

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ,  
ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՄՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ**

**0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ**

**0721.08.4 «ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ**

**ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ ԵՎ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ԾՐԱԳՐԵՐ**

**ԵՐԵՎԱՆ 2019**





	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>234</b>	<b>128</b>	<b>106</b>					<b>204</b>	<b>30</b>
<b>4.</b>	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>											
1.	Կարամելի, ջնարակի և մերենգոների պատրաստում	5տ		36	24	12					36	
2.	Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում	5տ		36	16	20					36	
3.	Կրեմների և միջուկների պատրաստում	6տ		36	16	20						36
4.	Խմորների պատրաստում	6տ		72	16	56						72
5.	Թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների պատրաստում	6տ		54	22	32						54
6.	Տորթերի պատրաստում	6տ		108	24	84						108
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>342</b>	<b>118</b>	<b>224</b>					<b>72</b>	<b>270</b>
<b>5.</b>	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>			<b>30</b>								<b>30</b>
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>			<b>20</b>							<b>12</b>	<b>8</b>
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>			<b>1080</b>							<b>504</b>	<b>576</b>
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>											
	Շաբաթվա ժամերի քանակը										36	36

<b>IV. ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ</b>				<b>N</b>	<b>VII. ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐԻ, ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐԻ ԵՎ ԱՐՀԵՍԱՆՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ԿԱԲԻՆԵՏՆԵՐ</b>
1.	Տարիքային հոգեբանություն			1.	հայրց լեզվի և խոսքի մշակույթի
2.				2.	հասարակագիտական առարկաների
				3.	օտար լեզվի
				4.	համակարգչային
	<b>V. ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	Կիսամյակ	Շաբաթ	5.	
1.	Ուսումնական պրակտիկա առանց տեսական ուսուցման	5,6	4	6.	
2.	Նախաավարտական, արտադրական պրակտիկա	6	4	7.	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>8</b>		<b>ԼԱԲՈՐԱՏՈՐԻԱՆԵՐ</b>
<b>VI. ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>  Հունիսի 29-ից հուլիսի 05-ը ընկած ժամանակահատվածում համալիր պետական քննություն՝ ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից				1.	տեխնոլոգիական սարքավորումների
				2.	
				<b>ԱՐՀԵՍԱՆՈՑՆԵՐ</b>	
				1.	
				2.	
				<b>ՄԱՐԶԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ</b>	
1.	մարզադահլիճ				
2.	մարզահրապարակ				

### VIII. ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐ

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

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-Հ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ գործնական աշխատանք՝ 26 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 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 շարունական գործընկերության համար:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար

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

<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստի և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, հանձնարարվում է որոշակի թեմայի շուրջ զեկույց և հաղորդում պատրաստել, առաջադրվում է թեմատիկ քննարկումներ, որի ընթացքում ուսանողը հանդես է գալիս հնարավոր բոլոր դրսևորումներով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը և թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին, խոսքը կառուցում է հստակ և նպատակային, կարողանում է արձագանքել ըստ իրավիճակի:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
<b>Ռեսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ռեսուցման առարկայի արդյունք 3</b>	<p>Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</li> <li>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</li> <li>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</li> <li>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</li> <li>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</li> <li>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</li> <li>7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստի և իրավիճակային առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անուղղակի հաղորդակցման ձևերի վերաբերյալ, կհանձնարարվի որոշակի</p>



	<p>թեմայի շուրջ կազմել տեքստ՝ հաշվի առնելով հասցեատիրոջը, կառաջադրվի թեմա, որի վերաբերյալ տարբեր աղբյուրներից հավաքագրվում, ամբողջացվում և փոխանցվում է տեղեկատվությունը, կհանձնարվի բանավոր հակիրճ միտքը վերածել գրավոր ամբողջական տեքստի, իսկ ամբողջական ծավալուն տեքստից առանձնացնել առաջնային ինֆորմացիան և ներկայացնել հակիրճ խոսքով: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր (մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը), նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և 80% ճշգրտությամբ կատարում է հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված քննարկման ենթակա թեմաներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<p>Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,</li> <li>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</li> <li>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</li> <li>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</li> <li>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</li> <li>6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,</li> <li>7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքների և իրավիճակային խաղերի միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնական աշխատանքներ որոշակի տեղեկատվություն ստանալու, մշակելու և</p>

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

	<p>որոշակի գործընկերոջ վերաբերյալ տեղեկատվություն և օգտագործել գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար: Կառաջադրվի իրավիճակային խաղեր՝ գործնական հաղորդակցում նախաձեռնելու, համագործակցության հասնելու և հետադարձ կապ ապահովելու համար: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր, մասնավորապես՝ հարց ու պատասխանը, թեստերը, նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ, սցենարներ, դերային խաղերի սցենարներ, հաղորդակցման տեխնիկական սարքեր:</p>
<b>Ռիսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է ուսանողի 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:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	<p>36 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ</p>
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն

<b>Ռիսկումնառության արդյունքները</b>	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները,</li> <li>2) կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան,</li> <li>3) կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ,</li> <li>4) ցուցաբերի առաջին օգնություն:</li> </ol>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	<p>Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:</p>
<b>Ռիսկումնառության արդյունք 1</b>	<p>Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,</li> <li>2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,</li> <li>6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է թեստային առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի առնվազն 10 առաջադրանքով թեստ, որում նա պետք է ընտրի տվյալ իրավիճակի ճիշտ պատասխանը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները՝ անվտանգության հիմնական կանոնները՝ ըստ տարբեր մասնագիտական աշխատատեղերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, էլեկտրաանվտանգության կանոնները, դրանց խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունը, կենցաղային հիմնական սարքերի անվտանգության կանոնները:</p>

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը առաջադրանքը կատարում է ճիշտ:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական), 2) ներկայացնում է աշխատավայրի սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր 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:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի, կոնկրետ իրավիճակից բխող սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման, ինչպես նաև անհրաժեշտ աշխատանքային կամ կենցաղային նյութերի անվնաս օգտագործմանն ուղղված միջոցառումներ: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում հանձնարարությունները:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ

<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</li> <li>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</li> <li>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</li> <li>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառների ու հետևանքների, դրանց կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել որոշակի խմբերի համար սահմանված աշխատանքային պայմանների ապահովման և կոնկրետ վտանգի կանխարգելմանն ուղղված միջոցառումներ: Կառաջադրվի կոնկրետ կենցաղային վթարի կամ պատահարի համար ներկայացնել փաստաթղթային ձևակերպումների բաղադրիչներ:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	<p>Ցուցաբերել առաջին օգնություն</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</li> <li>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</li> <li>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,</li> </ol>

	<p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) տարբեր կոտրվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:</p>
<b>Փնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել (անհնարինության դեպքում՝ նկարագրել) առաջին օգնության գործողություններ՝ ըստ դեպքերի: Արդյունքի գնահատման որոշակի քայլեր նպատակահարմար է կիրառել արդյունքի ուսուցման ընթացքում՝ ելնելով առաջացած ընթացիկ իրավիճակներից:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ և իրավիճակային խնդիրներ, առաջին օգնության համար անհրաժեշտ միջոցներ, նյութեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	<p>Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի 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:</p>
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	<p>36 ժամ, որից՝</p> <p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p>

	գործնական աշխատանք՝ 32 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	<p>Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) կիրառի համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը,</li> <li>2) խմբագրի և ֆորմատավորի տեքստեր,</li> <li>3) պատրաստի և խմբագրի աղյուսակներ,</li> <li>4) կատարի գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում,</li> <li>5) համակարգչային ծրագրերով կազմակերպի ցուցադրություն,</li> <li>6) աշխատի համացանցում:</li> </ol>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում է,</li> <li>2) ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները,</li> <li>3) օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից,</li> <li>4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,</li> <li>5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը,</li> <li>6) բացում է առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,</li> <li>7) օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,</li> <li>8) ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,</li> <li>9) կատարում է փաստաթղթի տպագրում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվի հարցեր համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչների, օժանդակ



	<p>տեխնիկական սարքերի, դրանց կիրառման և նշանակության մասին: Կհանձնարարվի միացնել համակարգիչը և դրան կից օժանդակ տեխնիկական սարքերը, օգտագործել ծրագրային հնարավորությունները՝ համաձայն առաջադրանքի: Ուսանողին կառաջադրվեն առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարել նույն գործողությունը. թղթապանակ և ֆայլ բացելու, պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից օգտվելու, ստեղծված ֆայլը պահպանելու, փակելու, առաջադրված վայրում տեղադրելու և տպագրելու գործողություն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր, համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքեր:</p>
<p><b>Ռեսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ</p>
<p><b>Ռեսումնառության արդյունք 2</b></p>	<p>Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է,</li> <li>2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,</li> <li>3) տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ,</li> <li>4) մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում,</li> <li>5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ:</li> </ol>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի տեքստեր մուտքագրելու, ձևավորելու, խմբագրելու տեքստը հավելելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>

<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատրաստել և խմբագրել աղյուսակներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է,</li> <li>2) առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ,</li> <li>3) աղյուսակում կատարում է ուղղումներ, լրացումներ, փոփոխություններ,</li> <li>4) աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի աղյուսակ կազմելու, ձևավորելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, աղյուսակային տվյալները հավելելու և տվյալների ֆունկցիոնալ կախվածություն ստեղծելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը: Ֆունկցիոնալ կախվածության օրինակ կարող է հանդիսանալ թվաբանական գործողությունների ամփոփումը, վերափոխումը (օրինակ՝ տոկոսի վերածելը) և այլն:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրում
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով նաև Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,

	<p>2) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>3) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,</p> <p>4) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>5) գծագրում է տեքստային բլոկներ,</p> <p>6) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել ծրագիրը՝ ըստ առաջադրանքի գրաֆիկական օբյեկտներ, կանոնավոր պատկերներ, տեքստային բլոկներ գծագրելու, խմբագրելու, տվյալներ մուտքագրելու, խմբավորելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 3 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	<p>Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,</p> <p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է թեստի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի օգտվելով պատուհանային կառուցվածքից նախապատրաստել ցուցադրական ծրագիրը՝ թվային և տեքստային տվյալներ մուտքագրելու, խմբագրելու, նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, աղյուսակային և</p>

	<p>գրաֆիկական տվյալներ ներբեռնելու, ձևավորելու գործողություններ՝ առնվազն 2 հիմնական ծրագրում կատարելով նույն գործառույթը:</p> <p>Կառաջադրվի ազատ թեմայի ներկայացման համար պատրաստել ցուցադրություն և ներկայացնել՝ պահպանելով թեմայի տրամաբանական կապն ու հաջորդականությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	<p>Աշխատել համացանցում</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,</li> <li>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</li> <li>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</li> <li>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</li> <li>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</li> <li>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</li> <li>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա:</li> </ol>
<b>Փնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի, թեստի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի ներկայացնել համացանցի կառուցվածք, օգտագործման նպատակների բազմազանությունը, համացանցի միջոցով կարգավորման ենթակա հնարավոր հարցերը: Ուսանողին կհանձնարարվի մուտք գործել ինտերնետային ծրագիր՝ փնտրել առաջադրված տվյալները, ներբեռնել, օգտագործել և պահպանել տվյալներ: Կառաջադրվի որոշակի տեղեկատվություն փոխանցել սոցիալական</p>

	<p>կայքերի միջոցով կամ բաշխել ըստ հասցեականության:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ամբողջությամբ ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, համակարգիչ և համապատասխան ծրագրեր:</p>
<b>Ռեսուրսան երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՌՈՏ ՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-001
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ պարենային ապրանքների՝ մասնավորապես հրուշակեղենին և հրուշակ արտադրատեսակներին վերաբերող հարցերի շրջանակի մասին, ինչպես նաև զարգացնել մասնագիտական կարողություններ վերջիններիս դասակարգմանը, կողավորմանն ու որակին ներկայացվող սկզբունքների և պահանջների վերաբերյալ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից տեսական ուսուցում՝ 28 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի ապրանքագիտության ոլորտի հիմնական խնդիրները, 2) մեկնաբանի ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջները:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել ապրանքագիտության ոլորտի հիմնական խնդիրները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում ապրանքագիտության հիմնական խնդիրները, 2) ճիշտ է ներկայացնում ապրանքագիտական ուսումնասիրությունների ժամանակակից մեթոդները:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի և թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ապրանքագիտություն ուսումնասիրող առարկայի, դրա հիմնական խնդիրների և ուսումնասիրության ժամանակակից մեթոդների վերաբերյալ:

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ապրանքագիտության հիմնական խնդիրները,</li> <li>- ժամանակակից մեթոդների ուսումնասիրությունը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 18 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Մեկնաբանել ապրանքների, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում ապրանքի, մասնավորապես, հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների որակը ձևավորող գործոնները,</li> <li>2) ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) ֆիզիկական հատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) քիմիական հատկությունները,</li> <li>4) ճիշտ է թվարկում և բացատրում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) կենսաբանական հատկությունները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) որակի վրա բացասաբար անդրադարձող գործոնները,</li> <li>6) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի (հրուշակ արտադրատեսակների) որակի ապահովմանն ու բարելավմանը նպաստող գործոնները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի և թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հրուշակեղենի և հրուշակ ապրանքատեսակների որակը ձևավորող գործոնների, հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների՝ ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական հատկությունների, որակի վրա բացասաբար

	<p>անդրադարձող գործոնների, ինչպես նաև դրանց որակի ապահովման և բարելավմանը նպաստող գործոնների վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակեղեն արտադրատեսակների որակը,</li> <li>- հրուշակեղեն ապրանքատեսակների ֆիզիկա-քիմիական և կենսաբանական հատկությունները,</li> <li>- հրուշակեղենի որակի բացասաբար անդրադարձող գործոնները,</li> <li>- հրուշակեղենի որակի բարելավման անդրադարձող գործոնները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Ուսուցման համար անհրաժեշտ է ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական աշխատանք 2 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՐՈՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՐՈՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-002
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ընդհանուր գիտելիքներ հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղի, դերի և նշանակության մասին, ինչպես նաև զարգացնել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենն ու հրուշակ արտադրատեսակները բնութագրելու վերաբերյալ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 26 ժամ գործնական աշխատանք 10 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղը, դերը և նշանակությունը,



	<p>2) ներկայացնի հրուշակեղենի արդյունաբերության հումքային բազան,</p> <p>3) դասակարգի հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները,</p> <p>4) ապրանքագիտական տեսանկյունից գնահատի հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները:</p>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հրուշակեղենի արդյունաբերության տեղը, դերը և նշանակությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է բացատրում հրուշակագործության տեղը և դերը սննդի արդյունաբերության կառուցվածքում,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի համաշխարհային արդյունաբերության զարգացման պատմական ընթացքը,</p> <p>3) ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի արդյունաբերության, որպես առանձնահատուկ արտադրության տեղաբաշխման ժամանակակից օրինաչափությունները և դրանք պայմանավորող գործոնները,</p> <p>4) ճիշտ է առանձնացնում արդի հրուշակեղենի արդյունաբերությամբ առավել մասնագիտացած տարածաշրջանները և պետությունները,</p> <p>5) ճիշտ է առանձնացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների արտահանման գլխավոր բեռնահոսքերը,</p> <p>6) ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի, որպես բարձր կալորիականությամբ լայն սպառման պարենամթերքների արդյունաբերության նշանակությունը:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումը իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հրուշակագործության տեղի և դերի վերաբերյալ սննդի արդյունաբերության կառուցվածքում: Կհանձնարարվի ներկայացնել հրուշակագործության՝ որպես առանձնահատուկ արտադրության տեղաբաշխման ժամանակակից օրինաչափությունները և դրանք պայմանավորվող գործոնները: Ուսանողին կառաջադրվի առանձնացնել արդի հրուշակեղենի արտադրությամբ առավել մասնագիտացված տարածաշրջանները և պետությունները, հրուշակ արտադրատեսակների արտահանման գլխավոր բեռնահոսքը և որպես բարձր կալորիականությամբ լայն սպառման պարենամթերքի արդյունաբերության նշանակությունը:

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակագործության դերը սննդի արդյունաբերությունում,</li> <li>- հրուշակեղենի զարգացման պատմական ընթացքը,</li> <li>- հրուշակեղենի արդյունաբերության ժամանակակից օրինաչափությունները,</li> <li>- արտադրատեսակների արտահանման բեռնահոսքը,</li> <li>- պարենային ապրանքամթերքների նշանակությունը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը, անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական գրականություն, տեսանյութեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 2 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<p>Ներկայացնել հրուշակեղենի արդյունաբերության հումքային բազան</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է թվարկում հրուշակագործական հիմնական հումքի՝ շաքարի ֆիզիկա-քիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակները,</li> <li>2) ճիշտ է թվարկում օսլայի ֆիզիկա-քիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակները,</li> <li>3) ճիշտ է բնութագրում մեղրի սննդային հատկանիշները և հրուշակեղենի արդյունաբերության մեջ դրա կիրառման ոլորտները,</li> <li>4) ճիշտ է բնութագրում հրուշակագործության մեջ կիրառվող մրգային և հատապտղային կիսապատրաստվածքները,</li> <li>5) ճիշտ է ներկայացնում և բնութագրում հրուշակագործության մեջ կիրառվող կորիզավոր ու ընդավոր մրգատեսակները և ձիթատու մշակաբույսերը,</li> <li>6) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ կիրառվող կաթ - կաթնամթերքների ապրանքատեսակները,</li> <li>7) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ կիրառվող ալյուրի և ալրային կիսապատրաստվածքների</li> </ol>

	տեսակները:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հրուշակագործության հիմնական հումքի՝ շաքարի և օսլայի ֆիզիկա-քիմիական հատկությունները և ապրանքային տեսակների, մեղրի սննդային հատկությունների և հրուշակեղենի արդյունաբերության մեջ կիրառման ոլորտների վերաբերյալ: Կառաջադրվի բնութագրել հրուշակագործության մեջ կիրառվող մրգային և հատապտղային կիսապատրաստվածքները, կորիզավոր և ընդավոր մրգատեսակները, ձիթատու մշակաբույսերը: Ուսանողը կպատասխանի կաթ-կաթնամթերքների ապրանքատեսակների, այլուրի և այլային կիսապատրաստվածքների տեսակների վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- շաքարի և օսլայի ֆիզիկա-քիմիական հատկություններ,</li> <li>- մեղրի սննդային հատկություններ և կիրառում,</li> <li>- մրգային և հատապտղային կիսապատրաստվածքներ,</li> <li>- մրգատու և ձիթատու մշակաբույսեր,</li> <li>- կաթ-կաթնամթերքի կիրառում,</li> <li>- այլուր և այլային կիսապատրաստվածքներ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը, անհրաժեշտ է ուսումնամեթոդական գրականություն, պլակատներ, այլ դիդակտիկ նյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 2 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Դասակարգել հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է թվարկում և բնութագրում հրուշակագործական նախապատրաստվածքները,</li> <li>2) ճիշտ է թվարկում և բնութագրում հրուշակագործական կիսապատրաստվածքները,</li> <li>3) ճիշտ է թվարկում և բնութագրում թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների տեսակները,</li> </ol>

	<p>4) ճիշտ է ներկայացնում կարամելի տեսակները՝ առանձնացնելով կարամելի զանգվածի մեջ ներառվող ներկանյութերը, թթուները և բնահյութերը,</p> <p>5) ճիշտ է մեկնաբանում տարբեր տեսակի տորթերի բաղադրագրերի և դրանց սկզբունքային տարբերությունները,</p> <p>6) ճիշտ է բնութագրում տարբեր յուղայնության շոկոլադային զանգվածները և դրանց կիրառական նշանակությունը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի տարբերակել՝ հրուշակագործական նախապատրաստվածքները, կիսապատրաստվածքները, թխվածքաբլիթների և քաղցրաբլիթների տեսակները: Կտրվեն հարցեր կարամելի տեսակների և կարամելի մեջ ներառվող ներկանյութերի, թթուների, բնահյութերի, տարբեր տեսակի տորթերի բաղադրագրերի և դրանց սկզբունքային տարբերությունների, տարբեր յուղայնության շոկոլադային զանգվածների և դրանց կիրառման նշանակության վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակագործական նախապատրաստվածքներ,</li> <li>- հրուշակագործական կիսապատրաստվածքներ (խմորներ, կրեմներ, միջուկներ և այլն),</li> <li>- թխվածքաբլիթներ և քաղցրաբլիթներ,</li> <li>- կարամելներ,</li> <li>- տորթերի սկզբնական տարբերություններ (բիսկվիտային, շաքարային, շերտավոր և այլն),</li> <li>- շոկոլադային զանգվածներ (ջնարակներ՝ սև, սպիտակ գունանյութերով պատրաստած և այլն):</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր և այլ դիդակտիկ նյութեր:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված</b></p>	<p>տեսական ուսուցում 8 ժամ</p>

<b>Ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք 2 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Ապրանքագիտական տեսանկյունից գնահատել հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների արտադրության հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացները և դրանց տեխնիկական անվտանգության կանոնները,</li> <li>2) ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների սպառողական հատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների փաթեթավորման և պահեստավորման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները,</li> <li>4) ճիշտ է մեկնաբանում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների տեղափոխման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումը իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հրուշակեղենի և հրուշակ ապրանքատեսակների արտադրության հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացների և դրանց տեխնիկական անվտանգության կանոնների մասին: Վերջինս պետք է ներկայացնի հրուշակեղենի և հրուշակ ապրանքատեսակների սպառողական հատկությունները, փաթեթավորման և պահեստավորման տեխնոլոգիական նորմատիվային պահանջները, ինչպես նաև արտադրատեսակների տեղափոխման տեխնոլոգիական նորմատիվ պահանջները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների տեխնոլոգիական գործընթաց,</li> <li>- հրուշակեղենի և հրուշակի սպառում,</li> <li>- հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների փաթեթավորման և պահեստավորման կանոններ,</li> <li>- հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրանքների տեղափոխման կանոններ:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, դիդակտիկ նյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ

<b>Ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՐՈՇԱԿԵԼԵՆԻ ԴԵՐՆ ԱՌՈՂՋ ՄՆՆԴԱԿԱՐԳՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-003
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել նախնական գիտելիքներ մարդու սննդակարգում հրուշակեղենի դերի մասին: Ուսանողը ձեռք կբերի մասնագիտական կարողություններ՝ հրուշակագործական ապրանքները, որպես մարդու օրգանիզմի համար էներգետիկ յուրատեսակ աղբյուր գնահատելու վերաբերյալ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 22 ժամ գործնական աշխատանք 14 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ-4-19-001 «Ապրանքագիտության համառոտ տեսություն» և ՀՇՏ-4-19-002 «Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի համար յուրատեսակ էներգետիկ աղբյուր, 2) բնութագրի հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի կենսագործունեությանն անհրաժեշտ ածխաջրերի աղբյուր 3) գնահատի հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների առույգացնող դերը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի համար յուրատեսակ էներգետիկ աղբյուր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի ընդհանուր կենսագործունեության հարցում, 2) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների քիմիական բաղադրությունը, 3) ճիշտ է տարանջատում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների օրգանական ու անօրգանական 4) ծագման բաղադրիչները և դրանց չափաբաժիններն՝ ըստ տարբեր բաղադրագրերի,

	5) ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենը և հրուշակ արտադրատեսակները, որպես մեծ պահանջարկ վայելող բարձր կալորիականությամբ պարենամթերքներ:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումը իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մարդու օրգանիզմի ընդհանուր կենսագործունեության մեջ հրուշակեղենի դերի մասին, մեկնաբանի հրուշակեղենի և հրուշակ ապրանքատեսակների քիմիական բաղադրությունը, կառաջադրվի տարանջատել հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների օրգանական ու անօրգանական ծագման բաղադրիչները և դրանց չափաբաժինները՝ ըստ տարբեր բաղադրագրերի, բնութագրել հրուշակեղեն և հրուշակ արտադրատեսակները, որպես մեծ պահանջարկ վայելող բարձր կալորիականությամբ պարենամթերք: Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները. <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակեղենի դերը,</li> <li>- հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների քիմիական բաղադրությունը,</li> <li>- հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների օրգանական և անօրգանական բաղադրիչները,</li> <li>- հրուշակեղեն և հրուշակ արտադրանքները որպես բարձր կալորիականության արտադրանքներ:</li> </ul> Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, պլակատներ և այլ նյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Բնութագրել հրուշակեղենը, որպես մարդու օրգանիզմի կենսագործունեությանն անհրաժեշտ ածխաջրերի աղբյուր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է բացատրում ածխաջրերի դերը մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության հարցում, 2) ճիշտ է ներկայացնում ածխաջրերով առավել հարուստ պարենամթերքներն ու հրուշակագործական ապրանքները, 3) ճիշտ է ներկայացնում մարդու օրգանիզմի համար ածխաջրերի առավել օպտիմալ չափաբաժինները,

	4) ճիշտ է տարանջատում ածխաջրերի հիմնական խմբերը. մոնոսախարիդներ (պարզ շաքարներ), օլիգոսախարիդներ (բարդ շաքարներ), պոլիսախարիդներ (ոչ շաքարանման) :
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի բացատրել ածխաջրերի դերը մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության հարցում, ներկայացնել ածխաջրերով առավել հարուստ օպտիմալ չափաբաժինները: Կառաջադրվի տարանջատել ածխաջրերի հիմնական խմբերը, մոնոսախարիդներ (պարզ շաքարներ), օլիգոսախարիդներ (բարդ շաքարներ), պոլիսախարիդներ (ոչ շաքարանման): Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները. - ածխաջրերի դերը, - ածխաջրերով հարուստ պարենամթեքներ (մոնոսախարիդներ, պարզ շաքարներ և այլն): Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, պլակատներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Գնահատել հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների առույգացնող դերը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրությունում առավել հաճախակի օգտագործվող սննդային և հանքային հավելումները, դրանցում հանդիպող վիտամիններն ու ֆերմենտները, 2) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործական ապրանքներում առավել մեծ տարածում գտած վիտամինները, 3) պարզաբանում է մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության համար դրանցից յուրաքանչյուրի ունեցած դերակատարումը, իսկ բացակայության դեպքում՝ օրգանիզմում ձևավորվող հնարավոր հիվանդությունները, 4) ճիշտ է բնութագրում հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի իմունային դիմադրողականության հարցում:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումը իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր



	<p>հրուշակեղենի արտադրությունում առավել հաճախ օգտագործվող սննդային և հանքային հավելումները, դրանցում հանդիպող վիտամիններն ու ֆերմենտները, հրուշակագործական ապրանքներում առավել մեծ տարածում գտած վիտամինները, պարզաբանել մարդու օրգանիզմի կենսագործունեության համար դրանց յուրաքանչյուրի ունեցած դիտարկումը, իսկ բացակայության դեպքում հնարավոր հիվանդությունները, կառաջադրվի բնութագրել հրուշակեղենի դերը մարդու օրգանիզմի իմունային դիմադրողականության հարցում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակեղենում օգտագործվող սննդային և հանքային հավելումներ,</li> <li>- հրուշակեղեն արտադրատեսակներում գտնվող վիտամիններ (ձու, կաթ, շոկոլադ, ընդեղեն և այլն),</li> <li>- մարդու կենսագործունեության համար անհրաժեշտ վիտամինների առանձնահատկությունները և բացակայության դեպքում հիվանդությունները՝ իմունային դիմադրողականություն:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՆ ՀՐՈՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-004
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հրուշակեղենի արտադրական ձեռնարկություններում և արտադրամասերում սանիտարական ու հիգիենիկ նորմերի պահպանման մասնագիտական կարողություններ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 30 ժամ գործնական աշխատանք 24 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001 «Անվտանգություն և առաջին

	օգնություն» մոդուլը:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հրուշակեղենի արտադրություններում (արտադրամասերում) սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները, 2) պահպանի արտադրական հումքի և կիսապատրաստվածքների տեղափոխման, պահման ու նախապատրաստման սանիտարական նորմերը և պայմանները, 3) իրականացնի սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումները, 4) կազմակերպի սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան աշխատանքային գործընթացը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հրուշակեղենի արտադրություններում (արտադրամասերում) սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում «արտադրական սանիտարիա» և «արտադրական հիգիենա» հասկացությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական լուսավորվածության նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 4) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական աղմուկից, ցնցումներից և փոշուց պաշտպանվելու միջոցները:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր «արտադրական սանիտարիա» և «արտադրական հիգիենա» հասկացությունների մասին, կհանձնարարվի թվարկել հրուշակեղենի արտադրամասում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, ինչպես նաև արտադրական լուսավորվածության նորմատիվային պահանջները, արտադրական աղմուկից, ցնցումներից, փոշուց պաշտպանվելու միջոցները:

	<p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- արտադրական սանիտարիա և հիգիենայի պահպանում,</li> <li>- արդադրական միկրոկլիմայի,</li> <li>- արտադրական աղմուկ և ցնցում,</li> <li>- արտադրական լուսավորվածություն,</li> <li>- էլեկտրասնվտանգության կանոնների պահպանում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Պահպանել արտադրական հումքի և կիսապատրաստվածքների տեղափոխման, պահման ու նախապատրաստման սանիտարական նորմերը և պայմանները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի տեղափոխման սանիտարական նորմերը և պահանջները համաձայն ընդունված չափանիշների,</li> <li>2) ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի պահման սանիտարական նորմերը և պահանջները՝ համաձայն ընդունված չափանիշների,</li> <li>3) ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի նախապատրաստման սանիտարական նորմերը և պահանջները՝ համաձայն ընդունված չափանիշների,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում հրուշակագործական հումքի տեղափոխման, պահման և համար նախատեսված ջերմաստիճանային պայմանները, հարաբերական խոնավության թույլատրելի միջակայքերն ու ժամանակային առավելագույն և նվազագույն տևողությունները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումը իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հրուշակագործական հումքի և կիսապատրաստվածքների տեղափոխման և

	<p>պահպանման սանիտարական նորմերի և պահանջների վերաբերյալ; Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի պահպանել սանիտարական նորմերը վերոնշյալ իրավիճակներում;</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հումքի տեղափոխության սանիտարական նորմերը,</li> <li>- հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը,</li> <li>- հումքի նախապատրաստման սանիտարական նորմերը,</li> <li>- հումքի տեղափոխման ջերմաստիճանային պայմանները,</li> <li>- հարաբերական խոնավության թույլատրելի տևողություն:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, ռեֆերատների և տեսանյութեր:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական ուսուցում 4 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	<p>Իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների, վարակների և թունավորումների կանխարգելման միջոցառումները</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների պահպանման կանոններն ու նորմերը,</li> <li>2) ճիշտ է պահպանում սննդային ներկերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների,</li> <li>3) ճիշտ է պահպանում քիմիական սննդային նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնները և նորմերը՝ համաձայն ընդունված չափանիշների,</li> <li>4) ճիշտ է շահագործում տեխնոլոգիական սարքավորումներն ու աշխատանքային գործիքները՝ պահպանելով դրանց սանիտարական անվտանգության նորմերը,</li> <li>5) ճիշտ է կազմակերպում աշխատատեղի, սարքավորումների, գործիքների և աշխատանքային պարագաների</li> </ol>

	<p>ախտահանման գործընթացը,</p> <p>6) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի օգտագործումից հնարավոր ինֆեկցիաների և վարակների առաջացման պատճառները,</p> <p>7) ճիշտ է ներկայացնում հրուշակեղենի օգտագործումից հնարավոր թունավորումների առաջացման պատճառները:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հրուշակեղենի և հրուշակ արտադրատեսակների պահպանման կանոնների ու նորմերի, սննդային ներկերի ու քիմիական սննդային նյութերի օգտագործման սանիտարական անվտանգության կանոնների և նորմերի, հրուշակեղենից հնարավոր ինֆեկցիաների, վարակների, հնարավոր թունավորումների առաջացման պատճառների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի շահագործել տեխնոլոգիական սարքավորումներն ու աշխատանքային գործիքները՝ պահպանելով դրանց սանիտարական անվտանգության նորմերը, ինչպես նաև կազմակերպել աշխատատեղի, սարքավորումների, գործիքների և աշխատանքային պարագաների ախտահանման գործընթացը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- հրուշակ և հրուշակեղեն արտադրանքների պահպանումը,</li> <li>- սննդային ներկերի պահպանումը,</li> <li>- աշխատատեղի սարքավորումների և պարագաների ախտահարումը,</li> <li>- քիմիական սննդային նյութերի օգտագործումը,</li> <li>- աշխատատեղի գործիքների ախտահանումը,</li> <li>- սննդային ինֆեկցիաները,</li> <li>- սննդային թունավորումները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ</p>

<b>ռեսուրսները</b>	ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 10 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Կազմակերպել սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան աշխատանքային գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում մարդու առողջության և աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում աշխատավայրի (աշխատատեղի) սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերը (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն),</li> <li>3) ճիշտ է իրականացնում մասնագիտական աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերի և պարագաների անվնաս օգտագործումը,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ հիմնական միջոցառումները:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մարդու առողջության և աշխատունակության վրա ազդող գործոնների (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական, հոգեբանական), աշխատավայրի (աշխատատեղի) սանիտարիայի և հիգիենայի ընդհանուր նորմերի (միկրոկլիման, ճառագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները) վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարավի իրականացնել աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերի, պարագաների սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ հիմնական միջոցառումները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- մարդու առողջության և աշխատունակության վրա ազդող գործոններ,</li> <li>- աշխատատեղի (արտադրամասի) սանիտարիայի և հիգիենայի նորմեր,</li> <li>- պարագաների անվնաս օգտագործում:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է</p>

	կատարում գործնական հանձնարարությունը:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԱՐԱՄԵԼԻ, ՋՆԱՐԱԿԻ ԵՎ ՄԵՐԵՆԳՈՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՀՏ-4-19-005
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ կարամելի, ջնարակի և մերենգոների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների իրականացման վերաբերյալ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 12 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՀՏ-4-19-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլը:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի կարամելի, անուշահյութի (օշարակի) համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը, 2) իրականացնի շոկոլադի և ջնարակի արտադրության համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, 3) իրականացնի մերենգոների համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը:

<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել կարամելի, անուշահյութի (օշարակի) համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բնութագրում կարամելային անուշահյութի հումքային բաղադրիչները և դրանց համար սահմանված չափաքանակները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում կարամելային անուշահյութի պատրաստման (եփման) եղանակները,</li> <li>3) ճիշտ է օգտագործում կարամելի օգտագործումը տորթերի և այլ հրուշակեղենի արտադրության մեջ,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում անուշահյութի պատրաստման ընթացքում աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կարամելային անուշահյութի հումքային բաղադրիչների, նախատեսված չափաքանակների, պատրաստման (եփման) եղանակների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի իրականացնել կարամելի, անուշահյութի (օշարակի) համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը՝ պահպանելով աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- կարամելի անուշահյութի բաղադրիչները,</li> <li>- անուշահյութի պատրաստումը,</li> <li>- կարամելի օգտագործումը,</li> <li>- անուշահյութի պահպանման անվտանգությունը և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ



<b>ռեսուրսները</b>	ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել շոկոլադի և ջնարակի արտադրության համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բնութագրում շոկոլադի և ջնարակի հումքային բաղադրիչները և դրանց համար սահմանված չափաքանակները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում և իրականացնում շոկոլադային և ջնարակային զանգվածի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում շոկոլադային և ջնարակային զանգվածի որակական բնութագիրը,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում շոկոլադի և ջնարակի պատրաստման ընթացքում աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր շոկոլադի և ջնարակի հումքային բաղադրիչների և դրանց համար սահմանված չափաքանակների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի պատրաստել շոկոլադային և ջնարակային զանգված՝ ըստ տեխնոլոգիայի՝ պահպանելով աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- շոկոլադի և ջնարակի հումքը և չափաբաժինները,</li> <li>- շոկոլադի և ջնարակի պատրաստումը,</li> <li>- շոկոլադի և ջնարակի որակի բնութագիրը,</li> <li>- աշխատանքի անվտանգության պահպանումը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում առաջադրանքը:</p>

<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել մերենգոների համար անհրաժեշտ հումքատեսակի պատրաստման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է բնութագրում մերենգոյի համար հումքային բաղադրիչները և դրանց համար սահմանված չափաքանակները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում և իրականացնում մերենգոյի պատրաստման (եփման) եղանակները,</li> <li>3) ճիշտ է պահպանում մերենգոյի պատրաստման ընթացքում աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մերենգոյի համար հումքային բաղադրիչների և դրանց համար սահմանված չափաքանակների մասին: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի իրականացնել մերենգոյի պատրաստում (եփում) տարբեր եղանակներով՝ պատրաստման ընթացքում պահպանելով աշխատանքային անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- մերենգոյի հումքը և բաղադրիչները,</li> <li>- մերենգոյի պատրաստումը,</li> <li>- աշխատանքի անվտանգություն:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և

	սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄԱՐՄԵԼԱԴԻ ԵՎ ՎԱՖԼԻՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-006
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ մարմելադի և վաֆլիների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 20 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ-4-19-003 «Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում» և ՀՇՏ-4-19-004 «Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի մարմելադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 2) իրականացնի մրգային մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը, 3) իրականացնի վաֆլու խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, 4) իրականացնի վաֆլու արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել մարմելադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ներկայացնում մարմելադային զանգվածի արտադրությանն անհրաժեշտ հումքատեսակները և դրանց չափաբաժիններն՝ ըստ բաղադրագրի պահանջների,

	<p>2) ճիշտ է բնութագրում մարմելադային զանգվածի տեսակները և դրանց որակական հատկությունների տարբերությունները,</p> <p>3) ճիշտ է պահպանում մարմելադային զանգվածի դոնդողացման ջերմային ռեժիմները և տևողությունը,</p> <p>4) ճիշտ է պահպանում մարմելադային կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնիկական անվտանգության կանոնները և սանիտարական նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մարմելադային զանգվածի արտադրությանն անհրաժեշտ հումքատեսակների և դրանց չափաբաժինների վերաբերյալ՝ ըստ բաղադրագրի պահանջի, կհանձնարարվի թվարկել մարմելադի զանգվածի տեսակները, որակական հատկությունների տարբերությունը, դոնդողացման ջերմային ռեժիմը, տևողությունը, մարմելադի կիսապատրաստվածքների արտադրության անվտանգության կանոնները, սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել մարմելադային կիսապատրաստվածքներ՝ պահպանելով տեխնոլոգիական պահանջները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- մարմելադի հումքատեսակները (մրգահյութ, դոնդողանյութ, գունանյութ և այլն),</li> <li>- մարմելադի որակական հատկությունները (էլաստիկություն, թափանցիկություն),</li> <li>- մարմելադի պատրաստման ջերմային ռեժիմները,</li> <li>- մարմելադի կիսապատրաստվածքի տեխնիկական և սանիտարական նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը, ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, դիդակտիկ նյութեր:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>	<p>Իրականացնել մրգային մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը</p>

<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է իրականացնում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի չորացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>2) ճիշտ է իրականացնում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի հովացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>3) ճիշտ է կատարում մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի մշակման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում մրգային մարմելադային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> <li>5) ճիշտ է մեկնաբանում մրգային մարմելադային պատրաստվածքի տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական պահանջները,</li> <li>6) ճիշտ է պահպանում մարմելադային պատրաստվածքի արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարական նորմերը:</li> </ol>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի հովացման, չորացման, մշակման, ձևավորման գործընթացի վերաբերյալ, վերջինս կներկայացնի մրգային մարմելադային պատրաստման փաթեթավորման տեխնոլոգիական գործընթացը: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել մրգային մարմելադային պատրաստվածք՝ պահպանելով տեղափոխման, պահպանման տեխնոլոգիական պահանջները, արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարական նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- մրգային մարմելադային չորացումը,</li> <li>- մրգային մարմելադային կիսապատրաստվածքի հովացումը,</li> <li>- մրգային մարմելադային ձևավորումը,</li> <li>- մրգային մարմելադային փաթեթավորումը, տարայավորումը (ստվարաթուղթ, պոլիէթիլեն, պլաստմասսայե տարրաներ, թղթե արկղեր),</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- մրգային մարմեղադի տեղափոխման պայմանները,</li> <li>- մրգային մարմեղադի պատրաստվածքի տեխնիկական և սանիտարական նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը, ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, այլ դիդակտիկ նյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել վաֆլու խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում վաֆլու խմորի բաղադրությունը և պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>2) ճիշտ է իրականացնում վաֆլու շերտաթերթիկների թխման տեխնոլոգիական գործընթացը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր վաֆլու խմորի բաղադրության և պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի իրականացնել վաֆլու շերտաթերթիկների թխման տեխնոլոգիական գործընթացը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- վաֆլու խմորի բաղադրությունը (այլուր, ծու, շաքարավազ, կարագ և այլն),</li> <li>- վաֆլու շերտաթերթիկի թխում (вафельница):</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ

<b>Ժամաքանակը</b>	գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել վաճառական արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում վաճառական արտադրության համար նախատեսված սննդային միջուկի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>2) ճիշտ է իրականացնում վաճառական զանգվածի և սննդային միջուկի միացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>3) ճիշտ է իրականացնում վաճառական պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում վաճառական պատրաստվածքի պահպանման տևողությունը, ջերմային և խոնավության պայմանները,</li> <li>5) ճիշտ է պահպանում վաճառական արտադրության տեխնիկական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր վաճառական արտադրության համար նախատեսված սննդային միջուկի պատրաստման գործընթացի վերաբերյալ, գործնական առաջադրանքով իրականացնելի վաճառական զանգվածի և սննդային միջուկի միացման, վաճառական պատրաստվածքի փաթեթավորման, տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթաց: Կհանձնարարվի պատրաստել վաճառական պատրաստվածք՝ պահպանելով տևողությունը, ջերմային պայմանները և խոնավության պայմանները, արտադրանքի տեխնիկական կանոնները և սանիտարական նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- վաճառական արտադրության միջուկի տեսակները (խորիզ, մրգային մարմելադ),</li> <li>- վաճառական և սննդային միջուկի միացումը (օշարակ, կրեմ),</li> <li>- վաճառական արտադրանքի փաթեթավորումը, տարայավորումը (ստվարաթուղթ, պոլիէթիլեն, պլաստմասսայե տարրաներ, թղթե արկղեր),</li> <li>- վաճառական պատրաստվածքի պահպանման, ջերմային և խոնավության պայմանները,</li> <li>- վաճառական արտադրության տեխնիկական և սանիտարական կանոնները:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է</p>

	կատարում գործնական հանձնարարությունը:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՐԵՄՆԵՐԻ ԵՎ ՄԻՋՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-007
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենում օգտագործվող կրեմների և միջուկների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի կրեմների և միջուկների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների և աշխատանքային գործիքների մասին:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	36 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 20 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ-4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» մոդուլները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի կրեմների և միջուկների արտադրության համար նախատեսված բաղադրիչների (հումքատեսակների) պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները,



	<p>2) իրականացնի կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>3) իրականացնի կրեմների և միջուկների տեխնոլոգիական գործընթացները:</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	<p>Իրականացնել կրեմների և միջուկների արտադրության համար նախատեսված բաղադրիչների (հումքատեսակների) պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված կրեմների և միջուկների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>3) ճիշտ է բնութագրում կրեմի և միջուկի պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,</li> <li>4) ճիշտ է ընտրում տրված բաղադրագրով կրեմի և միջուկի պատրաստման եղանակը և դրան համապատասխան սարքավորումները,</li> <li>5) ճիշտ է պահպանում տարբեր կրեմների և միջուկների նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,</li> <li>6) ճիշտ է տարանջատում կրեմների և միջուկների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</li> <li>7) ճիշտ է պահպանում կրեմի և միջուկի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տրված բաղադրագրերով կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդականությունը, կրեմների և միջուկների հումքատեսակների որակական հատկությունների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի իրականացնել համապատասխան կրեմների և միջուկների ավելցուկների տարանջատում՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում, կհանձնարարվի</p>

	<p>իրականացնել տրված բաղադրագրերով կրեմների և միջուկների պատրաստում՝ համապատասխան սարքավորումներով, պահպանելով տարբեր կրեմների և միջուկների նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային և սառեցման ռեժիմները, ինչպես նաև կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիաը (մթեքների ընտրում, հերթականություն, զանգվածների միացում),</li> <li>- կրեմների և միջուկների հումքատեսակները (կարագ, շաքարավազ, ընդեղեն),</li> <li>- կրեմների և միջուկների որակական հատկանիշները (համասեռ զանգված, գույնը բաց կաթնագույն, միջուկի զանգվածը խորիզանման),</li> <li>- ջերմային և սառեցման ռեժիմներ,</li> <li>- կրեմների և միջուկների ավելցուկների երկրորդական վերամշակումը (կրեմների հարում, միջուկների մաղում և այլն),</li> <li>- կրեմների և միջուկների տեխնոլոգիական սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>	<p>Իրականացնել կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների տեխնոլոգիական գործընթացի</p>

	<p>հաջորդական փուլերը,</p> <p>2) ճիշտ է բնութագրում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների տեսակները և դրանց աշխատանքային առանձնահատկությունները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների պահպանման կանոնները, ժամկետը,</p> <p>4) ճիշտ է պահպանում կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների պատրաստման և պահպանման սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների գործընթացի փուլերի, կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների տեսակների և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքներ՝ պահպանելով տեխնոլոգիական քայլերի հաջորդականությունը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիան (կարագի հարում, օջարակի պատրաստում, ընդետեղման չորացում բովման եղանակով, մանրում, մաղում),</li> <li>- կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների տեսակները (սերուցքային, կարամելային, եփովի կրեմներ, ընդետեղից, մարմելադներից միջուկներ),</li> <li>- կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների պահպանումը (սառնարաններ, խոնավություն),</li> <li>- կրեմների և միջուկների կիսապատրաստվածքների պահպանումը և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:</p>

<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կատարում կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>2) ճիշտ է բնութագրում կրեմների և միջուկների տեսակները և դրան առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված կրեմների և միջուկների հումքատեսակները,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում կրեմների և միջուկների պահպանման գործընթացը,</li> <li>5) ճիշտ է պահպանում կրեմների և միջուկների տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողը կիրականացնի կրեմների և միջուկների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները՝ թվարկելով կրեմների և միջուկների տեսակները, առանձնահատկությունները: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բաղադրագրերով նախատեսված կրեմների և միջուկների հումքատեսակների վերաբերյալ, դրանց պահպանման գործընթացների, տեխնոլոգիական կանոնների ու սանիտարական նորմերի վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցանման ծրագրային մանրամասներ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- կրեմների և միջուկների տեխնոլոգիան (կարագի հարում, օշարակի եփում, եփովի կրեմի բաղադրիչների հերթականությամբ միացում),</li> <li>- կրեմների և միջուկների տեսակները (սերուցքային կրեմներ, եփովի կրեմներ, ընդեղեններ, մարմելադների, ժելեների, սուֆլեների),</li> <li>- կրեմների և միջուկների հումքատեսակները (բարձր յուղայնությամբ կարագ, շաքարավազ, դոնդող, մրգահյութ),</li> <li>- կրեմների և միջուկների պահպանումը,</li> <li>- կրեմների և միջուկների տեխնոլոգիայի և սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>

<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 12 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՄՈՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-008
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ հրուշակեղենում օգտագործվող խմորների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի խմորներ արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների, սարքերի և պարագաների մասին:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 16 ժամ գործնական աշխատանք 56 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ-4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» մոդուլը:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) պատրաստի շաքարային և եփովի (մեղրային և էկլերային) խմորներ, 2) պատրաստի շերտավոր և արևելյան խմորներ, 3) պատրաստի բիսկվիտային խմորներ, 4) պատրաստի խմորիչով խմորներ և խմորիչով շերտավոր խմորներ:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների

	բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Պատրաստել շաքարային և եփովի (մեղրային և էկլերային) խմորներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված շաքարային և եփովի խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման եղանակը և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,</li> <li>5) ճիշտ է տարանջատում շաքարային խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</li> <li>6) ճիշտ է պահպանում շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տրված բաղադրագրով շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականության, բաղադրագրով նախատեսված շաքարային և եփովի խմորների հումքատեսակների, դրանց չափաբաժինների վերաբերյալ, կառաջադրվի ներկայացնել շաքարային և եփովի խմորին անհրաժեշտ սարքավորումները, ջերմային և սառեցման ռեժիմների պահպանումը: Կհանձնարարվի պատրաստել շաքարային և եփովի խմորներ, տարանջատել շաքարային խմորների ավելցուկները՝ կատարելով երկրորդական վերամշակում, ինչպես նաև պահպանելով շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- շաքարային և եփովի խմորների պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> <li>- շաքարային և եփովի խմորների հումքատեսակները (կարագ, ձու, շաքարավազ, ալյուր),</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- շաքարային և եփովի խմորներին անհրաժեշտ սարքավորումները (ջեռոց, արտադրական հզոր վառարաններ),</li> <li>- շաքարային և եփովի խմորների ջերմային և սառեցման ռեժիմները (ջեռոցի բարձր ջերմաստիճան, սառեցման ցածր ջերմաստիճան),</li> <li>- շաքարային խմորի երկրորդական վերամշակումը (վերաշաղում, խմորի հանգստացում),</li> <li>- շաքարային և եփովի խմորների տեխնոլոգիայի և սանիտարահիգիենայի նորմերի պահպանումը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 8 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	<p>Պատրաստել շերտավոր և արևելյան խմորներ</p>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման եղանակները և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները և պարագաները,</li> <li>4) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>5) ճիշտ է բնութագրում շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,</li> </ol>

	<p>6) ճիշտ է պահպանում շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,</p> <p>7) ճիշտ է տարանջատում շերտավոր և արևելյան խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</p> <p>8) ճիշտ է պահպանում շերտավոր և արևելյան խմորների խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տրված բաղադրագրերով շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականության վերաբերյալ, կառաջադրվի ներկայացնել բաղադրագրերով նախատեսված շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները, չափաբաժինները, անհրաժեշտ հումքատեսակների պատրաստման եղանակները, կիրառումը և դրան համապատասխան սարքավորումներն ու պարագաները: Ուսանողը կընտրի բաղադրագրով նախատեսված շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները, չափաբաժինները և կպատրաստի շերտավոր և արևելյան խմորներ՝ պահպանելով տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը: Ուսանողին կհանձնարարվի տարանջատել շերտավոր և արևելյան խմորների ավելցուկները և իրականացնել երկրորդական վերամշակում:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- շերտավոր և արևելյան խմորների պատրաստման տեխնոլոգիան (մթերքների հերթականություն, հունցման և փաթաթման գործընթաց, սառեցում, գրտնակում, օխլավում),</li> <li>- շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակները (յուղ, մեղր, այուր, ձու, օսլա),</li> <li>- շերտավոր և արևելյան խմորների սարքավորումներ և պարագաները (հարիչ սարքեր, գրտնակ, օխլավ),</li> <li>- շերտավոր և արևելյան խմորների հումքատեսակների որակական հատկությունները (յուղը՝ դեղին, մեղրը՝ բաց դեղնավուն, օսլան՝ սպիտակ),</li> <li>- սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքները:</p>



<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 16 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատրաստել բիսկվիտային խմորներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով բիսկվիտային խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված բիսկվիտային խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով բիսկվիտային խմորների պատրաստման եղանակները և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները և պարագաները,</li> <li>4) ճիշտ է բնութագրում բիսկվիտային խմորների պատրաստման անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,</li> <li>5) ճիշտ է պահպանում բիսկվիտային խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,</li> <li>6) ճիշտ է տարանջատում բիսկվիտային խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</li> <li>7) ճիշտ է պահպանում բիսկվիտային խմորների խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր բաղադրագրով նախատեսված բիսկվիտային խմորների հումքատեսակների, չափաբաժինների, անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունների, ջերմային և սառեցման ռեժիմների վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի գործնականում պատրաստել բիսկվիտային խմորներ, տարանջատել բիսկվիտային խմորների ավելցուկները և իրականացնել դրանց երկրորդական վերամշակումը՝

	<p>պահպանելով բիսկվիտային խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- բիսկվիտային խմորների պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> <li>- բիսկվիտային խմորների հումքատեսակները (ձու, ալյուր, շաքարավազ, փխրեցուցիչ կամ սոդա, թթվասեր և այլն),</li> <li>- բիսկվիտային խմորների սարքավորումները և պարագաները (էլեկտրական կամ մեխանիկական հարիչներ, գդալներ կաղապարներ),</li> <li>- բիսկվիտային խմորների ջերմային և սառեցման ռեժիմները (տաք ջեռոցում թխում, ցանցերի վրա սենյակային ջերմաստիճանում սառեցում),</li> <li>- բիսկվիտային խմորների վերամշակումը (խմորի մանրում, կրեմով միացում)</li> <li>- սանիտարահիգիենայի նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է կատարում բոլոր առաջադրանքները:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական ուսուցում 16 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 4</b></p>	<p>Պատրաստել խմորիչով խմորներ և խմորիչով շերտավոր խմորներ</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>3) ճիշտ է ներկայացնում տրված բաղադրագրով խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների</li> </ol>

	<p>պատրաստման եղանակները և կիրառում դրան համապատասխան սարքավորումները և պարագաները,</p> <p>4) ճիշտ է բնութագրում խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,</p> <p>5) ճիշտ է պահպանում խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,</p> <p>6) ճիշտ է տարանջատում խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների ավելցուկները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</p> <p>7) ճիշտ է պահպանում խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տրված բաղադրագրերով խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականության, հումքատեսակների, չափաբաժինների, անհրաժեշտ հումքատեսակների պատրաստման եղանակների, կիրառման վերաբերյալ: Որպես գործնական առաջադրանք ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել խմորիչով խմորներ և խմորիչով շերտավոր խմորներ, տարանջատել խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների ավելցուկները և իրականացնել դրանց երկրորդական վերամշակում՝ պահպանելով տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների խմորների պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> <li>- խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների խմորների հումքատեսակները (ձու, ալյուր, շաքարավազ, դրոժ, յուղ և այլն),</li> <li>- խմորների խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների խմորների սարքավորումները և պարագաները (խմորի ունց մեքենաներ, գրալներ կաղապարներ, էլեկտրական կամ մեխանիկական գրտնակներ),</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- խմորիչով խմորների և խմորիչով շերտավոր խմորների ջերմային և սառեցման ռեժիմները (տաք ջեռոցում թխում, ցանցերի վրա սենյակային ջերմաստիճանում սառեցում),</li> <li>- սանիտարահիգիենայի նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է կատարում հանձնարարված առաջադրանքները:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 16 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹԻՎԱԾՔԱՐԼԻԹՆԵՐԻ ԵՎ ՔԱՂՅՐԱՐԼԻԹՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՀՏ-4-19-009
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ թխվածքաբլիթների տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական սխեմաների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի թխվածքաբլիթների արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների մասին:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	54 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 22 ժամ գործնական աշխատանք 32 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՀՏ-4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» և ՀՀՏ-4-19-007 «Կրեմների և միջուկների պատրաստում» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի թխվածքաբլիթների արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման

	<p>տեխնոլոգիան,</p> <p>2) ստանա թվածքաբլիթային խմորի նախապատրաստվածքից արտադրական կիսապատրաստվածք,</p> <p>3) պատրաստի թվածքաբլիթներ,</p> <p>4) պատրաստի քաղցրաբլիթներ:</p>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել թվածքաբլիթների արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիան
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում թվածքաբլիթային խմորի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները,</p> <p>2) ճիշտ է պահպանում թվածքաբլիթային խմորի կազմավորման տևողությունը, ջերմաստիճանային և խոնավության տեխնոլոգիական պայմանները,</p> <p>3) ճիշտ է բնութագրում թվածքաբլիթի տրված տեսականի համար նախատեսված խմորի հունցման մեքենայի աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում թվածքաբլիթային խմորի շաղախման տևողությունը և ջերմաստիճանային պայմանները,</p> <p>5) ճիշտ է իրականացնում խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>6) ճիշտ է պահպանում թվածքաբլիթային խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով:</p> <p>Ուսանողին կտրվեն հարցեր թվածքաբլիթային խմորի բաղադրագրերով նախատեսված հումքատեսակների, թվածքաբլիթի խմորի կազմավորման տևողության, ջերմաստիճանի և խոնավության տեխնոլոգիական պայմանների վերաբերյալ: Որպես գործնական առաջադրանք կհանձնարարվի իրականացնել խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը՝ ըստ թվածքաբլիթային խմորի պատրաստման կանոնների և սանիտարահիգիենիկ նորմերի:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- թխվածքաբլիթների հումքատեսակները (կարագ, ձու, շաքարավազ, ալյուր և այլն),</li> <li>- թխվածքաբլիթի խմորի պատրաստման տևողությունը, ջերմաստիճանը, խոնավության պահպանումը,</li> <li>- թխվածքաբլիթի խմորի շաղախման մեքենան (հարիչներ, արտադրական հզոր հարիչներ),</li> <li>- թխվածքաբլիթի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիան (մթերքների խառնման հերթականություն, հեղուկի ավելացում, խմորի հանգստացում),</li> <li>- թխվածքաբլիթի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիայի և սանիտարիայի պահպանումը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, տեսանյութեր, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 10 ժամ գործնական աշխատանք 2 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Ստանալ թխվածքաբլիթային խմորի նախապատրաստվածքից արտադրական կիսապատրաստվածք
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքի կառուցվածքը և որակական հատկությունները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում խմորային նախապատրաստվածքի նախնական գրտնակման եղանակները և դրանցից յուրաքանչյուրի դեպքում պահանջվող համապատասխան սարքերն ու գործիքները,</li> <li>3) ճիշտ է բնութագրում խմորային նախապատրաստվածքի հանգստացման տարբեր եղանակները, դրանց առանձնահատկությունները և տևողությունը,</li> <li>4) ճիշտ է իրականացնում խմորային նախապատրաստվածքների համար ձևամթերային կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>5) ճիշտ է իրականացնում խմորային նախապատրաստվածքի քսուկապատման և հարդարման տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> <li>6) ճիշտ է պահպանում խմորի կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական կանոնները և</li> </ol>

	սանիտարահիգիենիկ նորմերը:
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կհանձնարարվի թվարկել խմորային նախապատրաստվածքի որակական հատկությունները, նախնական գրտնակման եղանակները և դրանց յուրաքանչյուրի դեպքում պահանջվող համապատասխան սարքերն ու գործիքները, կտրվեն հարցեր խմորի նախապատրաստվածքի հանգստացման տարբեր եղանակների, առանձնահատկությունների և տևողության մասին: Գործնական առաջադրանքով ուսանողին կհանձնարարվի իրականացնել խմորային կիսապատրաստվածքների համար ձևամթերային կիսապատրաստվածքի ստացման, քսուկապատման, հարդարման տեխնոլոգիական գործընթացները՝ պահպանելով խմորի կիսապատրաստվածքի ստացման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- նախապատրաստվածքի որակական հատկությունները (գույնը, հոտը, էլաստիկությունը, փխրունությունը),</li> <li>- խմորային նախապատրաստվածքի գրտնակումը (մեխանիկական գրտնակ, էլեկտրական գրտնակ),</li> <li>- խմորային նախապատրաստվածքի հանգստացումը (սառնարան, սենյակային ջերմաստիճան),</li> <li>- խմորային նախապատրաստվածքների ձևամթերքները (մարմելադ, ջեմ),</li> <li>- խմորային կիսապատրաստվածքի քսուկապատումը, հարդարումը (ծու, եփված օսլա, պատակա),</li> <li>- սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական առաջադրանքը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը, ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 16 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Պատրաստել թխվածքաբլիթներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	1) ճիշտ է ընտրում թխվածքաբլիթի տրված տեսակի խմորային կիսապատրաստվածքի թխմանը

	<p>համապատասխան վառարանը և ներկայացնում դրա աշխատանքային սկզբունքները,</p> <p>2) ճիշտ է պահպանում խմորային կիսապատրաստվածքի թխման ընդհանուր ընթացքի և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային պայմանները, խոնավապահովվածության ռեժիմներն ու տևողությունը,</p> <p>3) ճիշտ է կատարում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի տեսակավորումը և խոտանումը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային թափոնների օգտագործման և վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>5) ճիշտ է մեկնաբանում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի հովացման եղանակները և դրանց համար անհրաժեշտ համապատասխան սարքերը,</p> <p>6) ճիշտ է կատարում նախապես հովացված թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի երկրորդական հարդարումը և ձևավորումը,</p> <p>7) ճիշտ է կատարում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի փաթեթավորման և տարայավորման տեխնոլոգիական գործընթացները,</p> <p>8) ճիշտ է ներկայացնում թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի պահպանման և տեղափոխման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր խմորային կիսապատրաստվածքի թխման ընթացքի և առանձին փուլերի ջերմաստիճանային պայմանների, խոնավապահովվածության ռեժիմների, տևողությունը, տեսակավորման և խոտանման վերաբերյալ: Ուսանողին կհանձնարարվի թխել թխվածքաբլիթներ, կատարել նախապես հովացված թխվածքաբլիթային պատրաստվածքի երկրորդական հարդարման ձևավորում, փաթեթավորում և տարայավորում՝ ներկայացնելով թխվածքաբլիթի պատրաստվածքի պահպանման, տեղափոխման կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- թխվածքաբլիթների խմորների կիսապատրաստվածքի թխման վառարանների տեսակները (ջեռոցներ, արտադրական հզոր վառարաններ),</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- խմորային կիսապատրաստույթների թխման պայմանները (խոնավություն, վառարանում անհրաժեշտ ջերմաստիճանի պահպանում),</li> <li>- թխվածքաբլիթների տեսակավորումը, խոտանումը (արտաքին տեսքը հարթ,կողամասերը չկտորված, գույնը վառ), թափոնների վերամշակումը մարեցման եղանակով,</li> <li>- հովացման եղանակները, սարքերը (բաց կամ փակ պահարաններ, հովացման սարքեր),</li> <li>- թխվածքաբլիթների երկրորդական հարդարումը, ձևավորումը (կրեմներով կամ միջուկներով միացում),</li> <li>- թխվածքաբլիթների փաթեթավորումը, տարրայավորումը (փայլաթիթեղ, սովարաթուղթ, պլաստմասսայե տարրաներ, թղթե արկղեր),</li> <li>- թխվածքաբլիթների պահպանման, տեղափոխման սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ հումքեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Պատրաստել քաղցրաբլիթներ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրով նախատեսված քաղցրաբլիթների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>3) ճիշտ է կիրառում համապատասխան սարքավորումները,</li> <li>4) ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված քաղցրաբլիթների հումքատեսակները և դրանց չափաբաժինները,</li> <li>5) ճիշտ է իրականացնում քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> </ol>

	<p>6) ճիշտ է բնութագրում քաղցրաբլիթների պատրաստմանն անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,</p> <p>7) ճիշտ է պահպանում քաղցրաբլիթների պատրաստման ջերմային և սառեցման ռեժիմները,</p> <p>8) ճիշտ է պահպանում քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տրված բաղադրագրերով քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականության, բաղադրագրերով նախատեսված քաղցրաբլիթների հումքատեսակների, դրանց չափաբաժինների, համապատասխան սարքավորումների վերաբերյալ: Գործնականում կհանձնարարվի իրականացնել քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, ինչպես նաև պահպանել քաղցրաբլիթի պատրաստման, սառեցման ռեժիմները, քաղցրաբլիթների պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- քաղցրաբլիթի պատրաստման տեխնոլոգիան (մթերքների հերթականություն, հողուկի ավելացում),</li> <li>- քաղցրաբլիթների հումքատեսակները (այլուր, ձու, շաքարավազ, յուղ),</li> <li>- սարքավորումների կիրառումը (հարիչ, գրտնակ),</li> <li>- քաղցրաբլիթների պահպանման տեղափոխման սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում 2 ժամ գործնական աշխատանք 8 ժամ</p>

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՏՈՐԹԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»**

<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-010
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ տորթերի տարբեր տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների, առանձնահատկությունների և հիմնական արտադրական-աշխատանքային գործընթացների վերաբերյալ: Ուսանողը պետք է բավարար տեղեկացված լինի տորթերի արտադրությունում կիրառվող մեքենասարքավորումների և աշխատանքային գործիքների մասին:
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	108 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում 24 ժամ գործնական աշխատանք 84 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՇՏ-4-19-005 «Կարամելի, ջնարակի և մերենգոների պատրաստում», ՀՇՏ-4-19-006 «Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում» և ՀՇՏ-4-19-008 «Կրեմների և միջուկների պատրաստում» մոդուլները:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) իրականացնի տորթերի արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, 2) իրականացնի տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները, 3) իրականացնի տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները, 4) իրականացնի տորթի պատրաստվածքի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման գործընթացները:
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Իրականացնել տորթերի արտադրության համար նախատեսված խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները

<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում տրված բաղադրագրով տորթի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությունը,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում և իրականացնում տորթի բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների ընտրությունը և դրանց չափաբաժինների պահպանումը,</li> <li>3) ճիշտ է բնութագրում տորթի խմորի պատրաստման անհրաժեշտ հումքատեսակների որակական հատկությունները,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում տրված բաղադրագրով տորթի խմորի պատրաստման եղանակը և կիրառում դրան համապատասխան մեքենաներն ու սարքերը,</li> <li>5) ճիշտ է պահպանում տարբեր տորթերի խմորային նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային ռեժիմները,</li> <li>6) ճիշտ է սահմանում տորթի խմորային նախապատրաստվածքի շաղախման տևողությունը և ջերմային պայմանները,</li> <li>7) ճիշտ է տարանջատում խմորային թափոնները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում,</li> <li>8) ճիշտ է պահպանում տորթի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տարբեր տորթերի խմորային նախապատրաստվածքի ստացման ջերմային ռեժիմների, տորթի խմորային նախապատրաստվածքի շաղախման տևողության, ջերմային պայմանների վերաբերյալ: Գործնական առաջադրանքով ուսանողին կհանձնարարվի իրականացնել բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների ընտրություն, պահպանել չափաբաժինները, պատրաստել տորթի խմոր՝ ընտրելով համապատասխան մեքենաները ու սարքերը: Ուսանողին կառաջադրվի տարանջատել խմորային թափոնները՝ կատարելով դրանց երկրորդական վերամշակում, ինչպես նաև պահպանել տորթի խմորի պատրաստման տեխնոլոգիական կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- տորթի պատրաստման տեխնոլոգիան,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- տորթի հումքատեսակները և դրանց որակական հատկությունները (ծու, շաքարավազ, ալյուր, կարագ, սերուցք),</li> <li>- տորթի պատրաստման մեքենաները և սարքերը (հարող հզոր մեքենաներ, հարիչներ, ջեռոցներ),</li> <li>- տորթի շաղախման տևողություն ջերմային պայմանները (հզոր հարիչներով կամ մեխանիկական հարիչներով խմորների շաղախման տևողությունների տարբերությունը, թխման համար նախատեսված ջերմային պայմանները),</li> <li>- տորթի խմորային թափոնների վերամշակումը,</li> <li>- սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 8 ժամ գործնական աշխատանք 30 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 2</b>	Իրականացնել տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ներկայացնում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերը,</li> <li>2) ճիշտ է բնութագրում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման վառարանների տեսակները և դրանց աշխատանքային առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է պահպանում տորթի կիսապատրաստվածքի թխման ջերմային ռեժիմները՝ կախված խմորի զանգվածից, ծավալից և բաղադրությունից և տեսակից,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման տևողությունը՝ կախված խմորի զանգվածից և ծավալից,</li> <li>5) ճիշտ է կատարում տորթի խմորային թխված պատրաստվածքի հովացման գործընթացը՝ համաձայն</li> </ol>

	<p>տեխնոլոգիական կանոնների,</p> <p>6) ճիշտ է իրականացնում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացը,</p> <p>7) ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման տեխնոլոգիական կանոնները և</p> <p>8) սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման (եփման) տեխնոլոգիական գործընթացի հաջորդական փուլերի, բնութագրի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման վառարանների տեսակների, աշխատանքային առանձնահատկությունների վերաբերյալ: Ուսանողը գործնական առաջադրանքով կպահպանի տորթի կիսապատրաստվածքների թխման ջերմային ռեժիմը՝ կախված խմորի զանգվածից, ծավալից, բաղադրությունից, կիրականացնի թխված տորթի խմորային հովացման գործընթացը՝ համաձայն տեխնոլոգիական կանոնների, սանիտարահիգիենիկ նորմերի:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- խմորի կիսապատրաստվածքի թխման տեխնոլոգիան,</li> <li>- տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի թխման վառարանները (արտադրական հզոր վառարաններ, ջեռոցներ),</li> <li>- տորթի խմորի թխման տևողությունը (կախված տորթի ծավալից, բաղադրությունից, հումքից),</li> <li>- տորթի հովացումը,</li> <li>- տորթի կիսապատրաստվածքների տեխնոլոգիական գործընթացը,</li> <li>- տորթի խմորային կիսապատրաստվածքի տեխնոլոգիայի և սանիտարահիգիենայի նորմերի պահպանումը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:</p>

<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 30 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Իրականացնել տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է կատարում տորթի կտրված խմորային պատրաստվածքի հարդարման աշխատանքները,</li> <li>2) ճիշտ է ընտրում բաղադրագրով նախատեսված տորթի ձևավորման նյութերը և հումքատեսակները,</li> <li>3) ճիշտ է օգտագործում տորթի խմորային պատրաստվածքի ձևավորման համար կիրառվող մրգահյութը, դոնդողը, ջնարակը, կրեմը, մրգահատապտղային միջուկը և այլն,</li> <li>4) ճիշտ է պահպանում տորթի խմորային պատրաստվածքի հարդարման և ձևավորման տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տորթի կտրված խմորային պատրաստվածքի հարդարման աշխատանքների վերաբերյալ: Ուսանողին գործնական առաջադրանքով կհանձնարարվի ընտրել կամ պատրաստել բաղադրագրով նախատեսված տորթի հարդարման և ձևավորման նյութերը, հումքատեսակները և կատարել հարդարման և ձևավորման աշխատանքները:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- տորթի կտրված խմորային պատրաստվածքի հարդարումը (փոքր տորթերի, կրեմապատում, ձևավորում),</li> <li>- տորթի ձևավորման նյութերը և հումքատեսակները (կարամել, գունանյութ, սերուցք, կարագ, օշարակ, մրգահյութ և այլն),</li> <li>- խմորի պատրաստման տեխնոլոգիայի և սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է կատարում գործնական հանձնարարությունը:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:

<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 4 ժամ գործնական աշխատանք 18 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Իրականացնել տորթի պատրաստվածքի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման գործընթացները
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է ընտրում տորթերի փաթեթավորման գործընթացը և դրա համար անհրաժեշտ պարագաները,</li> <li>2) ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորված տորթերի տեղափոխման գործընթացի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ճիշտ է պահպանում փաթեթավորված տորթերի պահման ջերմային և խոնավության պայմանները, ինչպես նաև առավելագույն ժամկետները,</li> <li>4) ճիշտ է մեկնաբանում տորթերի փաթեթավորման, տեղափոխման և պահպանման տեխնոլոգիական կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի գնահատումն իրականացվում է հարց ու պատասխանի, թեստի միջոցով: Ուսանողին կտրվեն հարցեր տորթերի փաթեթավորման գործընթացին անհրաժեշտ պարագաների, փաթեթավորված տորթերի տեղափոխման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների, պահպանման ջերմային և խոնավության պայմանների, առավելագույն ժամկետների վերաբերյալ:</p> <p>Ստորև ներկայացվում են արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- տորթերի փաթեթավորումն ու պարագաները(ստվարաթուղթ, թղթե տուփեր),</li> <li>- տորթերի տեղափոխումը (տորթերի տեղափոխումն իրականացնում են սառնարանային մեքենաները, հերմետիկ փակվող ավտոմեքենաների բեռնախցիկները, որտեղ պահպանվում է անհրաժեշտ սառնություն և խոնավություն),</li> <li>- տորթերի պահպանման առավելագույն ժամկետները (կրեմով, սերուցքով, ջնարակով, ժելեապատված տորթերի պահպանման առավելագույն ժամկետը),</li> <li>- տորթի տեղափոխման պահպանման և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</li> </ul> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և</b>	Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում են տեսական և գործնական ուսուցման ձևերը: Անհրաժեշտ է ունենալ



<b>ռեսուրսները</b>	ուսումնամեթոդական գրականություն, անհրաժեշտ նյութեր, պարագաներ, սարքեր և սարքավորումներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում 6 ժամ գործնական աշխատանք 6 ժամ
<b>ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»</b>	
<b>Մոդուլի դասիչը</b>	ՀՇՏ-4-19-011
<b>Մոդուլի նպատակը</b>	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բիզնես գործունեություն իրականացնելու համար անհրաժեշտ գործնական հմտություններ: Դրանք ներառում են ինքնուրույն բիզնես կազմակերպելու և վարելու համար անհրաժեշտ գործողությունների իրականացման հմտություններ, որոնցում հաշվի է առնված ինչպես գործարար ոլորտին հատուկ սկզբունքները, այնպես էլ բիզնես գործունեությունը կարգավորող իրավական դաշտի առանձնահատկությունները
<b>Մոդուլի տևողությունը</b>	72 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ
<b>Մուտքային պահանջները</b>	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
<b>Ուսումնառության արդյունքները</b>	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը 2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը 3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ 4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը 5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը

	<p>6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր</p> <p>7) հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ</p>
<b>Մոդուլի գնահատման կարգը</b>	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
<b>Ուսումնառության արդյունք 1</b>	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,</li> <li>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</li> <li>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</li> <li>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և անհատական գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Քննարկումների ընթացքում բացահայտվում է բիզնես-գաղափարի և բիզնես-գործունեության հիմնական հասկացությունների վերաբերյալ ուսանողների յուրացրած գիտելիքների մակարդակը, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով նրանք ըստ իրավիճակի ներկայացնում և հիմնավորում են կոնկրետ բիզնես-գաղափար, որոշակիացնում են իրենց նախընտրած գործունեության տեսակը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես-գաղափարը որպես բիզնես-գործունեության մեկնակետ, դրա ձևավորման նախադրյալները: Բիզնես-գաղափարի իրատեսությունը հիմնավորող ցուցիչները: Օրենսդրական դաշտի պահանջները հաշվի առնելու կարևորությունը: Գործարար միջավայրի օբյեկտիվ գնահատման կարևորությունը և մոտեցումները: Սեփական գործարար հնարավորությունների բացահայտումը և անաչառության կարևորությունը: Բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի ոլորտի ընտրությունը: Տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության հստակ և հիմնավորված</p>

	<p>ձևակերպումը: Վերջնական բիզնես-գաղափարի գնահատումը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե քննարկումների ընթացքում ուսանողը ցուցաբերում է հիմնավորված եզրահանգումներ անելու ունակություն, իսկ գործնական առաջադրանքների ընթացքում ներկայացնում է տվյալ իրավիճակում առավել նախընտրելի ու հիմնավորված լուծումներ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Պարապմունքների անհրաժեշտ փուլերում անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ֆլիպչարտ, գունավոր թղթեր, ամրակներ, տարբեր գույնի մարկերներ, ուսուցողական իրավիճակների նկարագրեր, բիզնես-գաղափարների հաջողված օրինակներ, տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության ուսուցողական ձևակերպումներ՝ նաև ոչ հստակ ձևակերպված:</p>
<p><b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b></p>	<p>տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<p><b>Ուսումնառության արդյունք 2</b></p>	<p>Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը</p>
<p><b>Կատարման չափանիշներ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</li> <li>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</li> <li>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</li> <li>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,</li> <li>10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,</li> <li>11) կազմակերպության կառավարմանն առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,</li> </ol>

	<p>12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,</p> <p>13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության հասկացությունը և բնութագիրը: Կազմակերպությունների տիպերը, դրանց բնութագրիչ առանձնահատկությունները: Կազմակերպությունների ստեղծման ու գրանցման կարգը: Գործընթացի օրենսդրական կարգավորումը: Կազմակերպության կանոնադրությունը: Կազմակերպության կառավարման խնդիրները, ֆունկցիաները: Կառավարման ոճերը, դրանց առանձնահատուկ գծերը: Կառավարման ապարատի կառուցվածքը, ստորաբաժանումները: Կառավարման բաժինների առանձնացման սկզբունքները: Աշխատանքի բաժանման անհրաժեշտությունը, աշխատատեղերի ձևավորման մոտեցումները տարբեր մեծության կազմակերպություններում: Կազմակերպության փաստաթղթային տնտեսության ընդհանուր բնութագիրը, փաստաթղթերի ձևավորման կարգը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Ուսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ:</p>

<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 3</b>	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ճիշտ է մեկնաբանում &lt;&lt;շուկա&gt;&gt; հասկացությունը,</li> <li>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</li> <li>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</li> <li>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</li> <li>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</li> <li>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</li> <li>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</li> <li>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</li> <li>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</li> <li>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարությունների հիման վրա: Թեստի միջոցով ստուգվելու է շուկայի վերաբերյալ հիմնական հասկացությունների ճիշտ ընկալման ուսանողի կարողությունը, իսկ գործնական առաջադրանքների միջոցով նա կատարելու է իրավիճակին համապատասխան եզրահանգումներ /հնարավորության դեպքում կարող են օգտագործվել նաև ուսանողների ինքնուրույն դիտարկումների ու հետազոտությունների արդյունքները/:</p> <p>Արդյունքները անհրաժեշտ է քննարկել խմբում:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Շուկայի բնութագիրը: Շուկայի հետազոտության անհրաժեշտությունը և հիմնական ուղղությունները: Շուկայի հետազոտության գործընթացը: Շուկայական պահանջարկի գնահատումը: Շուկայի վրա ազդող գործոնները, գնորդի վարքագիծը: Մրցակցություն, դրա գնահատումը: Շուկայի հատվածավորումը: Մարքեթինգի 4 և 7 P-երը:</p>

	<p>Մարքեթինգային ռազմավարության էությունը և մշակման կարևորությունը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը թեստային և գործնական առաջադրանքները ընդհանուր առմամբ ճիշտ է կատարում, իսկ խմբային քննարկումների ընթացքում ցուցաբերում է իրավիճակին հիմնավորված արձագանքելու ունակություններ:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտազրոհի տեխնիկան:</p> <p>Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 4</b>	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</li> <li>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</li> <li>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</li> <li>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</li> <li>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</li> <li>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</li> </ol>

	<p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է խմբային քննարկումների և գործնական առաջադրանքների հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ռեսուրսների տարբեր խմբերի հաշվել առավել ընդհանուր նշանակություն ունեցող ցուցանիշները: Նպատակահարմար է գործնական առաջադրանքները հանձնարարել փուլերով՝ ըստ ռեսուրսների խմբերի: Քննարկումների ընթացքում նրանք ոչ միայն գնահատելու են ստացված արդյունքները, այլ նաև առաջարկելու են լուծումների սեփական տարբերակները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Կազմակերպության ռեսուրսների ընդհանուր բնութագիրը: Նյութական, աշխատանքային և ֆինանսական ռեսուրսներ, դրանց կազմը: Հիմնական կապիտալ և շրջանառու կապիտալ: Ֆինանսական ռեսուրսներ: Ռեսուրսների մեծությունը բնութագրող ցուցանիշները: Ռեսուրսների օգտագործման մակարդակը բնութագրող ցուցանիշները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:</p>
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	<p>տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ</p> <p>գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ</p>
<b>Ուսումնառության արդյունք 5</b>	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<p>1) &lt;&lt;ծախս&gt;&gt; հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</p>

	<p>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</p> <p>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</p> <p>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</p> <p>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</p> <p>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</p> <p>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</p> <p>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</p>
<p><b>Գնահատման միջոցը</b></p>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է ըստ ծախսերի առանձին հոդվածների կատարել միավոր արտադրանքի կամ ծառայության համար դրանց հաշվարկներ և որոշել ինքնարժեքն ու գինը:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը:</p> <p>Ուղղակի և անուղղակի ծախսեր, կայուն և փոփոխական ծախսեր: Ծախսերի մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը: Ծախսերի հաշվապահական ձևակերպման կարգը: Անալիտիկ և սինթետիկ հաշվառման կազմակերպումը: Միավորի ինքնարժեքի ծախսային հոդվածները: Ինքնարժեքի հաշվարկը: Շահույթի նորմայի հասկացությունը և կիրառումը: Արտադրանքի գնի մեծության հաշվարկը: Անհատական գնից շուկայական գնին անցման գործընթացը:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ:</p>
<p><b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b></p>	<p>Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մեթոդական ցուցումներ, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ, հաշվարկների կատարման ընթացքում օգտագործվող օրինակելի ձևաթղթեր:</p>



<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 6</b>	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</li> <li>2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,</li> <li>3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,</li> <li>5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,</li> <li>6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,</li> <li>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</li> <li>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</li> <li>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Բիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները:</p> <p>Գործողությունների ժամանակացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:</p> <p>Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:</p>
<b>Մեթոդաբանությունը և</b>	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Անհրաժեշտ է

<b>ռեսուրսները</b>	ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ
<b>Ուսումնառության արդյունք 7</b>	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</li> <li>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</li> <li>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</li> <li>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</li> <li>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</li> <li>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</li> <li>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</li> <li>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</li> </ol>
<b>Գնահատման միջոցը</b>	<p>Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա: Ուսանողներին հանձնարարվելու է հաշվել հարկերի և տուրքերի գումարները, լրացնել ֆինանսական հաշվետվություններ:</p> <p>Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները</p> <p>Հայաստանի Հանրապետությունում կիրառվող հարկերի և տուրքերի տեսակները, դրանց տնտեսական նշանակությունը: Հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները: Հարկերի հաշվարկման կարգը և դրույքաչափերը: Հարկատուների պատասխանատվությունը հարկային օրենսդրության պահանջների պահպանման համար: Ֆինանսական հաշվետվությունների տեսակները, հաշվետվությունների լրացման և ներկայացման կարգը: Ստուգումների անցկացումը, կարգը:</p>

	Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում:
<b>Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները</b>	Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական ուսուցման ձևերի միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, հարկերի վերաբերյալ օրենքներ և նորմատիվ փաստաթղթեր, մեթոդական նյութեր, հաշվետվությունների ձևաթղթեր, հաշվարկները կատարելու համար օգտագործվող ելակետային նյութերի փաթեթներ:
<b>Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը</b>	տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) 0721.08.4 «Հրուշակեղենի տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.08.01.4 «Հրուշակագործ» որակավորման**

**օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ռեսուրսային երաշխավորվող տարին
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		90	60	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>519</b>	<b>346</b>	
	<b>ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ</b>				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	
	<b>ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Ապրանքագիտության համառոտ տեսության		54	36	1
2.	Հրուշակեղենի արդյունաբերություն և հրուշակագործություն		54	36	1
3.	Հրուշակեղենի դերն առողջ սննդակարգում		54	36	1
4.	Սանիտարիան և հիգիենան հրուշակեղենի արդյունաբերությունում		81	54	1
5.	Ձեռներեցություն		108	72	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>351</b>	<b>234</b>	
	<b>ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ</b>				
1.	Կարամելի, ջնարակի և մերենգոների պատրաստում		54	36	1
2.	Մարմելադի և վաֆլիների պատրաստում		54	36	1
3.	Կրեմների և միջուկների պատրաստում		54	36	1

4.	Խմորների պատրաստում		108	72	1
5.	Թխվածքարվիթների և քաղցրարվիթների պատրաստում		81	54	1
6.	Տորթերի պատրաստում		162	108	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>		<b>513</b>	<b>342</b>	<b>1</b>
	<b>ԸՆՏՐՈՎԻ</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	
	<b>ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ</b>		<b>30</b>	<b>20</b>	
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>30</b>	<b>1620</b>	<b>1080</b>	
	<b>ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ</b>		100		
	<b>ՊՐԱԿՏԻԿԱ</b>	<b>8</b>			
	<b>ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>2</b>			
	<b>ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ</b>	<b>1</b>			
	<b>ԸՆԴԱՄԵՆԸ</b>	<b>41</b>			