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

Հաստատում եմ
հիմնադրամի տնօրեն
Գ. Գրիգորյան

ԾՐԱԳԻՐ

Խոհարարական գործի մասնագիտական հմտությունների և
կարողությունների տիրապետման
Երկփուլ
Կարճաժամկետ դասընթաց
(928 ժամ)

Երևան 2022 թ.

Ծրագիրը քննարկվել է ՖՀՄՈՒԿՀ-ի Ուսումնամեթոդական խորհրդի նիստում

Բացատրագիր

Ծրագիրը գրվել է «Խոհարարական գործ» ուսումնառության արդյունավետությունը վերահսկելու նպատակով: Ուսումնամեթոդական խորհրդի որոշմամբ դասընթացի տևողությունը 928 դասաժամ է, ինչը ներառում է հերևյալ մոդուլային առարկաները.

- Անվտանգություն և առաջին օգնություն 36 ժամ
- Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում 36 ժամ
- Խոհարարության պատմություն 36 ժամ
- Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում 36 ժամ
- Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում 72 ժամ
- Սննդամթերքի ջերմային մշակում 72 ժամ
- Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում՝ նախուտեստ 72 ժամ
- Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում՝ հիմնական ուտեստ 72 ժամ
- Կերակրատեսակի պատրաստում և ձևավորում՝ աղանդեր 72 ժամ
- Պահանջագիր և հաշվետվություն 44 ժամ
- Սպասարկում 20 ժամ
- Ձեռներեցություն 72 ժամ
- Ուսումնական պրակտիկա 144ժամ
- Արտադրական պրակտիկա 144ժամ

(1 դասաժամը = 45 րոպե)

Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական համապատասխան գրականություն, համակարգիչներ, ուսումնական խոհանոց, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Օգտվում ենք ֆրանսիական մասնագիտական գրականությունից: Իրականացվում է տեսական ուսուցում և գործնական պարապմունքներ:

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԱՀ-ԱԱՕ-3-15-001

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ՝ աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանել ու սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 36 ժամ

տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 24 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) ներկայացնի աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները,
2) կազմակերպի կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան,
3) կանխի հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնի անվտանգության միջոցառումներ,
4) ցուցաբերի առաջին օգնություն

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,
2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,
3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,
4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,
5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,
6) ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվություններ :

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ անվտանգության կանոնների վերաբերյալ նորմատիվ ակտեր, մասնագիտական գրականություն, նյութեր, մշակված թեմաներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 4ժամ

գործնական աշխատանք՝ 4ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

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,
3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,
4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

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:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

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:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 2ժամ

գործնական աշխատանք՝ 6ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,
2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,
3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,
4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարներ փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի յուրացումը գնահատվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքների միջոցով: Ուսանողին կտրվեն 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 ձևակերպումներ բաղադրիչները:
Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում հանձնարարությունները:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

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:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ
գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Ցուցաբերել առաջին օգնություն

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,
2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,
3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,
4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,
5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու
6) գործողություններ,
7) տարբեր կոտրվածքների դեպքում կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն,
8) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության գործողությունները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

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:
Արդյունիքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե ուսանողը ճիշտ է կատարում բոլոր հանձնարարությունները:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

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:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-001

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խոհարարության պատմության վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կտիրապետի ազգային և համաշխարհային խոհանոցի զարգացման փուլերի պատմությանը, ազգային խոհանոցի՝ որպես ոչ նյութական արժեքի և առանձնահատկությունների մասին գիտելիքների և առողջ սննդի կանոններին՝ ըստ սննդակարգի :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 36 ժամ

տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) ներկայացնի ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք,

2) ներկայացնի համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները,

3) իմանա առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգ:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Ներկայացնել ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք,
2) ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա,
3) ճիշտ է ներկայացնում ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակները ըստ զարգացման :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր ազգային խոհանոցի զարգացման, ազգային խոհանոցի ձևավորման՝ որպես մշակույթի ոչ նյութական արժեքի, ավանդական կերակրատեսակների յուրահատկությունների մասին:

Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ՝ նկարների տեսքով:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- հասկացություն խոհարարության մասին,
- ազգային խոհանոցի բնութագիրը,

- ազգային խոհանոցը որպես մշակույթ,
- ազգային խոհանոցի ձևավորման ընթացքը,

- խոհարարության զարգացման հիմնական փուլերը,
- տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա:

Արդյունքի ուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 8ժամ

գործնական աշխատանք՝ 4ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Ներկայացնել համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարության պատմությունը,
2) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարության առանձնահատկությունները :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր համաշխարհային խոհանոցի զարգացման, առանձնահատկությունների, ուղվածության մասին::

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

-Ֆրանսիական խոհանոց,
-Իտալական խոհանոց,
- Ասիական խոհանոց,
- Համաշխարհային այլ խոհանոցներ

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին պատասխանում է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության նյութեր, ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 8ժամ

գործնական աշխատանք՝ 4ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3 Իմանալ առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է նկարագրում սննդի կարևորությունը մարդու առողջ ապրելակերպի համար,
2) ճիշտ է ներկայացնում ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրում դրա նշանակությունը,
3) ճիշտ է ներկայացնում առողջ սնվելու նորմերը հանրությանը հասանելի դարձնելու ձևերն ու մեթոդները :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:
Ուսանողին կտրվեն հարցեր առողջ սննդի, ուտեստների ընդունման հերթականության և դրանց նշանակության մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կառուցել սննդի բուրգ:
Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝
- սննդի կարևորությունը մարդու կյանքում,
- առողջ սնվելու նորմեր,
- սննդամթերքի էներգետիկ արժեքներ,
- ուտեստների ընդունման հերթականությունը և նշանակությունը,
Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր նյութի ներկայացման համար, պլակատներ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 8ժամ
գործնական աշխատանք՝ 4ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՄՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-002

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ : Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա հումքի, կիսապատրաստվածքների և խոհարարական պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, կիմանա արտադրություններում օգտագործվող արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի և փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, կկարողանա իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ, ինչպես նաև ապահովել անձնական հիգիենայի պահանջները և հակահրդեհային անվտանգության կանոնները :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 36 ժամ
տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ
գործնական աշխատանք՝ 12 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝
1) ներկայացնի նախապատրաստական աշխատանքների կատարումը,
2) ներկայացնի հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը,
3) ներկայացնի աշխատանքի անվտանգության նորմերը,

4) ներկայացնի անձնական հիգիենայի նորմերը,
5) իմանա արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները,
6) ձեռնարկի միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Կատարել նախապատրաստական աշխատանքներ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը,
2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:
Ուսանողին կտրվեն հարցեր խոհանոցային սարքավորումների անվտանգության, սարքավորումների և պարագաների սանիտարահիգենիկ վիճակի, խոհարարի անձնական հիգիենայի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ
ուսանողին կհանձնարարվի նախապատրաստել խոհանոցը:
Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝
- նախապատրաստել խոհանոցը
-ստուգել օգտագործվող սարքավորումների անվտանգությունը,
-ստուգել օգտագործվող սարքավորումների և պարագաների սանիտարահիգենիկ վիճակը,
-ստուգել խոհանոցի սանիտարական վիճակը,
-ապահովել բաղադրատոմսով պահանջվող մթերքների քանակը,
-խստորեն պահպանել անձնական հիգիենայի կանոնները:
Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, ըստ ցուցադրական նյութի տեսակի այլ տեխնիկական միջոցներ: Գործնական ուսուցումն իրականացվում է ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 2ժամ
գործնական աշխատանք՝ 2ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Ներկայացնել հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը,
2) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահպանման սանիտարական նորմերը,

3) ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Ուսանողին կտրվեն հարցեր հումքի, կիսապատրաստուքների, տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման ժամկետների և սանիտարական պահանջների մասին, իսկ գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի որևէ կիսապատրաստուքի համար ընտրել պահպանման ջերմաստիճան, հերմետիկություն և թույլատրելի ժամանակահատված:

Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- հումքի, կիսապատրաստուքի պահպանման ջերմաստիճանը և օդի հարաբերական խոնավությունը,
- հումքի և կիսապատրաստուքների պահպանման ժամանակահատվածը,
- պատրաստի տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման սանիտարական պահանջները,
- պատրաստի տաք և սառը կերակրատեսակների պահպանման և տեղափոխման կանոնները:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ

<u>ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3.</u> Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,
2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները,
3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական սանիտարիայի, միկրոկլիմայի, լուսավորվածության, աղմուկի նկատմամբ նորմատիվային պահանջների, նրանցից պաշպանվելու միջոցների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ նկարների տեսքով:

Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- արտադրական սանիտարիա և հիգիենա,
- արտադրական միկրոկլիմա,
- արտադրական աղմուկ և ցնցում,
- արտադրական լուսավորվածություն:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կատարում է ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 4ժամ

գործնական աշխատանք՝ 2ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4 Ներկայացնել անձնական հիգիենայի նորմերը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը,
2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր անձնական հիգիենայի պահանջների և պահպանման նորմերի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ նկարների տեսքով:

Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- անձնական հիգիենայի պահանջները,
- պարտականությունները,
- պատասխանատվությունը:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 2ժամ

գործնական աշխատանք՝ 2ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5 Իմանալ արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,
2) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,
3) ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,
4) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի, սանիտարական անվտանգության կանոնների, չափանիշների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել դիդակտիկ նյութ նկարների տեսքով:

Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- կոնսերվատներ,
- էմուլգատորներ,
- փաթեթավորող նյութեր,
- սննդային ներկեր:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր ուսումնական նյութի ներկայացման համար:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

գործնական պարապմունք՝ 2 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6 Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ինֆեկցիաները և թունավորումները,
2) ճիշտ է ընտրում ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը,
3) ճիշտ է ախտահանում աշխատատեղը, սարքավորումները և պարագաները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդային ինֆեկցիաների, թուունավորումների, ախտահանիչ նյութերի մասին:

Գործնական առաջադրանքով ուսանողին կհանձնարարվի ընտել աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութեր, համապատասխան ջերմաստիճան և իրականացնել ախտահանում:

Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային պարզաբանումներ՝

- սննդային թունավորումներ,
- ախտահանիչ նյութեր,
- աշխատատեղի ախտահանում,
- խոհանոցային սարքերի, պարագաների ախտահանում:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատվական գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական ուսուցումն իրականացվուում է ուսումնական խոհանոցում :

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 2 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՀԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-003

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կտիրապետի խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների տերմինաբանությանը, կիմանա մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման և սառնարանային սարքավորումների նշանակությունը: Կկարողանա խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները ճշգրիտ և անվտանգ շահագործել համաձայն չափանիշների :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 36 ժամ

ՏԵՍԱԿԱՆ 18 ժամ

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ 18 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) շահագործի մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները,
2) շահագործի էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության,
3) շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումներն ըստ նշանակության,
2) կարողանում է անվտանգ շահագործել մեխանիկական սարքավորումները,
3) ճիշտ է շահագործում խոհանոցային պարագաներն ըստ նշանակության :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիմանվրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր մեխանիկական սարքավորումների, պարագաների, ըստ նշանակության նրանց անվտանգ շահագործման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք մեխանիկական սարքավորորմներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- մեխանիկական սարքավորումներ,
- խոհանոցային պարագաներ:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական

առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական, տեղեկատու գականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության,
2) կարողանում է անվտանգ շահագործել էլեկտրական սարքավորումները:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր էլեկտրական սարքավորումների, ըստ նշանակության նրանց անվտանգ շահագործման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կատարել որոշակի աշխատանք էլեկտրական սարքավորորմներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- էլեկտրական սարքավորումներ,
- էլեկտրական սարքավորումների անվտանգ շահագործումն՝ ըստ նշանակության:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր:

Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3 Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության, դրանց անվտանգ շահագործման կարգը,
2) կարողանում է անվտանգ շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումները համաձայն չափանիշների :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանք կատարելու հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման սարքավորումների, ըստ նշանակության նրանց անվտանգ շահագործման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կհանձնարարվի կատարել

որոշակի աշխատանք ջերմային մշակման սարքավորորմներով՝ պահպանելով շահագործման նորմերը:
Ստորև ներկայացված է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝
- ջերմային սարքավորումներ,
- ջերմային սարքավորումների անվտանգ շահագործում:
Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ
գործնական աշխատանք 6ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-004

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի հաստատությունների խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ : Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա ճշգրիտ նախապատրաստել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, կկարողանա կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում և կիմանա մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները, կկարողանա պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 72 ժամ
տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ
գործնական աշխատանք՝ 48 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» մոդուլները :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝
1) խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստի աշխատանքային գործընթացին,
2) ստանա, որակավորի, տեսակավոր և պահեստավոր սննդամթերքը, հսկի սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները,
3) կատարի սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Խոհանոցային սարքավորումներըն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին :

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցային սարքավորումները աշխատանքային գործընթացին,
2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցային պարագաները աշխատանքային գործընթացին:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր արտադրական տարածքի, խոհանոցային գույքի և պարագաների սանիտարական վիճակի, օդատարների անխափան աշխատանքի, աշխատատեղի լուսավորվածության,սարքավորումնրի ազատ ընթացքի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի խոհանոցային սարքավորումները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

ա) խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին՝

- ստուգել արտադրական տարածքի սանիտարաական վիճակը,
- ստուգել խոհանոցային գույքի և պարագաների սանիտարական վիճակը,
- ստուգել օդատարների անխափան աշխատանքը,
- ստուգել աշխատատեղի լուսավորվածությունը,
- ստուգել գազի արտահոսքը,
- ստուգել կտրտման տախտակների պիտակավորված լինեն ըստ նշանակության,
- ստուգել դանակների սուր լինելը,
- ստուգել սարքավորումների ազատ ընթացքը,
- պահպանել անվտանգության կանոնները:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ուներալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք 2ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Ստանալ, որակավորել, տեսակավորել և պահեստավորել սննդամթերքը, հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետը :

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ստացման որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները,
2) ճիշտ է ներկայացնում և ցուցադրում սառնարաններում և պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետների հսկումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման, պահեստավորման գործընթացի մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել սառնարաններում և
պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

ա) ստանալ, տեսակավորել, պահեստավորել՝
- բանջարեղեններ և սնկեր,
- ձկներ,
- միս,
- թռչնամիս,
- ենթամսամթերքներ,
- ձավարեղեն, ընդեղեն, մակարոնեղեն,
- ձու, կաթ, ալյուր:

բ/ սննդային ռեսուրսների պիտանելության ժամկետները:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

գործնական աշխատանք 10ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3 Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի :

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է մշակում սննդամթերքը հետագա գործընթացի համար,
2) ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի,
3) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստվածքների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր մթերքների մեխանիկական մշակման, կիսապատրաստուկների պատրաստման և պահպանման, սննդային մնացորդների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի
կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ պահպանելով որակական հատկանիշները: Կհանձնարարվի պատրաստել կիսապատրաստուկ՝ առաջադրված կերակրատեսակի համար:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- պալարապտուղների, արմատապտուղների, կաղամբային, տերևային, սոխային, համային, պտղային, տոմատային, մեխանիկական մշակում, ձկնամթերքների, մսամթերքների, թռչնամսի մեխանիկական մշակումից առաջացած սննդային մնացորդներ,
- կիսապատրաստուկների պատրաստում,
- որակին ներկայացվող պահանջներ:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Դասավանդման համար անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, տեսաֆիլմեր, համակարգիչ, թվային պրոյեկտոր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

գործնական աշխատանք 24 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-005

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել ջերմային, մեխանիկական մշակման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա ըստ նշանակության իրականացնել սննդամթերքի ջերմային մշակում բոլոր եղանակներով, կիմանա ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 72ժամ, որից՝

տեսական ուսուցում՝ 24 ժամ

գործնական աշխատանք 48 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» մոդուլները :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) ներկայացնի սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները,
2) կատարի սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

<u>ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1</u> Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները,
2) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր ջերմային մշակման, եղանակների, ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ցուցադրել ջերմային մշակման գործողություններ:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

ա) հիմնական եղանակ՝
- եփում,
- տապակում,

բ) օժանդակ եղանակ
- բովում,
- խանձում,
- ջրխաշում,

գ) համակցված

դ) ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները՝
- սպիտակուցների,
- ճարպերի-ածխաջրերի,
- վիտամինների,
- հանքային և ներկող նյութերի:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

գործնական աշխատանք 24ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները,
2) ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական աշխատանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել սննդամթերք և ենթարկել ջերմային մշակման՝ պահպանելով ջերմային մշակման ռեժիմները:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

ա) սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ
- բանջարեղեններ,
- սնկեր,
- ձկնամթերք,
- մսամթերք,

- թռչնամիս,

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնառության նյութեր, սննդամթերքի ջերմային մշակման համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ:

Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 12 ժամ

գործնական աշխատանք 24 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ՝ ՆԱԽՈՒՏԵՍ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-006

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Սովորողի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ : Ավարտելով այս մոդուլը ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել նախուտեստներ՝ ըստ պատվերի, պատրաստման տեխնոլոգիական ընթացքի և համապատասխան ձևավորմամբ : Ժամանակին ներկայացնել մատուցողին :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 72 ժամ, որից՝

տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

գործնական աշխատանք 54ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլները :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) օգտվի բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար,
2) կատարի պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և հանձնում:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) կարողանում է շահագործել կշեռքը,
2) ճիշտ է հետևում բաղադրատոմսի չափաքանակներին նախուտեստ պատրաստելիս,
3) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր չափման միավորների, կշեռքների, բաղադրատոմսի չափաքանակների հանրագումարի հաշվարկման, ձևավորման համար նախատեսված չափաքանակների, նախուտեստների պատրաստման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել նախուտեստ, պատրաստել այն ըստ բաղադրատոմսի, հաշվարկել չափաքանակների հանրագումարը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ

- կշեռքներ,
- չափման միավորներ,
- մթերքների բրուտո, նետո քաշը,
- մթերքների փոխարինումը այլ մթերքներով,

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, մշակված հարցաշարեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք, հատուկ մշակված ձևաչափեր: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

գործնական աշխատանք 46 ժամ

<u>ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</u> Կատարել պատրաստի նախուտեստի համապատասխան ձևավորում և հանձնում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողությունների իրականացումը և կառավարում ժամանակը,
2) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի,
3) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի ձևավորել պատրաստի արտադրանքն՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝ ձևավորման նշանակությունը,

- սպասքի ընտրում,
- մթերքների համադրումը,
- նախուտեստների մատուցման ջերմաստիճանը,
- նախուտեստների պատրաստման սահմանված ժամանակը: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, կշեռք Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում :

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

գործնական աշխատանք 8ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-007

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Սովորողի մոտ ձևավորել հիմնական կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ : Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել կերակրատեսակներ՝ ըստ պատվերի, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 72 ժամ

տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

գործնական աշխատանք 58 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում», ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում», ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում», ԽՈՀ-3-15-006 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում նախուտեստ» մոդուլները :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է ՝

1) օգտվի բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար,
2) իրականացնի կերակրատեսակների ջերմային մշակում,
3) կատարի պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում և հանձնում:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Օգտվել բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) կերակուր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին,
2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները,
3) կերակրատեսակները առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կերակրատեսակների,

արգանակների, սոուսների, պատրաստման, չափաքանակների մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը ըստ պատվիրված կերակրատեսակի պետք է հաշվարկի չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները, կերակրատեսակն առանց որակական կորուստների պետք է հասցնի պատրաստի վիճակի:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- կերակրատեսակներ բանջարեղենից և սնկերից,
- կերակրատեսակներ ձկից և ծովային ոչ ձկնային մթերքներից,
- կերակրատեսակներ թռչնամսից և որսամսից,
-կերակրատեսակներ մսամթերքներից,
- կերակրատեսակներ մակարոնեղենից,
-արգանակներ և սոուսներ:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր: Գործնական պարապմունքներն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք 22 ժամ

<u>ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2</u> Իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ճիշտ է ներկայացնում առաջադրված կերակրատեսակի ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը,
2) ճիշտ է իրականացնում առաջադրված կերակրատեսակների ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չափանիշների,
3) կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կհանձնարարվի ընտրել կերակրատեսակ, իրականացնել ջերմային մշակման համապատասխան եղանակ՝ պահպանելով ջերմաստիճանը և որակական հատկանիշները :

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 6 ժամ

գործնական աշխատանք 30ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3 Կատարել պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում և հանձնում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) Ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողությունների իրականացումը և կառավարում ժամանակը,
2) Ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի,
3) Պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայցնում մատուցողին :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումը իրականացվելու է գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվի պատրաստի արտադրանք, կհանձնարարվի սահմանված ժամանակում ձևավորել՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- ժամանակի կառավարում,
- սպասքի ընտրում,
- մթերքների համադրում,
- կերակուրների մատուցման ջերմաստիճանը:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, սպասք, կշեռք: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

գործնական աշխատանք 6 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ ԱՂԱՆԴԵՐ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-008

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Սովորողի մոտ ձևավորել աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ : Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել աղանդեր, քաղցր կերակրատեսակներ ըստ պատվերի, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 72 ժամ

տեսական ուսուցում՝ 18 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 54 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում», ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում», ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում»,

ԽՈՀ-3-15-007 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում հիմնական ուտեստ» մոդուլները :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) օգտվի բաղդրատոմսից համապատսխան աղնդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ պատրաստելու համար,

2) ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների ընտրի համապատասխան մթերքներ:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ պատրաստելու համար

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) աղանդեր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին,
2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: ՈՒսանողին կտրվեն հարցեր պատվիրված աղանդերի, քաղցր կերակրատեսակների, չափաքանակների հանրագումարների ճիշտ հաշվարկման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը պետք է հաշվարկի ըստ բաղադրատոմսի ընտրված աղանդերի չափաքանակների հանրագումարը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- խմորներ, կրեմներ,
- ժելե, սուֆլե,
- ըմպելիքներ,
- քաղցր կերակրատեսակներ:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 10 ժամ

գործնական աշխատանք 30 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների ընտրել համապատասխան մթերքներ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1) ըստ պատվերի ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերք աղանդերի համար,
2) ըստ պատվերի ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերք քաղցր կերակրատեսակի համար,

3) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի
4) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին :

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր մթերքների, սննդամթերքի համատեղելիության, չափաբաժնի նորմերի, ձևավորման մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի՝ ըստ պատվիրված աղանդերի ընտրել համապատասխան մթերքներ, պատրաստել և ձևավորել աղանդեր՝ պահպանելով չափաբաժնի նորմերը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային պարզաբանումներ՝

- մթերքների ընտրում,
- մթերքների համադրում,
- սպասքի ընտրում,
- ժամանակի կառավարում:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության նյութեր, բաղադրատոմսեր, խոհանոցային սարքավորումներ և պարագաներ: Գործնական ուսուցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ուսումնական խոհանոցում:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ

գործնական աշխատանք 24 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՊԱՀԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ՝ ԽՈՀ-3-15-009

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Սովորողին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել հաշվետվություն և պահանջագիր կազմելու և ներկայացնելու կարողություններ :Ավարտելով այս մոդուլն՝ ուսանողը կկարողանա կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ :

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ 44 ժամ, որից՝

տեսական ուսուցում՝ 14 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 30 ժամ

ՄՈՒՏՔԱՅԻՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում», ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում», ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում», ԽՈՀ-3-15-007 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում հիմնական ուտեստ» և ԽՈՀ-3-15-008 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում աղանդեր» մոդուլները :

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է

1) ներկայացնի հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, կառուցվածքը,

2) կազմի և ներկայացնի պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,

3) կազմի և ներկայացնի հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնաասացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:

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

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Ներկայացնել հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, կառուցվածքը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1. Ճիշտ է ներկայացնում հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, նշանակությունը
2. Ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքը ըստ ուտեստների հերթականության

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր կերակրացանկ կազմելու, նշանակության, հիմնական սկզբունքների, կառուցվածքի, մասին: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կազմել կերակրացանկ՝ պահպանելով հիմնական սկզբունքներն ու կառուցվածքը:

Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝

- կերակրացանկ կազմելու սկզբունքը,
- կերակրացանկի նշանակությունը և ձևավորումը,
- կերակրացանկի կառուցվածքը,
- կերակրատեսակների հերթականությունը կերակրացանկում,
- կերակրացանկի կազմում:

Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, բաղադրատոմսեր:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1. Ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր
2. Ժամանակին հայտնում է կերակրացանկով նախատեսված կերակրատեսակների բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր պահանջագիր կազմելու, բաղադրատոմսով նախատեսված անհրաժեշտ չափաքանակների մասին, իսկ գործնական հանձնարարությամբ ուսանողը կներկայացնի պահանջագիր՝ նախատեսված կերակրատեսակի բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին:
Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ
- պահանջագիր կազմելու կարգը և նշանակությունը,
- պահանջագիր՝ ըստ՝ կերակրացանկի:
Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐԸ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության և ցուցադրական նյութեր, բաղադրատոմսեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, բաղադրատոմսեր, կերակրացանկ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում՝ 4
գործնական աշխատանք՝ 10

<u>ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</u> Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ՝

1. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն, ընդունված սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
2. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի հիման վրա: Ուսանողին կտրվեն հարցեր հաշվետվություն կազմելու, ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ: Գործնական հանձնարարությամբ ուսանողին կհանձնարարվի կազմել հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսներ վերաբերյալ: Ստորև ներկայացվում է արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներ՝
- պատրաստի արտադրանքի մասին հաշվետվություն կազմելու կարգը,
- իրացման ակտեր,
- հաշվետվություն ընդունված, օգտագործած և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաաբերյալ: Արդյունքի յուրացումը դրական է, եթե ուսանողը հարցերին հիմնականում պատասխանում է ճիշտ, իսկ գործնական առաջադրանքը կարողանում է կատարել ամբողջությամբ ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Ուսումնառության ընթացքում կիրառվում է տեսական և գործնական ուսուցման եղանակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ մասնագիտական և տեղեկատու գրականություն, ուսումնառության

նյութեր, ցուցադրական նյութեր, բաղադրատոմսեր, ձևաչափեր, հաշվարկման քարտեր, բաղադրատոմսեր, կերակրացանկ:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿԸ

տեսական ուսուցում 6

գործնական աշխատանք՝ 10

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»

ՄՈԴՈՒԼԻ ԴԱՍԻՉԸ ԽՈՀ-3-15-0010

ՄՈԴՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ

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

ՄՈԴՈՒԼԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ 72 ժամ, որից՝

տեսական ուսուցում՝ 22 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 50 ժամ

Մուտքային պահանջները Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:

ՈՒՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝

1) ներկայացնի հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
2) ներկայացնի կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
3) կատարի շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
4) բնութագրի կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատի օգտագործման արդյունավետությունը
5) կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորի ապրանքի /ծառայության/ գինը
6) մշակի բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
7) հաշվի հարկեր, տուրքեր, կազմի ֆինանսական հաշվետվություններ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

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

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1 Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,
3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,
4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,
5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,

6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,
7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,
8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

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: Մեփական գործարար հնարավորությունների բացահայտումը և անաչառության կարևորությունը: Բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի ոլորտի ընտրությունը: Տեսլականի, նպատակի և ռազմավարության հստակ և հիմնավորված ձևակերպումը: Վերջնական բիզնես-գաղափարի գնահատումը:

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:

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Պարապմունքների անհրաժեշտ փուլերում անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան՝ հետագա քննարկման ուղղությունները ձևավորելու համար:

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:

ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ
գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2 Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,
2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,
3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,
5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,
6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,

7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,
8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,
9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,
10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,
11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,
12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,
13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների և գործնական հանձնարարականների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվում է տարբեր կազմակերպչա-իրավական ձև ունեցող կազմակերպությունների, դրանց կառավարման առանձնահատկությունների վերաբերյալ ուսանողի գիտելիքները, իսկ գործնական հանձնարարությունների միջոցով ուսանողը պետք է տրված պայմաններին համապատասխան կազմի տարբեր փաստաթղթեր: Գործնական հանձնարարությունները նպատակահարմար է առաջադրել ըստ ուսուցման փուլերի:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

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:

Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե թեստային առաջադրանքները կատարվում է հիմնականում ճիշտ, ոչ էական թերություններով, իսկ գործնական առաջադրանքները տրված պայմաններին համապատասխան կատարվում է ճիշտ:

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները

Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: ՈՒսուցման ընթացքում անհրաժեշտ է կիրառել առանձին իրավիճակների խմբային քննարկումներ:

Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական ու ցուցադրական նյութեր, տարբեր փաստաթղթերի նմուշներ, առանձին կազմակերպություններում աշխատանքի բաժանման, աշխատողների ֆունկցիաների սահմանման օրինակներ:

ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ
գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

<u>ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3</u> Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) ճիշտ է մեկնաբանում <<շուկա>> հասկացությունը,

2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,
3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,
4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,
5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,
6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,
7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,
8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,
9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,
10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,
11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է թեստային առաջադրանքների, խմբային քննարկումների և գործնական հանձնարարությունների հիման վրա: Թեստերի միջոցով ստուգվելու է շուկայի վերաբերյալ հիմնական հասկացությունների ճիշտ ընկալման ուսանողի կարողությունը, իսկ գործնական առաջադրանքների միջոցով նա կատարելու է իրավիճակին համապատասխան եզրահանգումներ /հնարավորության դեպքում կարող են օգտագործվել նաև ուսանողների ինքնուրույն դիտարկումների ու հետազոտությունների արդյունքները/: Արդյունքները անհրաժեշտ է քննարկել խմբում:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

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: Մարքեթինգային ռազմավարության էությունը և մշակման կարևորությունը:

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:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ և ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Ամբողջ ուսուցման ընթացքում ըստ իրավիճակների անհրաժեշտ է կիրառել մտագրոհի տեխնիկան:

Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, շուկայական իրավիճակների նկարագրեր, տիպական իրավիճակներում առավել հիմնավորված լուծումների օրինակներ, գործնական կիրառություն ունեցող փաստաթղթերի նմուշներ:

ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4 Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,
2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,
3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,
4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների

մեկնաբանությունը ճիշտ է,
5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,
6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,
7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,
8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,
9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,
10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,
11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,
12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:

Գնահատման միջոցը 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:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

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:

Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե առաջադրանքները մեթոդապես ճիշտ են կատարվում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ և ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ:

ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 6 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5 Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) <<ծախս>> հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,
3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,
4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,
5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,
6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,
7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է

կիրառում,
8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,
9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,
10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,
11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

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:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

Արտադրանքի թողարկման կամ ծառայությունների մատուցման հետ կապված ծախսերի հասկացությունը: 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:

Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե հաշվարկները կատարվում է ճիշտ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ և ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ

Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական նյութեր, մեթոդական ցուցումներ, գործնական հանձնարարությունների փաթեթներ, հաշվարկների կատարման ընթացքում օգտագործվող օրինակելի ձևաթղթեր:

ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ
գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6 Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) բիզնես գործունեության համար բիզնես պլանի անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,
2) բիզնես պլանի բաժինների բովանդակության մեկնաբանությունները ճիշտ է,
3) բիզնես պլանի մշակման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալների կազմը և ձեռք բերման աղբյուրները ճիշտ է ներկայացնում,
4) ճիշտ է կատարում SWOT վերլուծություն,
5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում,
6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,
7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,
8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,
9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է կազմված բիզնես պլանի հիման վրա, որում պետք է արտացոլված լինեն նախատեսված բիզնես գործունեության վերաբերյալ բոլոր հայտնի տեղեկությունները:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

Բիզնես պլանի բովանդակությունը և բաժիններում ներառվող հարցերը: Բիզնես պլանի կազմման համար անհրաժեշտ ելակետային տվյալները, դրանց աղբյուրները: SWOT վերլուծության արդյունքների կիրառումը պլանը կազմելու ժամանակ: Բիզնես պլանի կատարման գործողությունների ծրագիրը, դրա կազմման մոտեցումները: Գործողությունների ժամանկացույցը: Պլանի կատարման հնարավոր ռիսկերը, դրանց հաղթահարման միջոցառումները:

Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե պլանը կազմված է ճիշտ և հիմնավորված:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ և ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ բիզնես պլանի բովանդակությանը համապատասխան ձևաթղթեր, մեթոդական հանձնարարականներ, պլանը կազմելու համար օգտագործվող ելակետային տվյալներ:

ՈՒսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 4 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 10 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7 Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,
2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,
3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,
4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,
5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,
6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,
7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,
8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,
9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Արդյունքի ձեռքբերումը գնահատվում է շարունակական գործնական առջադրանքների կատարման հիման վրա: ՈՒսանողներին հանձնարարվելու է հաշվել հարկերի և տուրքերի գումարները, լրացնել ֆինանսական հաշվետվություններ:

Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասները

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:

Արդյունքի ձեռքբերումը դրական է համարվում, եթե ուսանողը առաջադրանքները ճիշտ է կատարում:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ և ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Անհրաժեշտ է ունենալ ուսումնական

նյութեր, հարկերի վերաբերյալ օրենքներ և նորմատիվ փաստաթղթեր, մեթոդական նյութեր, հաշվետվությունների ձևաթղթեր, հաշվարկները կատարելու համար օգտագործվող ելակետային նյութերի փաթեթներ:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 8 ժամ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ»

Մոդուլի նպատակը՝ Ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ ռեստորանի անձնակազմի և նրանցից յուրաքանչյուրի պարտականությունների, ռեստորանի տեսակների ու նրանց դասակարգումների, ճաշացանկերի ու մենյուների, ռեստորանի սրահի ձևավորման և սպասքադրման, պատվերի կտրոնների լրացման, վերջնահաշվարկի կազմման, ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքների, հաճախորդների դիմավորման և սպասարկման, ուտեստների մատուցման վերաբերյալ:

Մոդուլի տևողությունը՝ 20 ժամ, որից

տեսական ուսուցում՝ 5 ժամ

գործնական ուսուցում՝ 15 ժամ

Ուսումնառության արդյունքները՝

Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց հետո ուսանողը պետք է իմանա՝

1) ռեստորանի տեսակներն ու դասակարգումը, ռեստորանի անձնակազմը և նրանցից յուրաքանչյուրի պարտականությունները,
2) ճաշացանկեր և մենյուներ, ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքներ,
3) ռեստորանի սրահի ձևավորում, սպասքադրում,
4) հաճախորդի դիմավորում, սպասարկում և ճանապարհում:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. Ռեստորանի տեսակները ու դասակարգումը, ռեստորանի անձնակազմը և նրանցից յուրաքանչյուրի պարտականությունները

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) ճիշտ է ներկայացնում ռեստորանի տեսակները ու նրանց դասակարգումը
2) ճիշտ է ներկայացնում ռեստորանի անձնակազմը
3) ճիշտ է ներկայացնում անձնակազմի յուրաքանչյուր անդամի պարտականությունները

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Ուսանողին կտրվի հարցեր ռեստորանների տեսակների, կարգերի և ուղղվածության վերաբերյալ:

Ուսանողին կտրվի հարցեր ռեստորանի անձնակազմի վերաբերյալ, կհանձնարարվի ներկայացնել անձնակազմի անդամների պարտականությունները:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված ,եթե ուսանողը ճիշտ պատասխանի առաջադրված հարցերին:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. Ճաշացանկեր և մենյուներ, ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքներ

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) ճիշտ է ներկայացնում ռեստորանի ճաշացանկի կազմությունը,
2) ճիշտ է ներկայացնում ռեստորանի մենյուների տեսակները,
3) ճիշտ է ներկայացնում գինու(կարմիր,սպիտակ,փրփրուն) ստացումը, ներկայացումը, մատուցումը, համտեսումը,
4) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի և արմանյակի պատրաստումը,
5) ճիշտ է ներկայացնում օղու, ջինի և տեկիլայի պատրաստումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Ուսանողին կտրվեն հարցեր ճաշացանկերի կազմության նրանց հիմնական բաժին-ների, ինչպես նաև մենյուի տեսակներ վերաբերյալ:

Ուսանողին կտրվեն հարցեր ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքների պատրաստման, մա-տուցման կարգի, համտեսման վերաբերյալ :

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված,եթե ուսանողի պատասխանը կբավարարի կա-տարման չափանիշներով սահմանված ճիշտ պատասխաններին :

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

տեսական ուսուցում՝ 2 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. Ռեստորանի սրահի ձևավորում, սպասքադրում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) ճիշտ է ներկայացնում ռեստորանի սրահի նախապատրաստումը հաճախորներին,սպասարկելու համար,
2) ճիշտ է ներկայացնում սփռոցների և սպասքի պարագաների նախապատրաստումը հաճախորդներին սպասարկելու համար,
3) ճիշտ է ներկայացնում սեղանների ծածկումը սփռոցներով, կտորից անձեռոցիկներով, գեղարվեստական ձևավորման պարագաներով,
4) ճիշտ է ներկայացնում սպասքի պարագաների հետագա համալրումը
5) ճիշտ է ներկայացնում օգտագործված սպասքի հավաքումը և փոխումը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Ուսանողին կտրվեն հարցեր ռեստորանի սրահի, սփռոցների և սպասքի պարագա-ների նախապատրաստման, սպասքի հետագա համալրման, օգտագործված սպասքի հավաքման և փոխման վերաբերյալ:

Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված ,եթե ուսանողը ճիշտ ներկայացնի ըստ կատար-ման չափանիշների առաջադրված հարցերի պատասխանները:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

տեսական ուսուցում՝ 1 ժամ

գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. Հաճախորդի դիմավորում, սպասարկում և ճանապարհում

ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԸ

1) ճիշտ է կատարում սեղանի ամրագրումը,
2) ճիշտ է կատարում հյուրերի դիմավորումը և տեղավորումը,
3) ճիշտ է կատարում պատվերի ընդունումը,
4) ճիշտ է կատարում վերջնահաշվարկը,
5) ճիշտ է կատարում հյուրերին հրաժեշտ տալը:

ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑԸ

Ուսանողին կհանձնարարվի կատարել սեղանների ամրագրում, հյուրերի դիմավորում,պատվերի ընդունում, վերջնահաշվարկ և հյուրերի ճանապարհում: Արդյունքը կհամարվի ձեռքբերված ,եթե ուսանողը ճիշտ կկատարի չափանիշներով սահմանված գործողությունները:

ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԺԱՄԱՔԱՆԱԿ

գործնական աշխատանք՝ 3 ժամ