

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**  
**2711 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ**  
**ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ**

**Մասնագիտությունը՝ 2711 «Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա»**

**Որակավորումը՝ ՏԵԽՆԻԿ**



6.	Ռուսաց լեզու		3,4	72	50	22	0	36	36			
7.	Օտար լեզու		3,4	72	50	22	0	34	38			
8.	Ֆիզիկական կուլտուրա		3,4,5,6,7	160	0	160	0	34	34	34	34	24
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>574</b>	<b>264</b>	<b>290</b>	<b>20</b>	<b>196</b>	<b>286</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>24</b>
<b>2.</b>	<b>ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>											
1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		3	36	30	6		36				
2	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ		3	18	10	8		18				
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>54</b>	<b>40</b>	<b>14</b>		<b>54</b>				
<b>3.</b>	<b>ԱՌՆԱՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>											
1	Հաղորդակցություն		3	56	26	30		56				
2	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		3	36	16	20		36				
3	Համակարգչային օպերատորություն		3	54	20	34		54				
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>146</b>	<b>62</b>	<b>84</b>		<b>146</b>				
<b>4.</b>	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>											
1	Մարդկային ռեսուրսների կառավարում		3	36	16	20		36				
2	Մարքեթինգ		3	54	20	34		54				
3	Մենեջմենթ		3	36	16	20		36				
4	Սպասարկման վարվելակերպ եւ իմիջ		3	36	16	20		36				
5	Ստանդարտացում, սերտիֆիկացում, մետրոլոգիա		4	54	20	34		0	54			
6	Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն		4	90	40	50		0	90			
7	Մանրէակենսաբանություն		4	90	40	50		0	90			
8	Օրգանական, անալիտիկ, ֆիզկոլլոիդային քիմիա		5	108	52	56		0	36	72		
9	Սպասարկման եւ արտադրության կազմակերպում		6,7	90	40	50		0	0	0	34	56
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>594</b>	<b>258</b>	<b>336</b>		<b>162</b>	<b>270</b>	<b>72</b>	<b>34</b>	<b>56</b>
<b>5.</b>	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>											
5.1	Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում,		5	90	40	50				90		
5.2	Նախուտեստների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում		5	90	40	50				90		
5.3	Ապուրների եւ թանձրուկների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական		5	90	40	50				90		
5.4	Ձկից եւ ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական		5	90	40	50				90		
5.5	Մսից եւ մսամթերքից կերակրատեսակների պատրաստում եւ		5,6	90	40	50				44	46	
5.6	Թռչնամսից կերակրատեսակների պատրաստում եւ		6	90	40	50				0	90	
5.7	Որսամսից խոհարարական արտադրանքների ստացում եւ		6	72	32	40				0	72	
5.8	Ձավարեղենից, ընդեղենից եւ մակարոնեղենից		6	72	32	40				0	72	
5.9	Բանջարեղենից եւ սնկերից խոհարարական արտադրանքների		6	90	40	50				0	90	
5.10	Ալրարտադրանքների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական		6	72	32	40				0	72	
5.11	Աղանդերների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում		6	72	32	40				0	72	
5.12	Միջազգային խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների		7	90	40	50				0	0	90
5.13	Տաք եւ սառը ըմպելիքների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական		7	36	16	20				0	0	36

5.14	Դիետոլոգիա		7		72	32	40			0	0	72	
5.15	Բաղադրատոմսի, կերակրացանկի կազմում եւ հաշվարկում		7		36	16	20			0	0	36	
5.16	Սննդամթերքի ձեւավորում եւ փաթեթավորում/ կարվինգ		7		72	12	60			0	0	72	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>1224</b>	<b>524</b>	<b>700</b>			<b>404</b>	<b>514</b>	<b>306</b>	
6.	<b>1. ԸՆՏՐՈՎԻ</b>				72				36			36	
	<b>2. ԸՆՏՐՈՎԻ</b>				72					72			
7.	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>				144				54	20	30	30	10
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>				<b>2880</b>								
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				<b>250</b>								
	Շարքավա ժամերի քանակը								36	36	36	36	36

IV. ՆԱԽԱՄԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍՏԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ			
1	Օտար լեզու			ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ		ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ	
2	Մշակույթի պատմություն			1. հաղոգ լեզվի և խոսքի մշակույթի,	1. անայ. եւ օրգան. քիմիայի		
3	Արվեստի պատմություն			2. օտար լեզվի,	2. ֆիզկոլոյիդիային քիմիայի,		
4	Վարվելակերպի հիմունքներ			3. մաթեմատիկայի,	3. մանրէակենսաբանության,		
5	Բարոյագիտություն			4. իրավագիտության,	4. սննդի պատրաստման		
6	Ընտանեկան կյանքի նախապատրաստման հիմունքներ			5. համակարգչային,			
	<b>V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>ԿԻՍԱՄԱՅԱ</b>	<b>ՇԱԲԱԹ</b>	<b>Աշխատանքի անկտանություն</b>		<b>ԱՅԼ</b>	
1	Ուսումնական	4	4	<b>Սպորտային համալիր</b>			
2	Տեխնոլոգիական	6,7	9	մարզադահլիճ			
3	Նախաավարտական	7	3				
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>16</b>				
	<b>VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԱՍՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>						
	<b>Պետական քննություն</b>						
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում եւ տեղաբաշխում</li> <li>2. Նախուտեստների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>3. Ապուրների եւ թանձրուկների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>4. Ձկից եւ ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>5. Մսից եւ մսամթերքից կերակրատեսակների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>6. Թռչնամսից կերակրատեսակների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>7. Որսամսից խոհարարական արտադրանքների ստացում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>8. Չավարեղենից, ընդեղենից եւ մակարոնեղենից կերակրատեսակների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>9. Բանջարեղենից եւ սնկերից խոհարարական արտադրանքների ստացում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> <li>10. Ալրարտադրանքների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում</li> </ol>						

	11. Աղանդների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում 12. Միջազգային խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում 13. Տաք եւ սառը ըմպելիքների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում 14. Դիետոլոգիա 15. Բաղադրատոմսի, կերակրացանկի կազմում եւ հաշվարկում
2	1.1 Սպասարկման եւ արտադրության կազմակերպում

### VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

1. Ուսանողների գիտելիքների յուրացման մակարդակը ստուգելու, ինչպես նաև ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով, ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ կարող են անցկացվել առանձին առարկաների ընթացիկ /միջանկյալ/ քննություններ, ստուգարքներ, ստուգողական աշխատանքներ: Ստուգարքներն, այդ թվում՝ տարբերակված, անցկացվում են առարկայի համար սահմանված ժամերի հաշվին:  
Ըստ առարկաների՝ ստուգողական աշխատանքների թիվը հաստատում է ուսումնամեթոդական խորհուրդը: Քննությունների և ստուգարքների անցկացման կարգը սահմանում է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարությունը:
2. Լաբորատոր աշխատանքների, օտար լեզուների, համակարգչային, գործնական, սեմինար, ֆիզիկական կուլտուրայի ,ինչպես նաև ուսումնամեթոդական խորհրդի կողմից երաշխավորած առանձին առարկաների գծով ուսումնական պարապմունքների, կուրսային նախագծման և արհեստանոցներում արտադրական ուսուցման ժամանակ ուսումնական խումբը բյուջետային ֆինանսավորման դեպքում կարող է բաժանվել ենթախմբերի՝ յուրաքանչյուրում առնվազն 8 ուսանող՝ ելնելով ուսուցանվող առարկայի յուրահատկությունից: Համապատասխան միջոցների առկայության պայմաններում ուսումնական պարապմունքները կարող են անցկացվել առանձին ուսանողների հետ /անհատական պարապմունքներ, ուսուցման անհատական ստեղծագործական ձևեր և այլն/: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ առանձին առարկաների տեսական դասընթացը կարող է կազմակերպվել հոսքային պարապմունքի ձևով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշումներն ու երաշխավորությունները ուսումնական տարվա սկզբում քննարկում է հաստատության խորհուրդը, հաստատում՝ տնօրենը:
3. Նախասիրական առարկաները, դրանց ծավալը և ուսուցման ժամկետը,բայց ոչ ավելի, քան շաբաթը 4 ժամ, որոշում է հաստատությունը: Ամբիոնների, առարկայական /ցիկլային/ հանձնաժողովների կողմից ներկայացված նախասիրական առարկաների ծրագիրը հաստատում է հաստատության ուսումնամեթոդական խորհուրդը:
4. Ֆիզիկական կուլտուրայի առարկայական ծրագրով նախատեսված նյութը կարող է իրացվել նաև արտաուսումնական պարապմունքների տարբեր ձևերով՝ մարզական ակումբներում, սեկցիաներում, խմբակներում:
5. Ուսումնական գործընթացի ժամանակացույցը, ելնելով տեղական պայմաններից, կարելի է փոփոխել՝ պարտադիր պահպանելով տեսական և գործնական ուսուցման, մոդուլների ամփոփման, պրակտիկայի, արձակուրդի ընդհանուր տևողությունը:
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 հաստատությունը՝ ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ՝ ՀՀ կրթության և գիտության նախարարության սահմանած կարգի պահանջներին համապատասխան:
9. Ուսումնական պրակտիկան կարող է անցկացվել կենտրոնացված, կամ տեսական պարապմունքների հետ հաջորդաբար՝ պահպանելով պլանով նախատեսված ժամաքանակը: Պրակտիկայի անցկացման ժամկետը կարելի է տեղաշարժել ուսումնական տարվա նույն կիսամյակի ընթացքում: Պրակտիկայի յուրաքանչյուր ձև ավարտվում է հաշվետվությամբ՝ գնահատումով:
10. Նախաավարտական պրակտիկան անց է կացվում կենտրոնացված կարգով, ուսումնական պլանով նախատեսված ժամկետներում:
11. Հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ստեղծել լրացուցիչ կաբինետներ, մասնագիտացված լսարաններ:

# ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»

## Մոդուլի դասիչը

ԱՀ-Հ-5-11-001

## 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

56 ժամ

26

30

## Մուտքային պահանջները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

## Ուսումնառության արդյունքները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. ներկայացնի հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
2. կիրառի ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
3. կիրառի անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
4. ձևավորի և զարգացնի միջանձնային հաղորդակցում
5. խթանի համագործակցության ձևավորումը, ստեղծի նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար

## Մոդուլի գնահատման կարգը՝

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

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1.** Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար

## Կատարման չափանիշներ

- 1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,
- 2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,
- 3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,
- 4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,
- 5) ճիշտ է օգտագործում անձնական հատկանիշները գործնական հաղորդակցության մեջ:

## Գնահատման միջոցը

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար, շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները, գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները, անձնական հատկանիշները գործնական հաղորդակցության մեջ: Կտրվեն մի շարք թեստային և իրավիճակային հարցեր:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական հաղորդակցության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 2. Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,
- 2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,
- 3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,
- 4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,
- 5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը, կհանձնարարվի բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարել զրույց եւ արձագանքել հարցադրումներին, հանդես գալ հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնել հստակ և նպատակային խոսք, հայտնել տեսակետ, դրսևորել հետաքրքրության մեթոդներ, հաճոյախոսել: Կհանձնարարվի համապատասխան իրավիճակներում մասնակցել դեբատների և բանավեճերի՝ պահպանելով համագործակցության շարունակականությունը

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը, կհանձնարարվի կազմել և ձևակերպել գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան, օգտագործել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար, կազմել գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի, վարել տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր, բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկել գրավորի, գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկել բանավոր հակիրճ նյութի:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

#### **ՈՒՍՈՒՄԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,
- 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել տեղեկատվության ստացման, մշակման և դասակարգման ձեւերը, առկա տեղեկատվությունն օգտագործել միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար, նախաձեռնել անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ, համապատասխան իրավիճակներում կհանձնարարվի օգտագործել հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ներգրավվել երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնել կարծիք, հիմնավորել տեսակետներ, հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),
- 2) հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,
- 3) հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,
- 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,
- 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,

6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն), կհանձնարարվի իրավիճակային խնդիր հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրել անհրաժեշտ տեղեկատվություն, հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար, օգտագործել հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար, ցուցադրել հաղորդակցման ընթացքում վստահության ձեռք բերման հնարքներ, ապահովել հետադարձ կապի միջոցառումներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»**

#### **Մոդուլի դասիչը**

ԱՀ-ԱԱՕ-5-11-001

#### **Մոդուլի նպատակը՝**

սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ

#### **Մոդուլի տևողությունը**

36 ժամ

16

20

#### **Մուտքային պահանջները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

#### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է կարողանա՝

- 1. Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները**

2. Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
3. Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
4. Ցուցաբերել առաջին օգնություն

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

**Ուսումնառության արդյունք 1 Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները**

**Կատարման չափանիշներ**

- 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՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր աշխատանքի պաշտպանության, իրավական ակտերի, ձեռնարկություններում աշխատանքի պաշտպանության կազմակերպման ներքին նորմատիվային փաստաթղթերի. աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների խախտման հետ կապված պատասխանատվության. աշխատանքի պաշտպանության նորմերի և կանոնների պահպանման նկատմամբ վերահսկողության ձևերի և մեխանիզմների, արտադրությունում դժբախտ դեպքերի և պատահարների հետաքննության, փաստաթղթավորման և հաշվառման կարգի. արտադրության տարբեր մակարդակների ղեկավարների պատասխանատվության, աշխատանքի պաշտպանության նորմերի պահպանման վերաբերյալ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, տարբեր վթարային դեպքերի, տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները, (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),
- 2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարահիգիենիկ նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),
- 3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,
- 4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունների. արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջների. արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցների վերաբերյալ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների, սանիտարիայի և հիգիենայի, տարբեր վթարային դեպքերի և տարբեր իրավիճակների քննարկման միջոցով: Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական աշխատանքային փորձի օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,
- 2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,

3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,

4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները, արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները, առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները, կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 4 Ցուցաբերել առաջին օգնություն**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,
- 2) ճիշտ է ներկայացնում առաջին օգնության գործողությունների քայլերը,
- 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) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,
- 7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին տրվում են հարցեր արհեստական շնչառության իրականացման, սրտի աշխատանքի

վերականգնման, արյան հոսքի դադարեցման, վիրակապ դնելու, այրվածքների, էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերելու վերաբերյալ: Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

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

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը** ԱՀ-ՀՕ-5-11-001

**Մոդուլի նպատակը** 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** 54 ժամ

20

34

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
2. Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
3. Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
4. Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
5. Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
6. Համացանցում աշխատելու իմացություն

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

**Ուսումնառության արդյունք 1  
համակարգի կիրառում**

**Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,
- 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,
- 3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերին (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),
- 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,
- 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),
- 6) կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,
- 7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,
- 8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում
- 9) կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print)

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները, միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերը (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office): Կհանձնարարվի բացել առաջադրված թղթապանակը եւ ֆայլը, օգտվել պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից, ստեղծել նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանել, բացել, փակել և տեղադրել առաջադրված վայրում, կատարել առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2**

**Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,

2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,

3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,

4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,

5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագրերը հայերեն եւ օտար լեզվով մուտքագրելու համար, այնուհետեւ մուտքագրել տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, կհանձնարարվի տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ: Կառաջարկվի իրականացնել մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3 Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում**

### **Կատարման չափանիշներ**

1) Ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստում դրանք,

2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,

3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և այլն)

4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,

5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը եւ նախապատրաստել դրանք: Այնուհետու կառաջարկվի կազմել աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրել տվյալներ, կատարել ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուններ և



այլն), փնտրել և գտնել տվյալներ աղյուսակում, ստեղծել պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 4 Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագարում**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,
- 2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,
- 3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,
- 4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,
- 5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,
- 6) գծագրում է տեքստային բլոկներ,
- 7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, գծագրել կանոնավոր պատկերներ, ֆորմատավորել գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, խմբավորել գրաֆիկական օբյեկտները, գծագրել տեքստային բլոկներ, կատարել գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 5**

## **Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,
- 2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և կատարում պարզ գործողություններ,
- 3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,
- 4) առաջադրված թեմայով պատրաստում է ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,
- 5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը: Այնուհետև կհանձնարարվի մուտքագրել տեքստ, թվային արժեքներ և կատարել պարզ գործողություններ, ներբեռնել նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով, առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար եւ ցուցադրել պատրաստված տեղեկատվական նյութը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 6**

## **Համացանցում աշխատելու իմացություն**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,
- 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,
- 3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,
- 4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),
- 5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,
- 6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,
- 7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում տեղեկատվություն (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):

## Գնահատման միջոցը՝

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել «համացանց» հասկացությունը, History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը: Այնուհետև կհանձնարարվի օգտագործել ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, փնտրել առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից), համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները, գրանցվել էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում, օգտագործել էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկել և ստանալ տեղեկատվություն (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

## Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ

Տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՄԸ «ՄԱՐԴԿԱՅԻՆ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ»

### Մոդուլի դասիչը

<US 5-12-001

### Մոդուլի նպատակը

Ուսանողի մոտ ձևավորել կազմակերպությունում ստորաբաժանման աշխատակիցների կառավարման կարողություններ:

### Մոդուլի տևողությունը

36 ժամ

16

20

### Մուտքային պահանջները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

### Ուսումնառության արդյունքները.

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. Բնորոշել աշխատակազմի կառավարման բովանդակությունը
2. Մշակել աշխատանքային պլան
3. Մշակել աշխատակիցների ֆունկցիոնալ պարտականությունները
4. Գնահատել և հսկել աշխատակազմի աշխատանքը

### Մոդուլի գնահատման կարգը

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

### Ուսումնառության արդյունք 1

Բնորոշել աշխատակազմի կառավարման բովանդակությունը

## **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները
- 2) ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը,
- 3) ճիշտ է բնորոշում մարդկային ռեսուրսի կառավարման սկզբունքները, մեթոդները
- 4) ճիշտ է բնորոշում աշխատակիցների զարգացմանն ուղղված վերապատրաստման ձևերը,
- 5) ճիշտ է ներկայացնում մարդկային ռեսուրսի շահագրգրման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները

## **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մարդկային ռեսուրսի կառավարման հիմնական դրույթները, մարդկային ռեսուրսի դերը, նշանակությունը, հասկացությունը, զարգացման կարևորությունը, համապատասխան իրավիճակում բնորոշել մարդկային ռեսուրսի կառավարման սկզբունքները, մեթոդները, տարբերակել աշխատակիցների զարգացմանն ուղղված վերապատրաստման ձևերը: Ինչպես նաև կհանձնարարվի ներկայացնել մարդկային ռեսուրսի շահագրգրման անհրաժեշտությունը, ձևերը, մեթոդները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

## **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 2**

## **Մշակել աշխատանքային պլան**

## **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում կազմաերպության աշխատանքային պլանի նպատակները, կառուցվածքը, այն կազմելու սկզբունքներն ու մոտեցումները,
- 3) ճիշտ է կազմում աշխատանքային պլանը՝ ընդունված չափանիշներին համապատասխան:

## **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել պայմանական կազմաերպության աշխատանքային պլանի նպատակները, կառուցվածքը, այն կազմելու սկզբունքներն ու մոտեցումները, ինչպես նաև կհանձնարարվի կազմել պայմանական աշխատանքային պլան՝ ընդունված չափանիշներին համապատասխան:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցուման ընթացքում մեջքերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3 Մշակել աշխատակիցների ֆունկցիոնալ պարտականությունները**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է կազմում աշխատանքի նկարագրությունը
- 2) ճիշտ է մշակում և ներկայացնում յուրաքանչյուր աշխատակցին ներկայացվող պահանջները.
- 3) ճիշտ է մշակում աշխատակիցների պարտականություններն ու իրավունքները:
- 4) ճիշտ է կատարում աշխատանքի բաժանում.

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի կազմել պայմանական աշխատանքի նկարագրություն, մշակել և ներկայացնել պայմանական աշխատակցին ներկայացվող պահանջները, պարտականություններն ու իրավունքները, ինչպես նաեւ կատարել պայմանական աշխատանքի բաժանում:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցուման ընթացքում մեջքերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 4 Գնահատել և հսկել աշխատակազմի աշխատանքը**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում կատարված աշխատանքների վերլուծության եղանակներն ու մեթոդները.
- 2) ճիշտ է մշակում աշխատանքի վերահսկման համապատասխան պաշտոնական հրահանգներն ու չափորոշիչները
- 3) ճիշտ է իրականացնում աշխատակիցների գործունեության վերահսկման գործընթացը.

4) ճիշտ է կատարում արդյունքների չափում և գնահատում

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի պայմանական ներկայացնել կատարված աշխատանքների վերլուծության եղանակներն ու մեթոդները, կհանձնարարվի մշակել պայմանական աշխատանքի վերահսկման համապատասխան պաշտոնական հրահանգներն ու չափորոշիչները, իրականացնել պայմանական աշխատակիցների գործունեության վերահսկման գործընթացը, պայմանականորեն կատարել արդյունքների չափում և գնահատում:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՔԵԹԻՆԳ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5-12-002

**Մոդուլի նպատակը՝** Ուսանողի մոտ ձևավորել մարքեթինգային մտածելակերպ՝ տալ պատկերացում կազմակերպության տնտեսական և շուկայական գործունեության բնագավառում շուկայագիտության գործառույթների, գործունեության շրջանակի մասին, զարգացնել նախնական անհրաժեշտ կարողություններ մարքեթինգային գործիքների և դրանց կիրառման մեթոդների վերաբերյալ:

**Մոդուլի տևողությունը** 54 ժամ

20

34

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. Ներկայացնել մարքեթինգի էությունը և հիմունքները
2. Բնորոշել մարքեթինգի հիմնարար հասկացությունները
3. Ներկայացնել մարքեթինգային գործընթացը
4. Կառավարել հարաբերությունները սպառողների հետ
5. Ելնելով սահմանված նպատակներից իրականացնել SWOT վերլուծություն

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

**Ուսումնառության արդյունք 1 Ներկայացնել մարքեթինգի էությունը և հիմունքները**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում մարքեթինգի բովանդակությունը,
- 2) ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգի դերը և գործնական կիրառման ուղղությունները
- 3) ճիշտ է սահմանում նպատակները, խնդիրները և գործառույթները կազմակերպության տնտեսական գործունեության բնագավառում:
- 4) ճիշտ է ներկայացնում մարքեթինգային պլանավորման սկզբունքներ.

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել մարքեթինգի բովանդակությունը, բնորոշել մարքեթինգի դերը և գործնական կիրառման ուղղությունները, սահմանել նպատակները, խնդիրները և գործառույթները կազմակերպության տնտեսական գործունեության բնագավառում, ներկայացնել մարքեթինգային պլանավորման սկզբունքները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2 Բնորոշել մարքեթինգի հիմնարար հասկացությունները**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է բացատրում սպառողական կարիքները, պահանջմունքները, պահանջարկը և դրանց վերլուծության անհրաժեշտությունը մարքեթինգային միջոցառումների մշակման աշխատանքներում,
- 3) ճիշտ է բնութագրում շուկան, դրա տեսակները և գործողության մեխանիզմները,
- 4) ճիշտ է բնորոշում կազմակերպության նպատակային սպառողներին և շուկայի սեգմենտը,
- 5) ճիշտ է բնորոշում մրցակցությունը:
- 6) ճիշտ է բնորոշում ապրանքը և ներկայացնում է դրա դասակարգման մոտեցումները,

7) ճիշտ է բնորոշում գինը, դրա վրա ազդող գործոնները և ներկայացնում է գնի սահմանման նշանակությունը կազմակերպության համար

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի բացատրել սպառողական կարիքները, պահանջմունքները, պահանջարկը և դրանց վերլուծության անհրաժեշտությունը մարքեթինգային միջոցառումների մշակման աշխատանքներում, բնութագրել շուկան, դրա տեսակները և գործողության մեխանիզմները, բնորոշել կազմակերպության նպատակային սպառողներին և շուկայի սեգմենտը, կազմակերպության նպատակային սպառողներին և շուկայի սեգմենտը, ապրանքը և ներկայացնում է դրա դասակարգման մոտեցումները, բնորոշել մրցակցություն հասկացությունը, ինչպես նաև բնորոշել գինը, դրա վրա ազդող գործոնները և ներկայացնում է գնի սահմանման նշանակությունը կազմակերպության համար:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3 Ներկայացնել մարքեթինգային գործընթացը**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է նկարագրում մարքեթինգային գործընթացը
- 2) ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգային տեղեկատվությունը, դրա տեսակները, հավաքման եղանակները
- 3) ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգային հետազոտությունների էությունը, իրականացման ուղղությունները, մեթոդները
- 4) ճիշտ է բնորոշում մարքեթինգային ռազմավարական պլանավորման գործընթացը:

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի նկարագրել մարքեթինգային գործընթացը, բնորոշել մարքեթինգային տեղեկատվությունը, դրա տեսակները, հավաքման եղանակները, մարքեթինգային հետազոտությունների էությունը, իրականացման ուղղությունները, մեթոդները, մարքեթինգային ռազմավարական պլանավորման գործընթացը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:



Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 4 Կառավարել հարաբերությունները սպառողների հետ**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է կատարում ապրանքի արժեքի սահմանման գործընթացը.
- 2) ճիշտ է սահմանում սպառողի կողմից գնման գործընթացը.
- 3) ճիշտ է նկարագրում վաճառքի խթանման համակարգը և փուլերը.

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել եւ իրականացնել ապրանքի արժեքի սահմանման գործընթացը, սահմանել սպառողի կողմից գնման գործընթացը, նկարագրել վաճառքի խթանման համակարգը և փուլերը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 5 Ելնելով սահմանված նպատակներից իրականացնել SWOT վերլուծություն**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում SWOT վերլուծության նպատակը
- 2) ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության ներքին միջավայրի կառուցվածքը և այն ձևավորող գործոնները,
- 3) ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության արտաքին միջավայրի կառուցվածքը և այն ձևավորող գործոնները
- 4) ճիշտ է ներկայացնում SWOT վերլուծության գործընթացը,

5) ճիշտ է կարողանում մշակել SWOT վերլուծության պլան և կատարել վերլուծություն

### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել SWOT վերլուծություն հասկացությունը, SWOT վերլուծության նպատակը, կազմակերպության ներքին միջավայրի կառուցվածքը և այն ձևավորող գործոնները, կազմակերպության արտաքին միջավայրի կառուցվածքը և այն ձևավորող գործոնները, SWOT վերլուծության գործընթացը, ինչպես նաև կհանձնարարվի պայմանականորեն մշակել SWOT վերլուծության պլան և կատարել վերլուծություն:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԵՆԵՋՄԵՆԹ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5-12-003

**Մոդուլի նպատակը** Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ կառավարման վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կիմանա կառավարման հիմնադրույթները, գործածվող եզրույթները և կկարողանա իրականացնել պարզ քայլեր այդ ուղղությամբ:

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

16

20

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները
2. ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը
3. ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները
4. ներկայացնել «որակի» կառավարման կարևորությունը

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

**Ուսումնառություն արդյունք 1 Կարողանալ ներկայացնել կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, գործառույթները**

**Կատարման չափանիշները**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման եզրույթները
- 2) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները
- 3) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման գործառույթները
- 4) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ձևերը
- 5) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման ռեսուրսները

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կառավարման եզրույթները, կառավարման գործընթացի հիմնական սկզբունքները, կառավարման գործառույթները, կառավարման ձևերը, կառավարման ռեսուրսները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 2 Կարողանալ ներկայացնել կառավարչի գործունեությունը**

**Կատարման չափանիշները**

- 1) ճիշտ է ներկայացնում կառավարչի դերը
- 2) ճիշտ է ներկայացնում կառավարման մակարդակները
- 3) ճիշտ է ներկայացնում կառավարչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ
- 4) ճիշտ է կազմում աշխատանքային պլանը և սահմանում նպատակը և այն իրականացնում

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել կառավարչի դերը, կառավարման մակարդակները, կառավարչի վերաբերմունքը աշխատակիցների նկատմամբ, ինչպես նաև կհանձնարարվի պայմանականորեն կազմել աշխատանքային պլան և սահմանել նպատակը և այն իրականացման մեխանիզմները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 3 Կարողանալ ներկայացնել արտադրության կառավարման առանձնահատկությունները**

#### **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության քաղաքականությունը
- 2) Ճիշտ է ներկայացնում արտադրական գործընթացը
- 3) Ճիշտ է մեկնաբանում արտադրության պլանը
- 4) Ճիշտ է ներկայացնում արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը)

#### **Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել արտադրության քաղաքականությունը, գործընթացը: Կհանձնարարվի մեկնաբանել արտադրության պլանը եւ ներկայացնել արտադրության կառավարման հսկողությունը (PDCA շրջանը):

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջբերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 4 Կարողանալ ներկայացնել «որակի» կառավարման կարևորությունը**

#### **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է ներկայացնում «որակ» հասկացությունը

- 2) Ճիշտ է ներկայացնում որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը
- 3) Ճիշտ է ներկայացնում որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը
- 4) Ճիշտ է ներկայացնում համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը, և հիմնական սկզբունքները և առավելությունները

**Գնահատման միջոցը՝**

Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել «որակ» հասկացությունը, որակի կառավարումը ISO 9000 և 22000 ստանդարտների նշանակությունը, որակի անվտանգությանը ուղղված աշխատանքների իրականացման կարևորությունը և անհրաժեշտությունը, համընդհանուր որակի կառավարման (TQC) պատմությունը, և հիմնական սկզբունքները և առավելությունները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է դասախոսությունների, գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցումն ընթացքում մեջքերվում են իրական աշխատանքային գործունեության օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՎԱՐՎԵԼԱԿԵՐՊ ԵՎ ԻՄԻՋ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5-12-004

**Մոդուլի նպատակը** Ուսումնասիրելով այս մոդուլը՝ սովորողը կտիրապետի սպասարկման վարվելակերպի նորմերին, անհատական և կազմակերպության իմիջի բարձրացման տեխնոլոգիային:

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

16

20

**Մուտքային պահանջները՝** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

**Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

- 1. Իմանա էթիկայի հիմունքները
- 2. Իմանա աշխատանքային/ծառայողական վարվեցողության կանոնները
- 3. Իմանա անհատի և կազմակերպության հեղինակության բարձրացման տեխնոլոգիաները

**Մոդուլի գնահատման կարգը՝** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

### **Ուսումնառություն արդյունք 1. Իմանալ էթիկայի հիմունքները**

#### **Կատարման չափանիշները**

- 1)Ցուցադրում է ծանոթության գործընթացի կարգը,
- 2)ցուցադրում է ներկայանալու և ներկայացման կարգը,
- 3)ցուցադրում է ողջույնի տեսակները,
- 4)ցուցադրում է դիմելաձևի տեսակները:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել էթիկայի հիմունքները, ինչպես նաև Կհանձնարարվի ցուցադրել ծանոթության գործընթացի, ներկայանալու և ներկայացման կարգը, ողջույնի եւ դիմելաձևի տեսակները համապատասխան իրավիճակներում:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 2. Իմանալ աշխատանքային/ծառայողական վարվեցողության կանոնները**

#### **Կատարման չափանիշները**

- 1)ցուցադրում է վերևից ներքև հաղորդակցության էթիկայի օրինակներ,
- 2)ցուցադրում է ներքևից վերև հաղորդակցության էթիկայի օրինակներ,
- 3)ցուցադրում է հորիզոնական հաղորդակցման էթիկայի օրինակներ:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել աշխատանքային/ծառայողական վարվեցողության կանոնները, ինչպես նաև կհանձնարարվի ցուցադրել վերևից ներքև հաղորդակցության, ներքևից վերև հաղորդակցության, հորիզոնական հաղորդակցման օրինակներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՉԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 3. Իմանալ անհատի և կազմակերպության հեղինակության բարձրացման տեխնոլոգիաները**

#### **Կատարման չափանիշները**

1)Գիտի հագուստի ճիշտ ընտրությունն ըստ գույների և կազմվածքի,

2)գիտի զարդեր կրելու և օժանելիք գործածելու կարգը,

3)կեցվածքի և քայլվածքի նշանակությունը,

4)գիտի աշխատակից-կազմակերպություն փոխհարաբերությունները կազմակերպության հեղինակության բարձրացման գործում:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել հագուստի ճիշտ ընտրությունն ըստ գույների և կազմվածքի, զարդեր կրելու և օժանելիք գործածելու կարգը, կեցվածքի և քայլվածքի նշանակությունը, աշխատակից-կազմակերպություն փոխհարաբերությունները կազմակերպության հեղինակության բարձրացման գործում:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՉԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՈՒՄ, ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՈՒՄ, ՉԱՓԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը՝** ՀՍ 5-12-005

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ ստանդարտացման, սերտիֆիկացման և չափագիտության վերաբերյալ մասնագիտական գործունեության ոլորտում կիրառելու նպատակով

**Մոդուլի տևողությունը** 54 ժամ

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

Ուսումնառության արդյունքները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իմանա ՀՀ օրենսդրության պահանջները ՀՍ ոլորտում և սերտիֆիկացման գործընթացը
2. Իմանա չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները

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

**Ուսումնառություն արդյունք 1 Գիտի ՀՀ օրենսդրության պահանջները ՀՍ ոլորտում և սերտիֆիկացման գործընթացը**

**Կատարման չափանիշները**

- 1)Ներկայացնում է ՀՀ-ում գործող ստանդարտները,
- 2)Ներկայացնում է սերտիֆիկացման գործընթացը ՀՀ օրենսդրության համաձայն:

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել ՀՀ-ում գործող ստանդարտները, սերտիֆիկացման գործընթացը ՀՀ օրենսդրության համաձայն: Համապատասխան իրավիճակներում կհանձնարարվի տարբերակել համապատասխան ստանդարտները եւ ցուցադրել սերտիֆիկացման գործընթացը ՀՀ օրենսդրության համաձայն:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 2. Գիտի չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները**

**Կատարման չափանիշները**

- 1)Ներկայացնում է մետրոլոգիայի համար պատասխանատու ինստիտուցիոնալ մարմինները,



2) ներկայացնում է չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել մետրոլոգիայի համար պատասխանատու ինստիտուցիոնալ մարմինները, չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

## **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՄԹԵՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5-12-006

**Մոդուլի նպատակը** Այս մոդուլը ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա տեսակավորել, մշակել, փաթեթավորել և պահել խոշոր ու մանր անասունների մսեղիքը, մսամթերքները (հումք և կիսապատրաստվածքներ)՝ ապահովելով ապրանքագիտության պահանջները

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

### **Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Ներկայացնի մսի կազմաբանական, քիմիական կառուցվածքը և սննդային արժեքը, մասնատումն ըստ տեսակի
2. Ներկայացնի մսի տեսականին և տարիքային առանձնահատկությունները: ենթամսամթերքների ապրանքագիտությունը
3. Ներկայացնի ձկների դասակարգումը, ձկնամթերքի կազմը և սննդային նշանակությունը
4. Ներկայացնի ընտանի և վայրի թռչնամսի թարմության որոշումը և խոտանումը
5. Ընտրի, տեսակավորել, պահեստավորել բանջարեղենը և սնկերը
6. Ընտրի, տեսակավորել, պահեստավորել թարմ պտուղները և հատապտուղները, մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները
7. Ներկայացնի հացահատիկները, ձավարեղենը և ալյուրը

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

**Ուսումնառություն արդյունք 1 Մսի կազմաբանական, քիմիական կառուցվածքը և սննդային արժեքը, մասնատումն ըստ տեսակի**

Կատարման չափանիշները

- 1) ճիշտ է բնութագրում մկանային հուսվածքի կառուցվածքը,
- 2) ճիշտ է բնութագրում կապակցվող հյուսվածքների կառուցվածքը,
- 3) ճիշտ է բնութագրում ճարպային հուսվածքների կառուցվածքը և տեղաբաշխումը,
- 4) ճիշտ է բնութագրում ոսկրային, կրճիկային հուսվածքների կառուցվածքը,
- 5) ճիշտ է բնութագրում մսի սննդային արժեքի կարևորությունը,
- 6) ճիշտ է տեսակավորում առաջին, երկրորդ և երրորդ կարգի միսը,
- 7) ճիշտ է մասնատում խոհարարական նպատակներով օգտագործվող միսը,
- 8) ճիշտ է մասնատում խոշոր կտորներով մասնատված միսը,
- 9) գիտի որն է համարվում կշռված և փաթեթավորված միսը,
- 10) գիտի ինչ քաշով են փաթեթավորում միսը և ինչպես են ընտրում փաթեթավորման համար նախատեսված պոլիմերային թաղանթները,
- 11) գիտի որոնք են կիսապատրաստվածքները և ինչպես են այն պահում,
- 12) կարողանում է կիսապատրաստվածքների պատրաստման համար մսեղիքը կտրատել խոշոր, բաժնային, մանր կտորներով և աղացման համար ճիշտ է ընտրում մսեղիքը,
- 13) ճիշտ է կատարում մսի, մսամթերքների կիսապատրաստվածքների փաթեթավորումը և պահումը,
- 14) ճիշտ է ընտրում կիսապատրաստվածքների պահպանման պայմանները և ժամկետները,
- 15) սառեցրած մսի ետ բերման ժամանակ ճիշտ է պահպանում ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և տևողությունը:

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի բնութագրել մկանային հուսվածքի, կապակցվող հյուսվածքների, ճարպային հուսվածքների կառուցվածքը և տեղաբաշխումը, ոսկրային, կրճիկային հուսվածքների կառուցվածքը, մսի սննդային արժեքի կարևորությունը: Կհանձնարարվի տեսակավորում առաջին, երկրորդ և երրորդ կարգի միսը, մասնատել խոհարարական նպատակներով օգտագործվող միսը, մասնատել խոշոր կտորներով մասնատված միսը, կիսապատրաստվածքների պատրաստման համար մսեղիքը կտրատել խոշոր, բաժնային, մանր կտորներով, ընտրել մսեղիք աղացման համար: Կհանձնարարվի ներկայացնել կշռված և փաթեթավորված միսը, ինչ քաշով են փաթեթավորում միսը և ինչպես են ընտրում փաթեթավորման համար նախատեսված պոլիմերային թաղանթները, որոնք են կիսապատրաստվածքները և ինչպես են դրանք պահում: Ինչպես նաև կհանձնարարվի կատարել մսի, մսամթերքների կիսապատրաստվածքների փաթեթավորումը և պահումը, ընտրել կիսապատրաստվածքների պահպանման պայմանները և

Ժամկետները, ներկայացնել սառեցրած մսի ետ բերման ժամանակ ջերմաստիճանի պահպանումը, հարաբերական խոնավությունը և տևողությունը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք2 Մսի տեսականին և տարիքային առանձնահատկությունները: Ենթամասամթերքների ապրանքագիտությունը**

#### **Կատարման չափանիշները**

1) Ճիշտ է որոշում տարբեր տեսակի կենդանիների միսը և բնութագրում դրանց կազմաբանական կառուցվածքը, քիմիական կազմը և էներգետիկ արժեքը,

2) ճիշտ է բնութագրում տարիքի և սեռի ազդեցությունը մսի որակի վրա,

3) ճիշտ է բաժանում ենթամասամթերքները:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի որոշել տարբեր տեսակի կենդանիների միսը և բնութագրում դրանց կազմաբանական կառուցվածքը, քիմիական կազմը և էներգետիկ արժեքը, բնութագրել տարիքի և սեռի ազդեցությունը մսի որակի վրա, ենթամասամթերքի բաժանման տեխնոլոգիան:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 3 Ձկների դասակարգումը, ձկնամթերքի կազմը և սննդային նշանակությունը**

## **Կատարման չափանիշները**

- 1) ճիշտ է բնութագրում թարմ ձկան առավելությունները պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկներից,
- 2) ճիշտ է նկարագրում պաղեցրած ձկան արտաքին տեսքը և որոշում ջերմաստիճանը,
- 3) ճիշտ է նշում սառնախցիկում պահված ձկան ջերմաստիճանը և պահման ժամկետը,
- 4) ճիշտ է նշում սառեցրած ձկան մսեղիքի ջերմաստիճանը և պահան ժամկետը
- 5) ճիշտ է նշում արագ և դանդաղ սառեցրած ձկի հետ կատարվող անցանկալի փոփոխությունները,
- 6 ) ճիշտ է սառեցրած ձուկը դասում 1 և 2-րդ կարգի և նշում է ձկան փչացման հետ տեղի ունեցող կենսաքիմիական և քիմիական պրոցեսները,
- 7 ) ճիշտ է նկարագրում աղ դրած ձկան նոր համի և հոտի ձեռքբերումները,
- 8 ) ճիշտ է պատրաստում քաղցր աղադրումը և համեմունքային աղադրումը,
- 9) ճիշտ է համադրում աղ դրած ձուկը՝ պահպանելով պահպանման ջերմաստիճանը և տևողությունը,
- 10) կախված ձկան տեսակից և գտնվելու վայրից ճիշտ է բնութագրում քիմիական կազմը,
- 11) ճիշտ է թվարկում տեսականին և բնութագրում քիմիական կազմը:

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի բնութագրել թարմ ձկան առավելությունները պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկներից, նկարագրել պաղեցրած ձկան արտաքին տեսքը և որոշել ջերմաստիճանը, նշել սառնախցիկում պահված ձկան ջերմաստիճանը և պահման ժամկետը, սառեցրած ձկան մսեղիքի ջերմաստիճանը և պահան ժամկետը, արագ և դանդաղ սառեցրած ձկի հետ կատարվող անցանկալի փոփոխությունները, ինչպես նա? Կհանձնարարվի դասել ձկներն ըստ կարգի, նշել ձկան փչացման հետ տեղի ունեցող կենսաքիմիական և քիմիական պրոցեսները, նկարագրել աղ դրած ձկան նոր համի և հոտի ձեռքբերումները, պատրաստել քաղցր աղադրումը և համեմունքային աղադրումը, համադրել աղ դրած ձուկը՝ պահպանելով պահպանման ջերմաստիճանը և տևողությունը, բնութագրել ձկան քիմիական կազմը կախված ձկան տեսակից և գտնվելու վայրից, թվարկել տեսականին:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

## **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 4      Ընտանի և վայրի թռչնամսի թարմության որոշումը և խոտանումը**

## **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է որոշում թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի որակը և խոտանը,
- 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) ճիշտ է տեսակավորում վայրի թռչնամիսը և ընտրում պահպանման ջերմաստիճանը և տևողությունը,
- 8) ճիշտ է որոշում վայրի թռչնամսի որակը և բնութագրում նրա սննդային արժեքը:

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի որոշել թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի որակը և խոտանը, տեսակավորել թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամիսը, ընտրել փաթեթավորման համար նախատեսված փաթեթները, տարբերակել կիսապատրաստվածքները և ճիշտ է ներկայացնում պահպանման ռեժիմը, մասնատել ամբողջական հավը բաժնային կտորների և փաթեթավորել՝ պահպանելով ջերմային ռեժիմը, ընտրել թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի սառնարանային ռեժիմը և պահպանման ժամկետը, տեսակավորել վայրի թռչնամիսը և ընտրել պահպանման ջերմաստիճանը և տևողությունը, որոշել վայրի թռչնամսի որակը և բնութագրել դրա սննդային արժեքը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

## **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

## **Ուսումնառություն արդյունք 5 Ընտրել տեսակավորել, պահեստավորել բանջարեղենը և սնկերը**

## **Կատարման չափանիշները**

- 1) Կարողանում է թվարկել և բնութագրել վեգետատիվ բանջարեղենների խումբը,
- 2) կարողանում է թվարկել և բնութագրել պտղաբանջարեղենների ենթախմբերը,

3) ըստ հասունացման ժամկետների ճիշտ է բնութագրում ուշահաս, վաղահաս, միջահաս բանջարեղենները,

4) ճիշտ է բնութագրում ընդեղեն (բակլա) բանջարեղենները և դրանց քիմիական կազմը,

5) ճիշտ է ընտրում կաթնային հասունացման եգիպտացորենը և բնութագրում ըստ հասունացման եգիպտացորենի քիմիական կազմը:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի թվարկել և բնութագրել վեգետատիվ բանջարեղենների խումբը, պտղաբանջարեղենների ենթախմբերը, ըստ հասունացման ժամկետների բնութագրել ուշահաս, վաղահաս, միջահաս բանջարեղենները, բնութագրել ընդեղեն (բակլա) բանջարեղենները և դրանց քիմիական կազմը, ընտրել կաթնային հասունացման եգիպտացորենը և բնութագրել ըստ հասունացման եգիպտացորենի քիմիական կազմը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 6 Ընտրել, տեսակավորել, պահեստավորել թարմ պտուղները և հատապտուղները, մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները**

#### **Կատարման չափանիշները**

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) կարողանում է թվարկել կորիզավոր պտուղները, տալիս դրանց բնութագիրը և քիմիական բաղադրությունը,

4) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների և վայրի հատապտուղների պահպանման ռեժիմը և քիմիական բաղադրությունը,

5) ) ճիշտ է թվարկում մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները և տալիս դրանց բնութագիրը,

6) ըստ ընտանիքների ճիշտ է թվարկում բանջարեղենների անվանումները,

7) ճիշտ է բնութագրում արմատապտուղների և պալարապտուղների խումբը և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը,

- 8) ճիշտ է բնութագրում սոխաբանջարեղենների և կաղամբաբանջարեղենների խումբը և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը,
- 9) ճիշտ է բնութագրում սալաթաբանջարեղենների և աղանդերային բանջարեղենների և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը,
- 10) ճիշտ է թվարկում համային բանջարեղենների խումբը և դրանց օգտագործման ձևերը,
- 11) ճիշտ է բնութագրում դրմաբանջարեղենները և տոմատային բանջարեղենները և դրանց քիմիական բաղադրությունը,
- 12) ճիշտ է որոշում համային բանջարեղենների համային արժեքը և քիմիական կազմը:
- 13) ճիշտ է բնորոշում պահունակությունը,
- 14) ճիշտ է դասավորում պահոցում բանջարեղենը և պահպանում ջերմաստիճանը և ընտրում պահպանման ժամանակը,
- 15) ճիշտ է պահպանում ընդավոր պտուղների գործոնները,
- 16) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների հետ տարվող խնամքը և ինչ ժամկետներ են նախատեսված ճիշտ պահպանման համար,
- 17) ճիշտ է օգտագործում սառնարանից հանած պտուղները և հատապտուղները:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի բնութագրել ընդավոր պտուղները, կախված սեզոնայնությունից՝ նկարագրել դրանց կառուցվածքը և կիրառումը, հատապտուղների և վայրի հատապտուղների պահպանման ռեժիմը և քիմիական բաղադրությունը, արմատապտուղների և պալարապտուղների խումբը և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը, սոխաբանջարեղենների և կաղամբաբանջարեղենների խումբը և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը, սալաթաբանջարեղենների և աղանդերային բանջարեղենների և դրանց ֆիզիկոքիմիական կազմը, դրմաբանջարեղենները և տոմատային բանջարեղենները և դրանց քիմիական բաղադրությունը, հատապտուղների հետ տարվող խնամքը և ինչ ժամկետներ են նախատեսված ճիշտ պահպանման համար, կհանձնարարվի ընտրել տեղափոխման և պահպանման եղանակները, վերլուծում՝ կախված սեզոնայնությունից և պահպանումից պտուղների հետ կատարվող բնափոխությունները, թվարկել կորիզավոր պտուղները, տալ դրանց բնութագիրը և քիմիական բաղադրությունը, թվարկել մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները և բնութագրել, թվարկում բանջարեղենների անվանումները, համային բանջարեղենների խումբը և դրանց օգտագործման ձևերը, որոշել համային բանջարեղենների համային արժեքը և քիմիական կազմը, դասավորել պահոցում բանջարեղենը և պահպանել ջերմաստիճանը, ընտրել պահպանման ժամանակը, պահպանել ընդավոր պտուղների գործոնները, օգտագործել սառնարանից հանած պտուղները և հատապտուղները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 6 ժամ

## **Ուսումնառություն արդյունք 7**

### **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է բնութագրում հացահատիկի որակը, քիմիական կազմը, պահման ժամկետները և ինչ վնասատուներով է այն վարակվում,
- 2) տարբերակում է փափուկ և կարծր ցորենը իրարից և որոշում օգտագործման եղանակները,
- 3) ճիշտ է բնութագրում լոբազգի կուլտուրաները և թվարկում այն, կախված գույնից՝ ճիշտ է բաժանում տիպերի,
- 4) ըստ տեսակի և տիպի ճիշտ է տարբերակում այլուրի տեսակները և նկարագրում է այլուրի ստացման տեխնոլոգիան,
- 5) ճիշտ է բնութագրում աշորայի այլուրը և որոշում, որ տեսակն են օգտագործում հացաթխման մեջ,
- 6) զգայորոշման եղանակով ճիշտ է գնահատում այլուրի որակը,
- 7) ճիշտ է գնահատում ձավարի տեսակները, որակը զգայորոշման և ֆիզիկոքիմիական ցուցանիշներով,
- 8) ճիշտ է բնութագրում պահման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, քիմիական և մանրէաբանական գործընթացները,
- 9) ճիշտ է նկարագրում հատիկի փչացումը, ծլումը, ֆերմենտատիվ պրոցեսների առաջացումը, ֆիզիկական և քիմիական պրոցեսների ազդեցությունը մթերքի որակի վրա,
- 10) ճիշտ է նկարագրում պահման ժամանակ ջերմաստիճանի, օդի հարաբերական խոնավության խախտման ժամանակ հացահատիկի, այլուրի հետ կատարվող բորբոսման, նեխման, դառնության առաջացումը,
- 11) կախված եղանակներից ճիշտ է նկարագրում պահման ջերմաստիճանը և տևողությունը:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի բնութագրել հացահատիկի որակը, քիմիական կազմը, պահման ժամկետները, վնասատուներով վարակումը, տարբերակել փափուկ և կարծր ցորենը իրարից և որոշել օգտագործման եղանակները, բնութագրել լոբազգի կուլտուրաները և թվարկել դրանք, տարբերակել այլուրի տեսակները և նկարագրել այլուրի ստացման տեխնոլոգիան, գնահատել այլուրի որակը, գնահատել ձավարի տեսակները, որակը զգայորոշման և ֆիզիկոքիմիական ցուցանիշներով, բնութագրել պահման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, քիմիական և մանրէաբանական գործընթացները, նկարագրել հատիկի փչացումը, ծլումը, ֆերմենտատիվ պրոցեսների առաջացումը, ֆիզիկական և քիմիական պրոցեսների ազդեցությունը մթերքի որակի վրա, նկարագրել պահման ժամանակ ջերմաստիճանի, օդի հարաբերական խոնավության խախտման ժամանակ հացահատիկի, այլուրի հետ կատարվող բորբոսման, նեխման, դառնության առաջացումը:



Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 4 ժամ

## **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՄԸ «ՄԱՆՐԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-07

**Մոդուլի նպատակը** Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների (բակտերիաներ, մանրադիտակային սնկեր, վիրուսներ) կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության, հայտնաբերման մեթոդների վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա վերլուծել հումքերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքերը և որոշել դրանց ախտահարվածության աստիճանը:

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

### **Ուսումնառության արդյունքները**

**Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝**

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

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

**Ուսումնառություն արդյունք 1 Իմանա մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը**

**Կատարման չափանիշները**

- 1) Գիտի մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը,
- 2) ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը (արտաքին տեսքը):

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը: Կհանձնարարվի նկարել մանրէների ձևերը (արտաքին տեսքը):

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**Ուսումնառություն արդյունք 2 Կարողանա ներկայացնել 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**

**Կատարման չափանիշները**

- 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**

Սովորողին կհանձնարարվի բնորոշել ջերմաստիճանի ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա և ներկայացնել մանրէների խմբերը՝ կախված ջերմադիմացկունությունից, ներկայացնել ճնշման և խոնավության ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա, ներկայացնել քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 3 Կարողանա ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով**

#### **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է ներկայացնում մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և բուծման սխեմաները,
- 2) ճիշտ է նկարագրում սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները,
- 3) ճիշտ է ներկայացնում խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի, վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և բուծման սխեմաները, նկարագրել սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները, ներկայացնել խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի, վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **Ուսումնառություն արդյունք 4 Կարողանա ներկայացնել ախտածին միկրոօրգանիզմները սննդարդյունաբերությունում**

#### **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները, կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները,
- 2) ճիշտ է ներկայացնում արտադրության սանիտարական կանոնների, ինպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները, կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները, արտադրության սանիտարական կանոնների, ինպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

## **Ուսումնառություն արդյունք 5 Ներկայացնի սննդամթերքի արտադրության ընդհանուր մանրէակենսաբանությունը**

### **Կատարման չափանիշները**

- 1) Ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները,
- 2) ճիշտ է ներկայացնում միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության հետևանքով առաջացող մթերքի արատները,
- 3) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի արտադրության վնասակար միկրոօրգանիզմների թափանցման ուղիները:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել սննդամթերքի միկրոօրգանիզմները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և գործոնները, միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության հետևանքով առաջացող մթերքի արատները, սննդամթերքի արտադրության վնասակար միկրոօրգանիզմների թափանցման ուղիներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

# **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ, ՖԻԶԿՈԼԼՈՒԴԱՅԻՆ ՔԻՄԻԱ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 05-12-008

**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 կարողանա պրակտիկ կիրառել օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները

**Մոդուլի տևողությունը** 108 ժամ

52

56

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

## **Ուսումնառության արդյունքներ**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. Իմանա օրգանական քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
2. Իմանա անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում
3. Իմանա ֆիզկոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում

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

**Ուսումնառության արդյունք 1** **Գիտի օրգանական քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում**

## **Կատարման չափանիշներ**

- 1) դասակարգի օրգանական նյութերը
- 2) կարդա և կազմի օրգանական ռեակցիաներ
- 3) բնութագրի սպիտակուցների, ածխաջրերի, ճարպերի քիմիական կազմը և հատկությունները

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի դասակարգել օրգանական նյութերը, կարդալ և կազմել օրգանական ռեակցիաներ, բնութագրել սպիտակուցների, ածխաջրերի, ճարպերի քիմիական կազմը և հատկությունները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Գիտի անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) հասկանում է անալիտիկ քիմիայի ընկալումը որպես գիտության և արդյունաբերության կարևոր առարկայի,
- 2) պատկերացում է իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը,
- 3) բնութագրում է որակական և քանակական անալիզները

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել անալիտիկ քիմիայի ընկալումը որպես գիտության և արդյունաբերության կարևոր առարկայի, իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը, կհանձնարարվի բնութագրել որակական և քանակական անալիզները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Գիտի ֆիզկոլլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) գիտի ֆիզիկական և կոլլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները
- 2) գիտի թերմոդինամիկայի օրենքները

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել ֆիզիկական և կոլլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները եւ թերմոդինամիկայի օրենքները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 05-12-009

**Մոդուլի նպատակը** Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հանրային սննդի օբյեկտների տիպերի և առանձնահատկությունների, սպասարկման կազմակերպման ոլորտի կառուցվածքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ: Ուսումնասիրելով այս մոդուլը՝ սովորողը կկարողանա կազմակերպել սառը, տաք, վերամշակման, պահեստային և սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքները

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է ուսումնասիրած լինի «Մարդկային ռեսուրսների կառավարում», «Մարքեթինգ», «Մենեջմենթ» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է

1. **հանրային սննդի օբյեկտների սպասարկման կազմակերպում**
2. **արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպում**
3. **կազմակերպել խոհանոցի բաժանմունքների աշխատանքները**

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

**Ուսումնառության արդյունք 1** Հանրային սննդի օբյեկտների սպասարկման կազմակերպում

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ներկայացնում է ՀՍՕ կառուցվածքը
- 2) տարբերակում է ՀՍՕ տարածքները
- 3) բնութագրում է ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացը

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել ՀՍՕ կառուցվածքը, տարածքները, ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 2 Արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպում**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) բնութագրում է տաք արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը
- 2) բնութագրում է սառը արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը
- 3) բնութագրում է վերամշակման արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը
- 4) բնութագրում է պահեստային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը
- 5) բնութագրում է սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի բնութագրել տաք, սառը, վերամշակման, պահեստային եւ սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3 Կազմակերպել խոհանոցի բաժանմունքների աշխատանքները**



## **Կատարման չափանիշներ**

- 1) կազմակերպում է մաքուր սպասքի ապահովման աշխատանքները
- 2) կազմակերպում է մաքուր սպասքի տրամադրման աշխատանքները

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել մաքուր սպասքի ապահովման եւ տրամադրման աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

## **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 16 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

## **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ « ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ԽՈՒՎՈՑԱՅԻՆ ԳՈՒՅՔԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ, ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄԻ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԲԱՇԽՈՒՄ »**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-010

**Մոդուլի նպատակը** Ուսումնասիրելով այս մոդուլը սովորողը կկարողանա շահագործել խոհանոցային գույքը, վերահսկել սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը և կատարել գույքի/ սարքավորումների տեղաբաշխում

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:

## **Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. ներկայացնի խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները
2. շահագործի նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները
3. շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումները
4. տեղաբաշխել 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) անվանում և ցուցադրում է խոհանոցային սարքավորումները, այդ թվում՝ ազգային
- 2) անվանում և ցուցադրում է խոհարարական պարագաները,

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի անվանել և ցուցադրել խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները, այդ թվում՝ ազգային:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2 Շահագործել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) ներկայացնում է նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակությունը, այդ թվում՝ ազգային
- 2) անվտանգ շահագործում է նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակությունը, այդ թվում՝ ազգային, ինչպես նաև անվտանգ շահագործել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումները**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ներկայացնում է ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության, այդ թվում՝ ազգային,
- 2) անվտանգ շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումները,
- 3) կատարում է պարամետրերի համապատասխան կարգավորումներ,
- 4) վերահսկում է աշխատանքային ռեժիմը և ջերմաստիճանը:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության, այդ թվում՝ ազգային, անվտանգ շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումները, կհանձնարարվի կատարել պարամետրերի համապատասխան կարգավորումներ, ցուցադրել աշխատանքային ռեժիմի եւ ջերմաստիճանի վերահսկման գործընթացը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 4 Տեղաբաշխել խոհանոցային գույքը**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) նախագծում է խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման սխեմա՝ ըստ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջների,
- 2) տեղաբաշխում է խոհանոցային գույքն՝ ըստ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջների:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի նախագծել խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման սխեմա՝ ըստ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջների եւ տեղաբաշխել խոհանոցային գույքն՝ ըստ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջների:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

## **ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԵՐԱՉԽԱՎՈՐՎԱԾ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

## **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՆԱԽՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-11-011

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել տաք և սառը նախուտեստների պատրաստման և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ սովորողը կտիրապետի մսից և մսամթերքից, ինչպես նաև ձկնից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիային և կկարողանա պատրաստել դրանք: Կիմանա բանջարեղենից և մսից /այդ թվում՝ թռչնամսից/, ձվից, կաթնամթերքից, մրգերից և հատապտուղներից աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիային և կկարողանա պատրաստել դրանք՝ միաժամանակ ապահովելով անվտանգության կանոնները:

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. **ցուցադրի մսից և մսամթերքից տաք և սառը նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
2. **Ցուցադրել ձկնից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
3. **Ցուցադրել ձվից նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
4. **Ցուցադրել բանջարեղենից և մսից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
5. **Ցուցադրել կաթնամթերքից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
6. **Ցուցադրել մրգերից և հատապտուղներից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, 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, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

### **Կատարման չափանիշներ**

1) Ծիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,

- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 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 պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել ձկնից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում ձուկը և/կամ ձկնամթերքը և/կամ ոչ ձկնային ծովամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ տեխնոլոգիայի,

- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել ծուկը 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 պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի, իրականացնում 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Ցուցադրել ձվից նախուտեստների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն 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 ըստ տեխնոլոգիայի,

- 4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

#### **Ուսումնառության արդյունք 4 Ցուցադրել բանջարեղենից և մսից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

Կատարման չափանիշներ

- 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 ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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 եւ 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 5 Ցուցադրել կաթնամթերքից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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,
- 7) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:

### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 8 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 6 Ցուցադրել մրգերից և հատապտուղներից աղցանների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն 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 ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԱՊՈՒՐՆԵՐԻ ԵՎ ԹԱՆՁՐՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-012

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողը կտիրապետի տաք և սառը ապուրների, թանձրուկների պատրաստման տեխնոլոգիային և կկարողանա պատրաստել դրանք

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

Ուսումնառության արդյունքները

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. **ցուցադրի տաք ապուրների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան**
2. **ցուցադրի սառը ապուրների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան**
3. **ցուցադրի տաք, սառը և մրգային թանձրուկների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է

**Ուսումնառության արդյունք 1** **Ցուցադրել տաք ապուրների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան**

Կատարման չափանիշներ

1)Ճիշտ է ընտրում մթերքն 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 ըստ տեխնոլոգիայի,

4) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,

5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,

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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել սառը ապուրների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն 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 ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,

- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Ցուցադրել տաք, սառը և մրգային թանձրուկների պատրաստման, այդ թվում՝ ազգային, տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

### **ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԶԿԻՑ ԵՎ ՈՉ ԶԿՆԱՅԻՆ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5-12-013

**Մոդուլի նպատակը**՝ սովորողի մոտ ձևավորել կրճիկային և ոսկրային ձկներից և ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման, ինչպես նաև ձկից ազգային կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն: Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո սովորողը կկարողանա տարբեր տեսակի ձկները և ոչ ձկնային ծովամթերքները տեխնոլոգիապես ճիշտ ենթարկել նախնական և ջերմային մշակման, հետևել ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացին:

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները**՝ Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է.

1. **կրճիկային ձկներից և ձկնամթերքից ստանա խոհարարական արտադրանքներ և ազգային կերակրատեսակներ**

2. **ուսկրային ձկից և ձկնամթերքից ստանա խոհարարական արտադրանքներ և ազգային կերակրատեսակներ**
3. **ոչ ձկնային ծովամթերքից ստանա խոհարարական արտադրանքներ**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1 Կրճիկային ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում կրճիկային ձուկն և/կամ ձկնամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում կրճիկային ձուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 2 Ոսկրային ձկից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում ոսկրային ձուկը և/կամ ձկնամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոսկրային ձուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3 Ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացում**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոչ ձկնային ծովամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակում,
- 6) ճիշտ է հետևում ոչ ձկնային ծովամթերքի 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 16 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՍԻՑ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

#### **Մոդուլի դասիչը**

ՀՍ 5- 12-014

#### **Մոդուլի նպատակը՝**

մոդուլի ուսումնասիրությունը ուսանողի մոտ ձևավորում է գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ: Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի միսը և մսամթերքը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները



**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները.

1. **Գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**
2. **Հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**
3. **Խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**
4. **Այծի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**
5. **Գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսամթերքից/ենթամսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1** **Գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3      Խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 4**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒՅՈՒՄԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5 Գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսամթերքից/ենթամսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների ստացում**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակում,
- 6) ճիշտ է հետևում համապատասխան կենդանու 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**ՈՒՍՈՒՄԻ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐՎԱԾ Ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**ՄՈՂԻԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՈՉՆԱՄՍԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի նպատակը՝** մոդուլի ուսումնասիրությունը սովորողի մոտ ձևավորում է հավի, ճտի, բաղի, սագի, հնդկահավի և այլն մսից և մասամբերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման, այդ թվում՝ ազգային կերակրատեսակների, և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ:

Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա համապատասխան թռչնամիսը և ենթամսամբերքը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ  
40  
50

**Մուտքային պահանջները՝** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. **Ցուցադրել թռչնամսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
2. **Ցուցադրել թռչնամսի ենթամսամբերքից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշի լիարժեք ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1 Ցուցադրել թռչնամսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան թռչնի միսն և/կամ մսամբերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան մսամբերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան մսամբերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մսամբերքի ջերմային մշակում,
- 6) ճիշտ է հետևում համապատասխան մսամբերքի 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել թռչնի միսը և/կամ մսամթերքն 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 24 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել թռչնամսի ենթամսամթերքից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան ենթամսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան ենթամսամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան ենթամասմթերքն 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 26 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՐՍԱՄՍԻՑ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-016

**Մոդուլի նպատակը** Այս մոդուլի ուսումնասիրությունը սովորողի մոտ ձևավորում է որսամսից խոհարարական արտադրանքների ստացման, այդ թվում՝ ազգային կերակրատեսակների, և տեխնոլոգիական վերահսկման կարողություններ: Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա վայրի թռչնի և կենդանու համապատասխան միսը և ենթամասմթերքը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

32

40

**Մուտքային պահանջները՝** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. Ցուցադրել վայրի թռչնամսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
2. Ցուցադրել վայրի կենդանու մսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան
3. Ցուցադրել վայրի թռչունների և կենդանիների ենթամասմթերքից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան



**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1 Ցուցադրել վայրի թռչնամսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում համապատասխան թռչնի միսն և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան մսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակում,
- 6) ճիշտ է հետևում համապատասխան 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան թռչնի միսը և/կամ մսամթերքն 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել վայրի կենդանու մսից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

## **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել միսը և/կամ մսամթերքն 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

## **Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

## **Ռիսումնառության արդյունք 3 Ցուցադրել վայրի թռչունների և կենդանիների ենթամսամթերքից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

## **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամսամթերքն ըստ պատվերի,
- 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն ըստ պատվերի,

- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան ենթամասամթերքը նախնական մշակման ըստ պատվերի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամասամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ պատվերի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան ենթամասամթերքի ջերմային մշակում,
- 6) ճիշտ է հետևում համապատասխան ենթամասամթերքի 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ընտրել համապատասխան ենթամասամթերքն 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԶԱՎԱՐԵՂԵՆԻՑ, ԸՆԴԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5-12-017

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել ձավարեղենից, ընդեղենից, մակարոնեղենից խոհարարական արտադրանքների, այդ թվում՝ ազգային, ստացման կարողություն:

Այս մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա ձավարեղենը, ընդեղենը և մակարոնեղենը ենթարկել տեխնոլոգիական տարբեր տեսակի նախնական և ջերմային մշակման՝ ապահովելով տեխնոլոգիական պահանջները

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. **Ցուցադրել ձավարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
2. **Ցուցադրել ընդեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
3. **Ցուցադրել մակարոնեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1 Ցուցադրել ձավարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել ընդդեմից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Ցուցադրել մակարոնեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄՆԿԵՐԻՑ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՏԱՑՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-018

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձեռավորել բանջարեղենից և սնկերից խոհարարական արտադրանքների ստացման կարողություն:

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. **Ցուցադրել պալարապտուղներից, արմատապտուղներից և դոմային բանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
2. **Ցուցադրել կաղամբաբանջարեղենից և սոխաբանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**
3. **Ցուցադրել պտուղ բանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1** **Ցուցադրել պալարապտուղներից, արմատապտուղներից և դոմային բանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

### **Ռիսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել կաղամբաբանջարեղենից և սոխաբանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:



## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել պտուղ բանջարեղենից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 18 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԼՐԱԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-019

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել արտադրական քննարկի, այդ թվում՝ ազգային, ստացման կարողություն:

Մոդուլի տևողությունը 72 ժամ  
32  
40

**Մուտքային պահանջները՝** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. **Ցուցադրել այլուրից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1 Ցուցադրել այլուրից կերակրատեսակների, այդ թվում՝ ազգային, պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 32 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 40 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՄԸ «ԱՂԱՆԴԵՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5-12-020

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել աղանդերների, այդ թվում՝ ազգային, ստացման կարողություն

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

32

40

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. Ցուցադրել աղանդերների պատրաստման տեխնոլոգիան
2. Ցուցադրել ազգային աղանդերների պատրաստման տեխնոլոգիան

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

### **Ուսումնառության արդյունք 1 Ցուցադրել աղանդերների պատրաստման տեխնոլոգիան**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,

- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել ազգային աղանդերների պատրաստման տեխնոլոգիան**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՎԱՆՈՑԻ ՃԱՆԱԶՎԱԾ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5- 12-021

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել եվրոպական և ասիական խոհանոցների առավել ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն

**Մոդուլի տևողությունը** 90 ժամ

40

50

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

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**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 24 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել ասիական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,

- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 20 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 26 ժամ

**ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏԱՔ ԵՎ ՍԱՌԸ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** ՀՍ 5- 12-022

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել տաք և սառը ըմպելիքների պատրաստման կարողություն

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

16

20

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

## **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

- 1. Ցուցադրել տաք ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան, այդ թվում՝ ազգային**
- 2. Ցուցադրել սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան, այդ թվում՝ ազգային**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

### **Ուսումնառության արդյունք 1 Ցուցադրել տաք ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան, այդ թվում՝ ազգային**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

#### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ



**Ուսումնառության արդյունք 2 Ցուցադրել սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան, այդ թվում՝ ազգային**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ճիշտ է ընտրում մթերքն ըստ պատվերի,
- 2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
- 3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
- 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,
- 5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակում,
- 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**

Սովորողին 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:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԴԻԵՏՈԼՈԳԻԱ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5- 12-023

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել դիետիկ սննդի պատրաստման կարողություն

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

32

40

**Մուտքային պահանջները՝** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն», «Հանրային սննդի օբյեկտների խոհանոցային գույքի շահագործում, աշխատանքային ռեժիմի վերահսկում և տեղաբաշխում» մոդուլները:

**Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետևյալ գործողությունները՝

1. **Գիտի դիետիկ սննդի նշանակությունը և նպատակները**
2. **Ցուցադրել բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան**
3. **Գիտի տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետաները**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

**Ուսումնառության արդյունք 1 Գիտի դիետիկ սննդի նշանակությունը և նպատակները**

**Կատարման չափանիշներ**

- 1) Ներկայացնում է դիետիկ սննդի նշանակությունն ու կարևորությունը,
- 2) ներկայացնում է դիետիկ սննդի նպատակները:

**Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել դիետիկ սննդի նշանակությունն ու կարևորությունը, ներկայացնել դիետիկ սննդի նպատակները:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

**Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

**Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

**Ուսումնառության արդյունք 2 ԑուցադրել 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**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել բեռնաթափող դիետաների նպատակը, բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակները եւ պատրաստման տեխնոլոգիան:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 14 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 3 Գիտի տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետաները**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Թվարկում տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները,
- 2) ցուցադրում է տարբեր հիվանդների համար նախատեսված դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի թվարկել տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները, ինչպես նաեւ ցուցադրել տարբեր հիվանդների համար նախատեսված դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 12 ժամ

### **ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍԻ, ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿԻ ԿԱԶՄՈՒՄ ԵՎ ՀԱՇՎԱՐԿՈՒՄ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5- 12-024

**Մոդուլի նպատակը** Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել կերակրացանկի կազմման և հաշվարկման կարողություններ

**Մոդուլի տևողությունը** 36 ժամ

16

20

**Մուտքային պահանջները՝** Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» մոդուլը:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1. **Կազմի բաղադրատոմս և կերակրացանկ**
2. **Կատարի մթերքի հաշվարկում**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

### **Ուսումնառության արդյունք 1 Կազմել բաղադրատոմս և կերակրացանկ**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Կազմում է բաղադրատոմս,
- 2) կազմում է կերակրացանկ ըստ համապատասխան սննդակարգի:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել բաղադրատոմսի եւ կերակրացանկի կազմման սկզբունքները եւ կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ ըստ համապատասխան սննդակարգի:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

#### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **Ուսումնառության արդյունք 2 Կատարում է մթերքի հաշվարկում**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Հաշվարկում է մթերքն ըստ կերակրացանկի,
- 2) որոշում է խոհարարական արտադրանքի ինքնարժեքը և գինը:

#### **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել մթերքի հաշվարկման ձեւը եւ կհանձնարարվի հաշվարկել մթերքն ըստ կերակրացանկի: Ինչպես նաեւ կհանձնարարվի որոշել համապատասխան խոհարարական արտադրանքի ինքնարժեքը և գինը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 10 ժամ

### **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆՆԴԻ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ/ԿԱՐԿԻՆԳ»**

**Մոդուլի դասիչը** <US 5- 12-025

**Մոդուլի նպատակը՝** սովորողի մոտ ձևավորել տարբեր տեսակի սննդի ձևավորման և փաթեթավորման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ սովորողը կկարողանա ձևավորել մրգերն ու հատապտուղները, փորագրել դրանց վրա, ստանալ պատկերներ, կկարողանա պատրաստել կանապեներ: Ինչպես նաև կկարողանա փաթեթավորել սննդամթերքը:

**Մոդուլի տևողությունը** 72 ժամ

12

60

**Մուտքային պահանջները** Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար մուտքային պահանջներ չկան:

### **Ուսումնառության արդյունքները.**

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իրականացնի հետեւյալ գործողությունները՝

- 1. Ձևավորել մրգերը և հատապտուղները**
- 2. Պատրաստել կանապեներ**
- 3. Փաթեթավորել սննդամթերքը**

**Մոդուլի գնահատման կարգը** Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:

### **Ուսումնառության արդյունք 1 Ձևավորել մրգերը և հատապտուղները**

#### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) մրգերի և հատապտուղների վրա փորագրում/ձևավորում է արտահայտիչ պատկերներ,
- 2) մրգերով և հատապտուղներով ձևավորում է տարբեր կերպարներ:

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի առաջադրված մրգերի և հատապտուղների վրա փորագրել/ձևավորել արտահայտիչ պատկերներ եւ մրգերով և հատապտուղներով ձևավորել տարբեր կերպարներ:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 2 Պատրաստել կանապեներ**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) գիտի ձկով և ձկնամթերքով, մսով և մսամթերքով կանապենների պատրաստման տեխնոլոգիան,
- 2) պատրաստում է ձկով և ձկնամթերքով, մսով և մսամթերքով կանապեններ տեխնոլոգիային համապատասխան:

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել առաջադրված ձկով և ձկնամթերքով, մսով և մսամթերքով կանապենների պատրաստման տեխնոլոգիան: Ինչպես նաև կհանձնարարվի պատրաստել ձկով և ձկնամթերքով, մսով և մսամթերքով կանապեններ տեխնոլոգիային համապատասխան:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

### **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

### **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ

## **Ուսումնառության արդյունք 3 Փաթեթավորել սննդամթերքը**

### **Կատարման չափանիշներ**

- 1) Գիտի յուրաքանչյուր սննդամթերքի համար նպատակահարմար փաթեթավորման նյութերը,
- 2) գրավիչ փաթեթավորում է համապատասխան սննդամթերքը:

## **Գնահատման միջոցը**

Սովորողին կհանձնարարվի ներկայացնել փաթեթավորման նյութերն ըստ համապատասխան սննդամթերքի, ինչպես նաև կհանձնարարվի փաթեթավորել համապատասխան սննդամթերքը կամ խոհարարական արտադրանքը:

Արդյունքը համարվում է ձեռքբերված կատարման բոլոր չափանիշների բավարարման դեպքում:

## **Մեթոդաբանություն և ռեսուրսներ**

Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական ուսուցման և գործնական պարապմունքների միջոցով:

Ուսուցման ընթացքում բերվում են իրական իրավիճակների օրինակներ:

## **Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակ**

Տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

Գործնական պարապմունքներ՝ 20 ժամ