագրությունը, - ոսկրային կմաղքով ձկների կամ ձկնամթերքի ընտրությունը ըստ պատվերի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - ձկան նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի</p>

	նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ցուցադրել ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոչ ձկնային ծովամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել ոչ ձկնային ծովամթերքն ըստ պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	<p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ոչ ձկնային ծոթավամթերքների տեսակներն և բնութագրությունը, - ոչ ձկնային ծոթավամթերքների ընտրությունը ըստ պատվերի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - ոչ ձկնային ծոթավամթերքների նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
Ուսուցման ժամաքանակը	<p>երաշխավորված տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻՑ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻՑ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-010
Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման և տեխնոլոգիական գործընթացների վերահսկման կարողություններ:</p>
Մոդուլի տևողությունը	<p>90 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ</p>
Մուտքային պահանջները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների</p>

	ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրի գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան, 3) ցուցադրի խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան, 4) ցուցադրի գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսամթերքից/ենթամսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,

	<p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից որևէ խոհարարական արտադրանք և/կամ ազգային կերակրատեսակ՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - գառան և ոչխարի մսի բնութագրությունը, - գառան և ոչխարի ընտրությունը ըստ պատվերի, - գառան և ոչխարի մսի մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - գառան և ոչխարի մսի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ</p>
<p>Ուսումնառության արդյունք 2</p>	<p>Ցուցադրել հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան</p>

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից որևէ խոհարարական արտադրանք և/կամ ազգային կերակրատեսակ՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - հորթի և տավարի մսի բնութագրությունը, - հորթի և տավարի մսի ընտրությունը ըստ պատվերի, - հորթի և տավարի մսի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - հորթի և տավարի մսի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը,

	<p>- խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ցուցադրել խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքներ և ազգային կերակրատեսակների՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան, որոշել N,B քաշը,

	<p>որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - խոճկորի և խոզի մսի բնութագրությունը, - խոճկորի և խոզի մսի ընտրությունը ըստ պատվերի, - խոճկորի և խոզի մսի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - խոճկորի և խոզի մսի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցադրել գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսամթերքից/ենթամսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը՝ ըստ պատվերի 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու

	<p>պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել միսը և/կամ մսամթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում, հետևել մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ենթամսամթերքների բնութագրությունը, - ենթամսամթերքների ընտրությունը ըստ պատվերի, - ենթամսամթերքների նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը - ենթամսամթերքների նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Մ Ո Ղ Ո Ւ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն Ո Ւ Մ Ը «ԹՈՂՆԱՄՄԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ, ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-011
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հավի, ճտի, բաղի, սագի, հնդկահավի և այլն մսից և մասամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման (այդ թվում՝ ազգային կերակրատեսակների) և տեխնոլոգիական գործընթացների վերահսկման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրի թռչնամսից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի թռչնամսի ենթամասամթերքից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել թռչնամսից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է ընտրել համապատասխան թռչնի միսն և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի,

	<p>2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան մսամթերքը նախնական մշակման,</p> <p>4) ճիշտ է ընտրում համապատասխան մսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել թռչնամսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքներ և կերակրատեսակների՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - թռչնամսի բնութագրությունը, - թռչնամսի ընտրությունը ըստ պատվերի, - թռչնամսի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - թռչնամսի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել թռչնամսի ենթամսամթերքից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ընտրել համապատասխան ենթամսամթերքը՝ ըստ պատվերի 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, 3) ճիշտ է ենթարկում համապատասխան ենթամսամթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան ենթամսամթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում համապատասխան ենթամսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքներ և կերակրատեսակներ՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - թռչնամսի ենթամսամթերքի բնութագրությունը,

	<ul style="list-style-type: none"> - թռչնամսի ենթամսամթերքի ընտրությունը ըստ պատվերի, - թռչնամսի ենթամսամթերքի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը - թռչնամսի ենթամսամթերքի նախնական մշակման գործընթացը. - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՄԸ «ՁԱՎԱՐԵՂԵՆԻՑ, ԸՆԴԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻՑ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-012
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձավարեղենից, ընդեղենից, մակարոնեղենից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման կարողություն:
Մոդուլի տևողությունը	90 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 40 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ցուցադրի ձավարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի ընդեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 3) ցուցադրի մակարոնեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	<p>Ցուցադրել ձավարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տարբերակում է ձավարեղենը՝ ըստ տեսակի, 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել ձավարեղենից խոհարարական արտադրանքներ և կերակրատեսակներ՝ պահպանելով տեղնոլոգիական ճիշտ շղթան:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ձավարեղենի բնութագրությունը և տեսակները, - ձավարեղենի ընտրությունը ըստ պատվերի,

	<ul style="list-style-type: none"> - ձվարեղենի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - ձավարեղենի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 18 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել ընդեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է կատարել մթերքների ընտրություն՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական

	պահանջները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել ընդեղենից խոհարարական արտադրանքներ և կերակրատեսակներ՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ընդեղենի բնութագրությունը և տեսակները, - ընդեղենի ընտրությունը ըստ պատվերի, - ընդեղենի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - ընդեղենի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ցուցադրել մակարոնեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,

	<p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>4) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>5) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել մակարոնեղենից խոհարարական արտադրանքներ և կերակրատեսակներ՝ պահպանելով տեգնոլոգիական ճիշտ շղթան:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - մակարոնեղենի բնութագրությունը և տեսակները - մակարոնեղենի ընտրությունը ըստ պատվերի, - մակարոնեղենի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - մակարոնեղենի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ գործնական աշխատանք՝ 16 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՍԵԿԵՐԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ</p>	

Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ Մ Ա Ն Տ Ե Խ Ն Ո Ւ Ո Ւ Գ Ի Ա»

Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-013
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենից և սնկերից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման կարողություն:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրել պալարապտուղներից, արմատապտուղներից և դդմային բանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրել կաղամբաբանջարեղենից և սոխաբանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան կրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 3) ցուցադրել պտուղ բանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել պալարապտուղներից, արմատապտուղներից և դդմային բանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման

	<p>տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - պալարապտուղների, արմատապտուղների և դդմային բանջարեղենի բնութագրությունը և տեսակները, - պալարապտուղների, արմատապտուղների և դդմային բանջարեղենի ընտրությունը ըստ պատվերի, - պալարապտուղների, արմատապտուղների և դդմային բանջարեղենի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - պալարապտուղների, արմատապտուղների և դդմային բանջարեղենի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել կաղամբաբանջարեղենից և սոխաբանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B

	<p>քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - կաղամբաբանջարեղենի և սոխաբանջարեղենի բնութագրությունը և տեսակները, - կաղամբաբանջարեղենի և սոխաբանջարեղենի ընտրությունը ըստ պատվերի, - պալարապտուղների, արմատապտուղների և դդմային բանջարեղենի նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - պալարապտուղների, արմատապտուղների և դդմային բանջարեղենի նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ցուցադրել պտուղ բանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը

	<p>և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ալրահրուշակեղենային արտադրատեսակների դասակարգումը և տեսակները, - մթերքի ընտրությունը ըստ արտադրատեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր</p>

	հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԼՐԱՅԻՆ ԵՎ ԱԼՐԱՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-014
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել արտադրատեսակների պատրաստման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրի տաք քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի սառը քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարարմակարգակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել այլուրից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ արտադրատեսակի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,

	<p>4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - տաք քաղցր արտադրատեսակների դասակարգումը և տեսակները - մթերքի ընտրությունը ըստ արտադրատեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել ալրիորուշակեղենային արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ արտադրատեսակի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի

	<p>պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՔԱՂՅՐ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-015
Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ցուցադրի տաք քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի սառը քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել տաք քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,

	<p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,</p> <p>4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - տաք քաղցր արտադրատեսակների դասակարգումը և տեսակները, - մթերքի ընտրությունը ըստ արտադրատեսակի - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը,

	<p>- խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել սառը քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N, B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն՝ ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N, B

	<p>քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՎԱՆՈՑԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-016
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սուսանողի մոտ ձևավորել եվրոպական և ասիական խոհանոցների առավել ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրել եվրոպական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրել ասիական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել եվրոպական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - եվրոպական խոհանոցի առնձնահատկությունները, - եվրոպական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակները, - մթերքի ընտրությունը ըստ արտադրատեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը,

	<ul style="list-style-type: none"> - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել ասիական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների

	<p>միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ասիական խոհանոցի առնձնահատկությունները, - ասիական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակները, - մթերքի ընտրումը ըստ արտադրատեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՎԱՆՈՑԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»</p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p><US-5-19-017</p>

Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սուսանողի մոտ ձևավորել ազգային կերակրատեսակների պատրաստման կարողություններ;:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ցուցադրի սառը կերակրատեսակների և խորտիկների պատրաստման տեխնոլոգիան, 2) ցուցադրի ապուրների պատրաստման տեխնոլոգիան, 3) ցուցադրի ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ցուցադրել սառը կերակրատեսակների և խորտիկների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) ճանաչում և թվարկում է մշակովի և վայրի կանաչիները, բանջարեղենները, ընդեղենը և ձավարեղենը, 2) ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը, 3) ճիշտ է իրականացնում ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 4) ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացը, 5) ճիշտ է հաշվարկում կորուստների և թափոնների քանակությունը, 6) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պատրաստման տեխնոլոգիան:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և

	<p>ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - մշակովի և վայրի կանաչիների, բանջարեղենի, ընդեղենի և ձավարեղենի տեսակները, - մթերքի ընտրությունը ըստ արտադրատեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	<p>տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Ցուցադրել ապուրների պատրաստման տեխնոլոգիան</p>
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքների համադրությունը, 2) ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,

	<p>5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիայես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
<p>Գնահատման միջոցը</p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - ազգային ապուրների առնձնահատկությունները և տեսակները, - մթերքի ընտրությունը ըստ ապուրի տեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 3	Ցուցադրել ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքների համադրությունը, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ավանդական կերակրատեսակների առանձնահատկությունները, - մթերքի ընտրությունը ըստ արտադրատեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 14 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՔ ԵՎ ՍԱՌԸ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-018
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տաք և սառը ըմպելիքների պատրաստման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 40 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

	<p>1) ցուցադրի տաք ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան,</p> <p>2) ցուցադրի սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան:</p>
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռեսուրսային արդյունք 1	Ցուցադրել տաք ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,</p> <p>3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,</p> <p>4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,</p> <p>5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,</p> <p>6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,</p> <p>7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,</p> <p>8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,</p> <p>9) ապահովում է համապատասխան մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p>
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <p>- տաք ըմպելիքների տեսակները,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - մթերքի ընտրությունը ըմպելիքի տեսակի, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - տաք ըմպելիքների պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման, 4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը, 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը, 6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին, 7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը, 8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը, 9) ապահովում է համապատասխան մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների

	<p>միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել մթերքն ըստ համապատասխան պատվերի, ընտրել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի, ենթարկել նախնական մշակման ըստ պատվերի, ընտրել ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի, իրականացնել ջերմային մշակում, հետևել ջերմային մշակման գործընթացին, որոշել N,B քաշը, որոշել կորուստների և թափոնների քանակը, ապահովել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - սառը ըմպելիքների տեսակները և դասակարգումը, - մթերքի ընտրությունը ըստ ըմպելիքի տեսակի, - նախնական մշակման սարքավորումների ընտրությունը, - նախնական մշակման գործընթացը, - ջերմային սարքավորումների ընտրությունը, - ջերմային մշակման գործընթացը, - մթերքների կորուստների և թափոնների հաշվարկը, - սառը ըմպելիքների պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
<p>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:</p>
<p>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ</p>
<p>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԴԻԵՏՈԼՈԳԻԱ»</p>	
<p>Մոդուլի դասիչը</p>	<p><US-5-19-019</p>

Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել դիետիկ և բուժական սննդի պատրաստման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ, գործնական աշխատանք՝ 48 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ռիսկմանառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի դիետիկ սննդի նշանակությունը և նպատակները, 2) ցուցադրի բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան, 3) ներկայացնի տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետաները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռիսկմանառության արդյունք 1	Ներկայացնել դիետիկ սննդի նշանակությունը և նպատակները
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է դիետիկ սննդի նշանակությունն ու կարևորությունը, 2) ներկայացնում է դիետիկ սննդի հիմնական նպատակները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի թվարկել տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները, ինչպես նաև ցուցադրել տարբեր հիվանդների համար նախատեսված դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները, - տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր

	հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ցուցադրել բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան
Կատարման չափանիշներ	1) թվարկում է բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակները, 2) ցուցադրում է բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել դիետիկ սննդի նշանակությունն ու կարևորությունը և դիետիկ սննդի նպատակները: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - դիետիկ սննդի նշանակությունը և կարևորությունը, - դիետիկ սննդի հիմնական նպատակները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետաները
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները,

	2) ցուցադրում է տարբեր հիվանդների համար նախատեսված դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել բեռնաթափող դիետաների նպատակը, բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակները և պատրաստման տեխնոլոգիան: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների տեսակները, - բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԵՆՅՈՒԻ ԵՎ ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍԻ ԿԱԶՄՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-020
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կերակրացանկի կազմման և հաշվարկման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) կազմի բաղադրատոմս և կերակրացանկ, 2) ընտրի ճաշացանկին համապատասխան մթերքներ ու կատարի մթերքների հաշվարկ, 3) կազմի կերակրատեսակի տեխնոլոգիական քարտ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
Ուսումնառության արդյունք 1	Կազմել բաղադրատոմս և կերակրացանկ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմում է բաղադրատոմս, 2) կազմում է կերակրացանկ՝ համապատասխան սննդակարգի, 3) կարողանում է կազմել մեկ բաժնի համար պահանջվող մթերքի քանակությունը, 4) կարողանում է հաշվել մեկ բաժնի ինքնարժեքը, 5) կարողանում է հաշվել վաճառվող ապրանքի գինը, 6) կարողանում է՝ ըստ արտադրատեսակների կազմել ցանկացած ապրանքի գնին համապատասխան ճաշացանկ:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել բաղադրատոմսի և կերակրացանկի կազմման սկզբունքները և կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ՝ ըստ համապատասխան սննդակարգի:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - բաղադրատոմսի կազմը, - կերակրացանկի կազմը համապատասխան սննդակարգի, - մեկ բաժնի համար մթերքների քանակի հաշվարկը, - մեկ բաժնի ինքնարժեքի հաշվարկը, - ճաշացանկի կազմը ըստ արտադրատեսակների: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ
Ռիսումնառության արդյունք 2	Ընտրել ճաշացանկին համապատասխան մթերքներ ու կատարել մթերքների հաշվարկ
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ճիշտ ընտրել մթերքները և կատարել մթերքների հաշվարկ, 2) կարողանում է հաշվել մթերքի զուտ քաշը և կորուստները, 3) կարողանում է կատարել մթերքների հաշվարկ՝ ըստ սեզոնայնության 4) կարողանում է հաշվել մթերքների կորուստները՝ ըստ ջերմային մշակման, 5) կարողանում է հաշվել ջերմային մշակումից հետո ձավարեղենի, ընդեղենի և մակարոնային արտադրատեսակների ծավալի մեծացման չափերը:
Գնահատման միջոցը	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մթերքի հաշվարկման ձևը և հաշվարկել մթերքն՝ ըստ կերակրացանկի, որոշել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի ինքնարժեքը և գինը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - մթերքների հաշվարկումը, - մթերքների զտաքաշի և կորուստների հաշվարկը, - ձավարեղենի, ընդեղենի, մակրոնեղենի ծավալի փոփոխությունը ջերմային մշակումից հետո: <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:</p>
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

Ուսումնառության արդյունք 3	Կազմել կերակրատեսակի տեխնոլոգիական քարտ
Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է կազմել կերակրատեսակի տեխնոլոգիական քարտ, 2) ըստ տեխնոլոգիական քարտերի կարողանում է կատարել մթերքների հաշվարկ տարբեր քանակի կերակրատեսակի համար:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել տեխնոլոգիական քարտ, ըստ տեխնոլոգիական քարտի կատարել մթերքների հաշվարկ տարբեր քանակի կերակրատեսակների համար: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - կերակրատեսակի տեխնոլոգիական քարտի կազմը, - մթերքների հաշվարկը տարբեր քանակի կերակրատեսակի համար: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ՀՍ-5-19-021
Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հումքի և արտադրատեսակների փաթեթավորման, տարայավորման և պահպանման կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 30 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների

	ապրանքագիտություն» և ՀUS-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները:
Ուսումնառության արդյունքները	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի բանջարեղենների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները, 2) իրականացնի մսամթերքից, ձկնամթերքից արտադրատեսակների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները, 3) իրականացնի այլուրի, ձավարեղենի և մակարոնային մթերքների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել բանջարեղենների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը և թվարկում փաթեթավորման ձևերը, 2) ճիշտ է ընտրում տարան՝ ելնելով բանջարեղենների արանձնահատկություններից, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում պահպանման ռեժիմները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել փաթեթավորման ձևերը ըստ համապատասխան սննդամթերքի, ինչպես նաև կհանձնարարվի փաթեթավորել համապատասխան սննդամթերքը կամ խոհարարական արտադրանքը, ընտրել տարան՝ ելնելով մթերքի առանձնահատկություններից, ընտրել համապատասխան պահպանման ռեժիմները: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - բանջարեղենի ընտրությունը և փաթեթավորման ձևերը, - տարայի ընտրությունը և բանջարեղենի պահպանման ռեժիմները՝ ելնելով բանջարեղենի առանձնահատկություններից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի

	նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ, գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Իրականացնել մասմթերքից, ձկնամթերքից արտադրատեսակների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները
Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում մասմթերքի և ձկնամթերքի փաթեթավորման ձևը, 2) ճիշտ է ընտրում տարան՝ ելնելով մթերքի առահանձնահատկությունից, 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում պահպանման ռեժիմները:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստերի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել փաթեթավորման ձևերը՝ ըստ համապատասխան սննդամթերքի, ինչպես նաև կհանձնարարվի փաթեթավորել համապատասխան սննդամթերքը կամ խոհարարական արտադրանքը, ընտրել տարան՝ ելնելով մթերքի առանձնահատկություններից, ընտրել համապատասխան պահպանման ռեժիմները: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են՝ - ալյուրի, ձավարեղենի և մակարոնային արտադրանքի փաթեթավորումը, - տարայի ընտրությունը, ալյուրի և ձավարեղենի պահպանման ռեժիմները՝ ելնելով մթերքների առանձնահատկություններից: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, կատարում բոլոր հանձնարարությունները և դրսևորում է պատասխանատու վերաբերմունք ուսուցման գործընթացի նկատմամբ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր և սարքավորումներ:

**Ուսուցման երաշխավորված
ժամաքանակը**

տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ,
գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ