«ՖՐԱՆՍ-ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ» ՀԻՄՆԱԴՐԱՄ
FONDATION « CENTRE D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL FRANCO-ARMENIEN »

11 ----10---------- 2022թ.

ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ
ՀԻՄՆԱԴՐԱՄԻ ՏՆՕՐԵՆ
Գ.ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

Կ.Տ.

ԾՐԱԳԻՐ

Հրուշակեղենի պատրաստման կարողությունների և հմտությունների տիրապետման դասընթացի

ք. Երևան 2022թ.

Տիգրան Մեծի 38, Երևան 0005, Հայաստանի Հանրապետություն Հեռ. +374-10-578533; Ֆաքս +374-10-578534;
38 rue Tigran Mets, Erevan 0005, République d'Arménie Tel:+374-10-578533; Fax:+374-10-578534;
E-mail info@fcepfa.am

ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Անձնական հիգիենայի և անվտանգության կանոնները
2. Ծանոթացում գործիքներին և պարագաներին
3. Հիմնական խմորներ և կրեմներ (բիսկվիթային, շերտավոր, խմորիչով, փխրուն, կրեմներ՝ Պատիսյե, Շատիյի և այլն)
4. Աղանդեր (մուսեր, օշարակներ, ջնարակներ)

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑ

ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ 54 ԺԱՄ

↓

ՈՒՍՄԱՆ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ 6 ՇԱԲԱԹ

↓

ՇԱԲԱԹԱԿԱՆ 9 ԺԱՄ

Շաբաթական ծրագիր՝ ըստ դասաժամերի (փոփոխության ենթակա)

Օրեր / Դասա ժամեր	Երկուշաբթի	Երեքշաբթի	Չորեքշաբթի	Հինգշաբթի	Ուրբաթ	**Ընդամենը**
	3	-	3	-	3	9

Դասընթացի նպատակը

Դասընթացի նպատակն է՝ սովորողին տալ գիտելիքներ հիգիենայի կանոնների, անվտանգության, գույքի և պարագաների ճիշտ օգտագործման վերաբերյալ, սովորողի մոտ ձևավորել մասնագիտական կարողություններ և հմտություններ՝ խմորների, տարբեր աղանդերի պատրաստման համար:

Ռեսուրսները

Արդյունքների ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Գործնական պարապմունքները իրականացվում են լաբորատոր պայմաններում՝ արդյունքների կատարման չափանիշները բավարարելու համար անհրաժեշտ նյութերի, սննդամթերքի պարագաների, սարքավորումների առկայությամբ:

Դասընթացի մասնակիցները

Դասընթացին կարող են մասնակցել նրանք, ովքեր՝

1. Ունեն անհրաժեշտ հետաքրքրվածություն հրուշակագործության ոլորտի նկատմամբ
2. Տիրապետում են հայերեն լեզվին
3. Ցանկանում են ստանալ կարողություններ և հմտություններ տվյալ ոլորտում

Դասընթացավարները

Դասընթացավար-մասնագետներն ունեն մասնագիտական կրթության ոլորտում դասավանդելու երկար տարիների աշխատանքային փորձ և մասնակցել են Ազգային Կրթության ինստիտուտի ՄԿՈՒԶԱԿ-ի կողմից կազմակերպված մի շարք դասընթացներին, ինչպես նաև վերապատրաստվել են ֆրանսիացի գործընկերների կողմից:

Ուսումնառության արդյունքները

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1.
Հիմնական խմորների և կրեմների պատրաստում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1. Ճիշտ է ներկայացնում հրուշակագործության մեջ օգտագործվող հիմնական
2. խմորները
3. Ճիշտ է ներկայացնում աղանդերային մուսերը, օշարակները, ջնարակները
4. Ճիշտ է իրականացնում հիմնական խմորների պատրաստումը
5. Ճիշտ է իրականացնում հիմնական կրեմների պատրաստումը
6. Ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները և պարագաները
7. Ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները

ՈՒՍՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

Տեսական 2 ժամ
Գործնական 52 ժամ

Կազմեցին՝ ՖՀՄՈՒԿ հրուշակեղենի տեխնոլոգիայի բաժնի մասնագետները

1.	**Հիմնական խմորների և կրեմների պատրաստում**	
1	Ծանոթացում հրուշակեղենի սարքավորումների և պարագաների հետ, բիսկվիթային խմոր, ժենուազ	3
2	Շաքարային խմոր, թխվածքաբլիթներ	3
3	Եփովի խմոր, /էկլեր, շու/	3
4	Փխրուն խմոր, խնձորով տորթ	3
5	Ծանր տիպի բիսկվիթային խմոր, բանանով կեքս, գազարով կեքս	3
6	Շերտավոր խմոր, մրգային տորթ	3
7	Շոկոլադե մուս	3
8	Դրոժային խմոր, չամիչով բուլկի	3
9	Թթվասերային խմոր, փախլավա	3
10	Տորտինո	3
11	Խնձորով շառլոտ	3
12	Տանձ « Բել-Էլեն »	3
13	Սինաբոն	3
14	Բլիթներ «Սյուզեթ »	3
15	Տիրամիսու	3
16	Ռոմով բաբա	3
17	Կրուասան	3
18	Վանիլային բավարուա	3
	Ընդամենը	**54**