Հավելված

ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի

նախարարի 18 սեպտեմբերի 2019 թ.

N 08-Ն հրամանի

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

#

# ԳԼՈՒԽ 1.

# ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության` ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 5-րդ մակարդակի 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորմանը (հետևյալ որակավորումներին) ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով`
3. առկա,
4. հեռակա,
5. հեռավար (դիստանցիոն),
6. դրսեկություն (էքստեռնատ)։

## Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

1. կրթության առկա ձևով.

 ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 2,5 տարի

 բ. հիմնական կրթության հիմքով՝ 3,5 տարի

1. կրթության հեռակա ձևով.

 ա. միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 3,5 տարի

1. դրսեկության (էքստեռնատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերով.

կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը` համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստեռնատով) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման։

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 3528 ժամ է, առավելագույն ծավալը` 5670 ժամ։ Հիմնական կրթության հիմքով հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 52 շաբաթով։

## ԳԼՈՒԽ 2.

## ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները՝
3. տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման,
4. խոհանոցի կառավարիչ (մենեջեր),
5. խոհարար:
6. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական պարտականություններն են.
7. պահպանել անձնական հիգիենայի նորմերը,
8. ստուգել սննդամթերքների ձեռքբերման և մատակարարման բոլոր փաստաթղթերը,
9. կատարել սննդամթերքի զգայաբանական գնահատում և խոտանում,
10. պահեստավորել ստացված ապրանքները՝ սահմանված նորմերին համապատասխան,
11. պահպանել աշխատանքային տարածքի սանիտարական և աշխատանքային անվտանգության նորմերը,
12. ստուգել մեխանիկական, ջերմային և սառնարանային սարքավորումների ընտրված ռեժիմները՝ ըստ համապատասխան տեխնոլոգիաների,
13. հետևել սննդամթերքի և կիսապատրաստուկների մշակման և պատրաստման գործընթացների իրականացմանը՝ սահմանված տեխնոլոգիաներին համապատասխան,
14. խոտանել արտադրանքի այն տեսակները, որոնք չեն համապատասխանում սահմանված նորմերին,
15. ձևավորել պատրաստի արտադրանքը սահմանված նորմերին համապատասխան
16. կազմակերպել սննդամթերքի և կիսապատրաստուկների փաթեթավորման գործընթացները՝ սահմանված տեխնոլոգիաներին համապատասխան,
17. կազմակերպել սննդամթերքի և կիսապատրաստուկների տարայավորման գործընթացները՝ սահմանված տեխնոլոգիաներին համապատասխան
18. կազմակերպել սննդամթերքի և կիսապատրաստուկների պահպանման գործընթացները՝ սահմանված տեխնոլոգիաներին համապատասխան
19. կազմել մենյու,
20. հաշվարկել կերակրատեսակների նախնական գները,
21. կազմել բաղադրատոմսեր և տեխնոլոգիական քարտեր:

**ԳԼՈՒԽ 3.**

**ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստմանորակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է`
3. ունենա մասնագիտական գործունեության տվյալ բնագավառում իր մասնագիտական դերին անհրաժեշտ կարողությունները ձևավորելու համար պահանջվող տեսական ու գործնական գիտելիքներ,
4. դրսևորի աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում գործընկերների և ղեկավարների հետ հաղորդակցվելու, մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր ներկայացնելու, դրանք պարզաբանելու կարողություն,
5. ունենա որոշակի փոփոխվող իրավիճակներում առաջացած խնդիրներին մասնագիտական տիպային և այլընտրանքային լուծումներ առաջարկելու կարողություն,
6. դրսևորի մասնագիտական խնդիրների լուծման համար անհրաժեշտ փաստերը և տեղեկատվությունը համադրելու և ամբողջության մեջ դիտարկելու, ինչպես նաև քաղաքացիական գիտակցություն ցուցաբերելու կարողություն,
7. ունենա մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին համապատասխան իրականացնելու հմտություններ,
8. ցուցաբերի իր և աշխատակիցների (առկայության դեպքում) մասնագիտական կարիքները գնահատելու և դրանց կարգավորման վերաբերյալ առաջարկություններ ներկայացնելու կարողություն,
9. ունենա մասնագիտական կարողությունների պարբերաբար կատարելագործման ձգտում և ինքնուսուցման կարողություն,
10. ցուցաբերի մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի անհրաժեշտ տեղեկատվություն փնտրելու, դրանցից օգտվելու և դրանք նպատակային օգտագործելու կամ փոխանցելու կարողություն,
11. ունենա աշխատակիցների (առկայության դեպքում) աշխատանքները կազմակերպելու կամ գործընկերային հարաբերությունները (լիազորության դեպքում) ըստ կարողությունների և մասնագիտացման համակարգելու հմտություններ,
12. ընթացիկ մասնագիտական խնդիրների լուծման ժամանակ ցուցաբերի ռազմավարական մոտեցումների տարրեր կիրառելու կարողություն։

# ԳԼՈՒԽ 4.

# 0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է`
3. իմանա ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,
4. տիրապետի հայոց լեզվին,
5. հաղորդակցվի առնվազն երկու օտար լեզուներով,
6. տիրապետի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին,
7. գիտելիքներ ունենա ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի վերաբերյալ,
8. ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
9. ցուցաբերի կիրառական տնտեսագիտության հիմնադրույթների, մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների, մակրոտնտեսության և միկրոտնտես­ության օրենքների, անցումային շրջանի տնտեսության առանձնահատկությունների իմացություն։
10. իմանա էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությունը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթները,
11. պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ։
12. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստմանորակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով սահմանված առանցքային հմտություններին։
13. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ըստ մասնագիտացումների սահմանված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

# ԳԼՈՒԽ 5.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստմանորակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
2. ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթության որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական զբաղվածության բնագավառում աշխատանքային գործունեության փորձ` եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն Հայաստանի Հանրապետությունում չի իրականացվում։ Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է,
3. ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն։
4. արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը։
5. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
6. հաստատությունը պետք է ունենա մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլների ծրագրային բովանդակությանը համապատասխանող ուսումնական, մեթոդական և տեղեկատվական նյութեր (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա և այլն), գնահատման և ատեստավորման նպատակով օգտագործվող նյութեր, ուսումնական գործընթացի արդյունավետ իրականացմանը նպաստող այլ նյութեր, ուղեցույցներ:
7. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:
8. ՈՒսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. խոհանոցային սարքավորումների,

բ. առողջության և հիգիենայի,

գ. աշխատանքի անվտանգության,

դ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,

ե. օտար լեզվի,

զ. հումանիտար առարկաների,

է. անվտանգության և առաջին օգնության,

ը. անհատական համակարգիչների:

### 2) ՈՒսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի,

բ. քիմիայի,

գ. համտեսի սրահ:

3) Սպորտային համալիր՝

 ա. մարզադահլիճ,

 բ. մարզահրապարակ,

 Կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատությունը, ելնելով ան­հրա­­ժեշ­տու­թյունից, կարող է ձևավորել լրացուցիչ կաբինետներ, լաբորա­տո­րի­աներ, արհեստանոցներ։

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
2. առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ հեռակա, դրսեկության (էքստեռնատ) և հեռավար (դիստանցիոն) ձևերի համար սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
3. ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
4. ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերազանցի 54 ժամը` ներառյալ լսարանային և արտալսա­րա­նա­յին ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
5. ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պար­տա­­դիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսա­րա­­նային պա­­րապմունքների բեռնվածության,
6. հեռակա ուսուցման ձևի դեպքում ուսանողների հետ պարտադիր պարապմունքների տարեկան ծավալը առնվազն 160 ժամ է,
7. ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
8. նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացու­ցա­­կով) և ուսուց­ման ժամ­­կետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը։
9. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
10. մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաներ,
11. պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
12. պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում է ուսումնական հաստատությունը.
13. ուսումնական պրակտիկաներն անցկացվում են պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում,
14. արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում։
15. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.
16. ուսումնառության ընթացքում բոլոր ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
17. ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
18. պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից քննության, համալիր (միջառարկայական կամ միջմոդուլային) քննության կամ ավարտական (դիպլոմային) աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով,
19. պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի մասնագիտական կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին։

# ԳԼՈՒԽ 6.

# ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.09.5 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 0721.09.01.5 «ՏԵԽՆՈԼՈԳ՝ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

1. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլների, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթության կառավարման պետական լիազորված մարմնի երաշխավորած ձևին համապատասխան ուսումնական պլանը` հաշվի առնելով հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:
2. Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ`
3. կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,
4. պետք է մոդուլների արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուների, գործադիր իշ­խա­­­­նու­թյուն­ների, մասնագիտական ոլոր­տը կա­­ռավարող պե­տա­կան լիա­զորված մարմինների, այլ շահագր­գիռ սուբյեկտների (սոցիա­լական գործ­ընկերների) առաջարկությունները,
5. պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
6. պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,
7. պետք է մասնագիտության նկարագրին համապատասխան տվյալ որակավորման ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով` կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
8. օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից` պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,
9. պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
10. պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփո­փիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը։

Հավելված 1

Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման պետական կրթական չափորոշչի

Աղյուսակ 1

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-Հ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** |  54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահման­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,
2. ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,
3. ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,
4. շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,
5. անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,
2. բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,
3. հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,
4. ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,
5. մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,
2. կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,
3. օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,
4. կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,
5. վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,
6. բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,
7. գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ,
2. ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,
3. առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,
4. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,
5. ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,
6. պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը,
7. կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է համագործակցությանը խթանող միջոցառումները (գովազդ, հայտարարություններ, ցուցահանդեսներ և այլն),
2. հավանական գործընկերոջ վերաբերյալ հավաքագրում է անհրաժեշտ տեղեկատվությունը,
3. հավաքագրված տեղեկատվությունն օգտագործում է գործարար հաղորդակցում ձևավորելու համար,
4. օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,
5. հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն,
6. ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ԱԱՕ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում՝ անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,
2. ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոնների պահանջները,
3. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները,
4. ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները,
5. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները,
6. ներկայացնում է անվտանգության կանոնների խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է մարդու առողջության և աշխատանքի ընթացքում աշխատունակության վրա ազդող գործոնները (սանիտարահիգիենիկ, հոգեբանաֆիզիոլոգիական, էսթետիկական, սոցիալական-հոգեբանական),
2. ներկայացնում է աշխատավայրի 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,
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,
2. ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,
3. ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,
4. ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ցուցաբերել առաջին օգնություն  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,
2. առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,
3. կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,
4. կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների վիրակապման գործողություն,
5. կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,
6. կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,

ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:  |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-ՀՕ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Microsoft Office) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 36 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատես­ված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1**  | Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին,
2. տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին,
3. տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scaner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն),
4. ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը,
5. ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office),
6. կարողանում է բացել առաջադրված թղթապանակը և ֆայլը,
7. օգտվում է պատուհանային մենյուի հիմնական հրամաններից,
8. ստեղծում է նոր թղթապանակ ու ֆայլ, պահպանում, բացում, փակում և տեղադրում է առաջադրված վայրում,
9. կատարում է առաջադրված փաստաթղթի տպագրում (Print):
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2**  | Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է ծրագրերը պատրաստել հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար,
2. մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ,
3. կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ,
4. կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից,
5. կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անիմացիաներ և այլն:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք,
2. կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ,
3. կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն),
4. փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում,
5. ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ,
2. գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ` օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,
3. գծագրում է կանոնավոր պատկերներ,
4. ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները` տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով,
5. խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները,
6. գծագրում է տեքստային բլոկներ,
7. կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը,
2. մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ,
3. ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,
4. կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,
5. ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Աշխատել համացանցում  |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը,
2. օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,
3. ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,
4. փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),
5. կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,
6. գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,
7. օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ԱՀ-Ձ-5-19-001 |
|  | **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 տևողությունը** | 72 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:  |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
2. բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,
3. բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,
4. բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,
5. բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
6. բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,
7. ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,
8. բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,
2. կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,
3. կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,
4. կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,
5. կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,
6. կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,
7. կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,
8. կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,
9. աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,
10. աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,
11. կազմակերպության կառավարմանն առնչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,
12. կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,
13. կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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 առնչվող 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 7** | Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 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:
 |

Աղյուսակ 2

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

|  |
| --- |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՍՏԱՆԴԱՐՏԱՑՈՒՄ, ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՈՒՄ, ՉԱՓԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»**  |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-001 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է սովորողին տալ գիտելիքներ և կարողություններ ստանդարտացման, սերտիֆիկացման և չափագիտության վերաբերյալ մասնագիտական գործունեության ոլորտում կիրառելու նպատակով։ |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշներիբավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել ՀՍ ոլորտում ՀՀ և միջազգային օրենսդրության ստանդարտները և կազմել դրանց համապատասխան անհրաժեշտ նորմատիվային փաստաթղթերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է ՀՀ-ում գործող ստանդարտները,
2. ներկայացնում է միջազգային ստանդարտները,
3. կարողանում է կազմել օրենսդրության համապատասխան նորմատիվային փաստաթղթեր:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է մետրոլոգիայի համար պատասխանատու ինստիտուցիոնալ մարմինները,2) ներկայացնում է չափումների տեսակները, միջոցները, ստուգաչափման մեթոդները և մեխանիզմները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՄԹԵՐԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-002 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդամթերքի կազմաբանական կառուցվածքի և քիմիական նյութերի բաղադրության մասին գիտելիքներ և կարողություններ: Մոդուլն ավարտելուց հետո ուսանողը կկարողանա տեսակավորել հումքը և պահեստավորել սննդամթերքի մնացած բոլոր տեսակները: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել մսի կազմաբանական, քիմիական կառուցվածքը և սննդային արժեքը, մասնատումն՝ ըստ տեսակի, կարողանալ տեսակավորել և կազմակերպել միսը և կիսապատրաստուկները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բնութագրում է մսի սննդային արժեքի կարևորությունը,
2. բնութագրում է մսի հյուսվածքային կառուցվածքը,
3. կարողանում է տեսակավորել միսը և մասնատել՝ ըստ խոհարարական մշակման,
4. կարողանում է կազմակերպել կիսապատրաստուկների փաթեթավորումը ըստ քաշերի,
5. ճիշտ է ընտրում սառնարանային ռեժիմը կիսապատրաստուկների պահպանման համար:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Որոշել մսի տեսակները, տարիքային առանձնահատկությունները և տեսակավորել ենթամսամթերքները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է տարբերակել մսի տեսակները՝ ըստ տարիքի և սեռի
2. ճիշտ է տեսակավորում ենթամսամթերքներն՝ ըստ կատեգորիաների:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել ձկների դասակարգումը, որոշել ձկնամթերքի կազմը և սննդային նշանակությունը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տարբերակում է թարմ, պաղեցրած, սառեցրած և աղ դրած ձկները,
2. ներկայացնում է սառեցրած, պաղեցրած ձկների ապրանքային տեսքը և թարմությունը,
3. որոշում է աղ դրած ձկան աղի պարունակությունը,
4. որոշում է աղ դրած և սառեցրած ձկան հետ կատարվող փոփոխությունները,
5. բնութագրում է ձկան քիմիական կազմը՝ ըստ տեսակի:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Որոշել ընտանի և վայրի թռչնամսի որակը, տեսակավորել և պահպանել սահմանված նորմերին համաձայն |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. որոշում է թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի որակը,

2) կարողանում է տեսակավորել թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամիսը,3) ճիշտ է ընտրում փաթեթավորման համար նախատեսված փաթեթները,4) տարբերակում է կիսապատրաստվածքները և ճիշտ է ներկայացնում պահպանման ռեժիմը,5) ճիշտ է մասնատում ամբողջական հավը բաժնային կտորների և փաթեթավորում` պահպանելով ջերմային ռեժիմը,6) ճիշտ է ընտրում թարմ, հովացրած, պաղեցրած և սառեցրած թռչնամսի սառնարանային ռեժիմը և պահպանման ժամկետը,7) տեսակավորում է վայրի թռչնամիսը և ընտրում պահպանման ջերմաստիճանը, տևողությունը,8) որոշում է վայրի թռչնամսի որակը և բնութագրում նրա սննդային արժեքը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ընտրել, տեսակավորել և պահեստավորել բանջարեղենը և սնկերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) թվարկում և բնութագրում է վեգետատիվ բանջարեղենների խումբը,1. թվարկում և բնութագրում է պտղաբանջարեղենների ենթախմբերը,
2. ըստ հասունացման ժամկետների ճիշտ է բնութագրում ուշահաս, վաղահաս, միջահաս բանջարեղենները,

4) բնութագրում է ընդեղեն (բակլա) բանջարեղենները և դրանց քիմիական կազմը,5) կարողանում է տարբերակել ուտելու և թունավոր սնկերը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Ընտրել, տեսակավորել, պահեստավորել թարմ պտուղները (այդ թվում՝ մերձարևադարձային և արևադարձային) և հատապտուղները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է բնութագրում ընդավոր պտուղները, կախված սեզոնայնությունից` նկարագրում է դրանց կառուցվածքը և կիրառումը,2) ճիշտ է ընտրում տեղափոխման և պահպանման եղանակները, վերլուծում` կախված սեզոնայնությունից և պահպանումից պտուղների հետ կատարվող բնափոխությունները,3) ճիշտ է թվարկում կորիզավոր պտուղները, տալիս դրանց բնութագիրը և քիմիական բաղադրությունը,4) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների և վայրի հատապտուղների պահպանման ռեժիմը, քիմիական բաղադրությունը,5) ճիշտ է թվարկում մերձարևադարձային և արևադարձային պտուղները և տալիս դրանց բնութագրումը,6) ըստ ընտանիքների ճիշտ է թվարկում բանջարեղենների անվանումները,7) ճիշտ է բնութագրում արմատապտուղների և պալարապտուղների խումբը և դրանց ֆիզիկաքիմիական կազմը,8) ճիշտ է բնութագրում սոխաբանջարեղենների և կաղամբաբանջարեղենների խումբը և դրանց ֆիզիկաքիմիական կազմը,9) ճիշտ է բնութագրում տերևաբանջարեղենների և աղանդերային բանջարեղենների և դրանց ֆիզիկաքիմիական կազմը,10) ճիշտ է թվարկում համային բանջարեղենների խումբը և դրանց օգտագործման ձևերը,11) ճիշտ է բնութագրում դդմաբանջարեղենները և տոմատային բանջարեղենները,12) ճիշտ է որոշում բանջարեղենների համային արժեքը և քիմիական կազմը,13) ճիշտ է բնորոշում պահունակությունը,14) ճիշտ է դասավորում պահոցում բանջարեղենը և պահպանում ջերմաստիճանը, ընտրում պահպանման ժամանակը,15) ճիշտ է պահպանում ընդավոր պտուղների գործոնները,16) ճիշտ է բնութագրում հատապտուղների հետ տարվող խնամքը և որոշում պահպանման ժամկետները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 7** | Ներկայացնել հացահատիկների, ձավարեղենի, ալյուրի տեսակները և առանձնահատկությունները, դրանց պահպանման պայմանները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է բնութագրում հացահատիկի որակը, քիմիական կազմը, պահման ժամկետները և վարակվածությունը,
2. տարբերակում է փափուկ և կարծր ցորենը և որոշում օգտագործման եղանակները,
3. ըստ տեսակի և տիպի ճիշտ է տարբերակում ալյուրի տեսակները և նկարագրում ալյուրի ստացման տեխնոլոգիան,
4. ճիշտ է բնութագրում աշորայի ալյուրի տեսակները և օգտագործում հացաթխման համար,
5. զգայորոշման եղանակով ճիշտ է գնահատում ալյուրի որակը,
6. ճիշտ է գնահատում ձավարի տեսակները և որակը՝ զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներով,
7. ճիշտ է բնութագրում պահպանման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, քիմիական և մանրէաբանական գործընթացները,
8. բնութագրում է շրջակա միջավայրի ազդեցությունը հատիկի ծլելու և փչանալու վրա,
9. կախված եղանակներից ճիշտ է նկարագրում պահման ջերմաստիճանը և տևողությունը:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՄԱՆՐԷԱԿԵՆՍԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-003 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ մանրէների տարբեր տեսակների (բակտերիաներ, մանրադիտակային սնկեր, վիրուսներ) կազմաբանության, ֆիզիոլոգիայի, նշանակության, հայտնաբերման մեթոդների վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա վերլուծել հումքերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի մանրէակենսաբանական հետազոտության արդյունքները և որոշել դրանց ախտահարվածության աստիճանը: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է մանրէների տարբեր տեսակների ձևաբանական և ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, դրանց դասակարգումը, կարգաբանական խմբերը,2) ճիշտ է նկարում կամ ցույց տալիս մանրէների ձևերը (արտաքին տեսքը): |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա ազդող ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական գործոնները, լույսի և ճառագայթային էներգիաների ազդեցությունը, ինչպես նաև սննդամթերքի արտադրման և պահման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության կարգավորումը այդ գործոնների կիրառմամբ: |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է բնորոշում ջերմաստիճանի ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա և ճիշտ է ներկայացնում մանրէների խմբերը` կախված ջերմադիմացկունությունից,2) ճիշտ է ներկայացնում ճնշման և խոնավության ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների կենսագործունեության վրա,3) ճիշտ է ներկայացնում քիմիական և կենսաբանական գործոնների ազդեցությունը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել միկրոօրգանիզմների օգտագործումը արդյունաբերական նպատակներով |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ներկայացնում մաքուր կուլտուրաների կիրառման առավելությունները, դրանց առանձնացման և աճի սխեմաները,2) ճիշտ է նկարագրում սպիրտային, կաթնաթթվային խմորումները, դրանց իրականացման օպտիմալ պայմանները,3) ճիշտ է ներկայացնում խմորասնկերի կենսագործունեության հետևանքով սպիտակուցների, ճարպերի և վիտամինների սինթեզման մեխանիզմները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել սննդային արդյունաբերության մեջ ախտածին մանրէների կանխարգելումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում սննդային թունավորումների տեսակները, դրանց հարուցիչները,
2. ճիշտ է ներկայացնում կենսագործունեության օպտիմալ պայմանները և կանխարգելիչ գործողությունները,
3. ճիշտ է ներկայացնում արտադրության սանիտարական կանոնների, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի կանոնների խախտման հետևանքով առաջացող սննդային թունավորումները և աղեստամոքսային խանգարումները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ներկայացնել սննդամթերքի տարայավորման և պահպանության գործընթացներում մանրէազերծ միջավայրի ապահովումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մանրէները, դրանց զարգացման օպտիմալ պայմանները և

գործոնները,1. ճիշտ է ներկայացնում մանրէները կենսագործունեության հետևանքով մթերքի փչանալը,
2. ճիշտ է ներկայացնում վնասակար մանրէների թափանցման ուղիները սննդամթերքի արտադրություն:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ, ԱՆԱԼԻՏԻԿ, ՖԻԶԿՈԼՈԻԴ ՔԻՄԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-004 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ անհրաժեշտ գիտելիքներ օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների հիմնական դրույթների և հասկացությունների, ինչպես նաև քիմիական նյութերի կարևոր դասերի մասին: Ավարտելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա հասկանալ բնության երևույթները, քիմիական գործընթացները և քիմիական փորձաքննության մեթոդները, քիմիայի հիմնական ընթացքները (պրոցեսները) և կկարողանա պրակտիկ կիրառել օրգանական, անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիաների մեթոդները: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել օրգանական քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է օրգանական նյութերը,2) կարողանում է կարդալ և կազմել օրգանական ռեակցիաներ3) բնութագրում է սպիտակուցների, ածխաջրերի, ճարպերի քիմիական կազմը և հատկությունները |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել անալիտիկ քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է անալիտիկ քիմիայի դերը գիտության և արդյունաբերության մեջ,2) ներկայացնում է իոնական, կովալենտ և ջրածնային կապերը,3) բնութագրում է որակական և քանակական անալիզները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել ֆիզկոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները սննդարդյունաբերությունում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է ֆիզիկական և կոլոիդային քիմիայի հիմնական հասկացությունները,2) ներկայացնում է թերմոդինամիկայի օրենքները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-005 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հանրային սննդի օբյեկտների տիպերի ևառանձնահատկությունների, սպասարկման կազմակերպման ոլորտի կառուցվածքի վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ: Ուսումնասիրելով այս մոդուլը` ուսանողը կկարողանա կազմակերպել սառը և տաք վերամշակման, պահեստային և սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքները: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է ուսումնասիրած լինի ԱՀ-Ձ-5-19-001 «Ձեռներեցություն» մոդուլը: |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել հանրային սննդի օբյեկտների կառուցվածքը, սպասարկման կազմակերպման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է ՀՍՕ կառուցվածքը,2) տարբերակում է ՀՍՕ առևտրական տարածքները,3) բնութագրում է ՀՍՕ սպասարկման կազմակերպման գործընթացը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ներկայացնել սննդի սպասարկման կազմակերպման առանձնահատկությունները տարբեր ՀՍՕ-ներում |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը օդանավակայաններում և ինքնաթիռներում,
2. բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը երկաթուղային կայարաններում և գնացքներում,
3. բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը նավերում և նավահանգիստներում,
4. բնութագրում է սպասարկման կազմակերպման գործընթացը հյուրանոցներում հանգստավայրերում, շրջիկ կետերում:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել բանկետների կազմակերպման առանձնահատկությունները և պլանավորել դրանց իրականացումը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. տարբերակում է բանկետների տեսակները և սպասարկման առանձնահատկությունները,
2. կարողանում է պլանավորել իրականացվող գործողությունների հերթականությունը՝ ըստ բանկետի տեսակի,
3. կարողանում է ապահովել բանկետի կազմակերպման ընթացքը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ներկայացնել ՀՍՕ արտադրական տարածքների աշխատանքները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում է տաք արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,
2. ներկայացնում է սառը արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,
3. ներկայացնում է արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,
4. ներկայացնում է պահեստային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,
5. ներկայացնում է սառնարանային արտադրամասերի աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը,
6. ներկայացնում է օժանդակ տնտեսության աշխատանքների կազմակերպման գործընթացը:
 |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ, ՍԱՐՔԵՐԻ ԵՎ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԻ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-006 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել խոհանոցային գույքի շահագործման, սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմի վերահսկման և գույքի/ սարքավորումների տեղաբաշխման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է անվանում և ցուցադրում է խոհանոցային սարքավորումները,2) ճիշտ է անվանում և ցուցադրում է խոհարարական պարագաները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Շահագործել նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է նախնական մշակման սարքավորումների և պարագաների նշանակությունը2) անվտանգ շահագործում է նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) անվտանգ շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումները,3) կատարում է պարամետրերի համապատասխան կարգավորումներ,4) վերահսկում է աշխատանքային ռեժիմը և ջերմաստիճանը: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Տեղաբաշխել խոհանոցային գույքը |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) նախագծում է խոհանոցային գույքի տեղաբաշխման սխեմա՝ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան,2) տեղաբաշխում է խոհանոցային գույքն՝ ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՆԱԽՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-007 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տաք և սառը նախուտեստների պատրաստման կարողություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել մսից և մսամթերքից տաք և սառը նախուտեստների, պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել միսը և/կամ մսամթերքը,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման, 4) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել ձկից և ոչ ձկնային ծովամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում ձուկը և/կամ ձկնամթերքը և/կամ ոչ ձկնային ծովամթերքն,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի,3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն ըստ տեխնոլոգիայի,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել ձվից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | * 1. ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,
	2. ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
	3. ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
	4. ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
	5. ըստ նախուտեստի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
	6. ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
	7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
	8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
	9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ցուցադրել աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը, միսը/թռչնամիսն՝ ըստ պատվերի,

2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաներն՝ ըստ տեխնոլոգիայի,3) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,4) ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) ըստ աղցանի տեսակի՝ տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) ըստ աղցանի տեսակի՝ ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 5** | Ցուցադրել կաթնամթերքից նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,
2. ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
3. ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
4. ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
5. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
6. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
7. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 6** | Ցուցադրել մրգերից և հատապտուղներից աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի,
2. ըստ աղցանի տեսակի՝ տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. ըստ աղցանի տեսակի՝ տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ըստ աղցանի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. ըստ աղցանի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ԱՊՈՒՐՆԵՐԻ ԵՎ ԹԱՆՁՐՈՒԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-008 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տաք և սառը ապուրների, թանձրուկների պատրաստման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել տաք ապուրների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում մթերքների համադրությունը,2) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,4) ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել սառը կաթնային և քաղցր ապուրների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,4) ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել թանձրուկների դասակարգումը և պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՁԿԻՑ ԵՎ ՈՉ ՁԿՆԱՅԻՆ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔԻՑ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-009 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կռճիկային և ոսկրային ձկներից և ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել կռճիկային կմախքով ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում կռճիկային կմախքով ձուկն և/կամ ձկնամթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում կռճիկային ձուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցմանտեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել ոսկրային կմախքով ձկներից և ձկնամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում ոսկրային ձուկը և/կամ ձկնամթերքն՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոսկրային ձուկը և/կամ ձկնամթերքը նախնական մշակման ըստպատվերի,4) ճիշտ է ընտրում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմն,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում ձկան և/կամ ձկնամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում ոչ ձկնային ծովամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում ոչ ձկնային ծովամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՄՍԻՑ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻՑ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-010 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման և տեխնոլոգիական գործընթացների վերահսկման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել գառան և ոչխարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի, 2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել հորթի և տավարի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցմանտեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել խոճկորի, խոզի մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում միսը և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում միսը և/կամ մսամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում մսի և/կամ մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 4** | Ցուցադրել գառան, ոչխարի, հորթի, տավարի, խոճկորի, խոզի, այծի մսամթերքից/ենթամսամթերքից խոհարարական արտադրանքների և ազգային կերակրատեսակների տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը՝ ըստ պատվերի2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում համապատասխան կենդանու ենթամսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԹՌՉՆԱՄՍԻՑ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ, ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-011 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հավի, ճտի, բադի, սագի, հնդկահավի և այլն մսից և մսամթերքից խոհարարական արտադրանքների ստացման (այդ թվում` ազգային կերակրատեսակների) և տեխնոլոգիական գործընթացների վերահսկման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել թռչնամսից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել համապատասխան թռչնի միսն և/կամ մսամթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում համապատասխան մսամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում համապատասխան մսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում համապատասխան մսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:  |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել թռչնամսի ենթամսամթերքից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել համապատասխան ենթամսամթերքը՝ ըստ պատվերի2) ճիշտ է ընտրում նախնական մշակման սարքավորումներն ու պարագաները,3) ճիշտ է ենթարկում համապատասխան ենթամսամթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում համապատասխան ենթամսամթերքը ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում համապատասխան ենթամսամթերքի ջերմային մշակումը,6) ճիշտ է հետևում համապատասխան ենթամսամթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՁԱՎԱՐԵՂԵՆԻՑ, ԸՆԴԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻՑ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-012 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ձավարեղենից, ընդեղենից, մակարոնեղենից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման կարողություն։ |
| 1.
 | **Մոդուլի տևողությունը** | 90 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել ձավարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) տարբերակում է ձավարեղենը՝ ըստ տեսակի,2) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել ընդեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է կատարել մթերքների ընտրություն՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել մակարոնեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
4. հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
5. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ԵՎ ՍՆԿԵՐԻՑ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-013 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բանջարեղենից և սնկերից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման կարողություն: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել պալարապտուղներից, արմատապտուղներից և դդմային բանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել կաղամբաբանջարեղենից և սոխաբանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել պտուղ բանջարեղենից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ պատվերի,
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման ըստ տեխնոլոգիայի,
4. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,

9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ԱԼՐԱՅԻՆ ԵՎ ԱԼՐԱՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-014 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ալրարտադրատեսակների պատրաստման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել ալյուրից կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ արտադրատեսակի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել ալրահրուշակեղենային արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) կարողանում է ընտրել մթերքը՝ ըստ արտադրատեսակի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման՝ ըստ տեխնոլոգիայի,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՔԱՂՑՐ ԱՐՏԱԴՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-015 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման հմտություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել տաք քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել սառը քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ըստ պատվերի,
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՀԱՆՈՑԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-016 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել եվրոպական և ասիական խոհանոցների առավել ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման կարողություն: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել եվրոպական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի,
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել ասիական խոհանոցի ճանաչված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքը՝ ըստ պատվերի,
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՀԱՆՈՑԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»**  |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-017 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ազգային կերակրատեսակների պատրաստման կարողություններ;: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել սառը կերակրատեսակների և խորտիկների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճանաչում և թվարկում է մշակովի և վայրի կանաչիները, բանջարեղենները, ընդեղենը և ձավարեղենը,
2. ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը,
3. ճիշտ է իրականացնում ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
4. ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացը,
5. ճիշտ է հաշվարկում կորուստների և թափոնների քանակությունը,
6. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պատրաստման տեխնոլոգիան:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել ապուրների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքների համադրությունը,
2. ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ըստ ապուրի տեսակի ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. ըստ ապուրի տեսակի տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ցուցադրել ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մթերքների համադրությունը,
2. ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,
4. ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,
5. տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,
6. ճիշտ է հետևում մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,
7. ճիշտ է որոշում N,B քաշը,
8. ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,
9. ապահովում է համապատասխան խոհարարական արտադրանքի պահպանման և մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՏԱՔ ԵՎ ՍԱՌԸ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»**  |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-018 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել տաք և սառը ըմպելիքների պատրաստման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ցուցադրել տաք ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ճիշտ է ընտրում մթերքն՝ ըստ պատվերի,2) ճիշտ է ընտրում մթերքի նախնական մշակման սարքավորումը,3) տեխնոլոգիապես ճիշտ է ենթարկում մթերքը նախնական մշակման,4) ճիշտ է ընտրում մթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներն ու պարագաները, ջերմային մշակման տեսակը և ռեժիմը,5) տեխնոլոգիապես ճիշտ է իրականացնում մթերքի ջերմային մշակումը,6) հետևում է մթերքի ջերմային մշակման գործընթացին,7) ճիշտ է որոշում N,B քաշը,8) ճիշտ է որոշում կորուստների և թափոնների քանակը,9) ապահովում է համապատասխան մատուցման տեխնոլոգիական պահանջները: |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ԴԻԵՏՈԼՈԳԻԱ»**  |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-019 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել դիետիկ և բուժական սննդի պատրաստման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 72 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Ներկայացնել դիետիկ սննդի նշանակությունը և նպատակները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) ներկայացնում է դիետիկ սննդի նշանակությունն ու կարևորությունը,2) ներկայացնում է դիետիկ սննդի հիմնական նպատակները: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ցուցադրել բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1) թվարկում է բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակները,2) ցուցադրում է բեռնաթափող դիետաների համար նախատեսված կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան: |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Ներկայացնել տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետաները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ներկայացնում տարբեր հիվանդությունների դեպքում նշանակվող դիետիկ կերակրատեսակները,
2. ցուցադրում է տարբեր հիվանդների համար նախատեսված դիետիկ կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիան:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՄԵՆՅՈՒԻ ԵՎ ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍԻ ԿԱԶՄՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-020 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կերակրացանկի կազմման և հաշվարկման կարողություններ: |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Կազմել բաղադրատոմս և կերակրացանկ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կազմում է բաղադրատոմս,
2. կազմում է կերակրացանկ՝ համապատասխան սննդակարգի,
3. կարողանում է կազմել մեկ բաժնի համար պահանջվող մթերքի քանակությունը,
4. կարողանում է հաշվել մեկ բաժնի ինքնարժեքը,
5. կարողանում է հաշվել վաճառվող ապրանքի գինը,
6. կարողանում է՝ ըստ արտադրատեսակների կազմել ցանկացած ապրանքի գնին համապատասխան ճաշացանկ:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Ընտրել ճաշացանկին համապատասխան մթերքներ ու կատարել մթերքների հաշվարկ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է ճիշտ ընտրել մթերքները և կատարել մթերքների հաշվարկ,
2. կարողանում է հաշվել մթերքի զուտ քաշը և կորուստները,
3. կարողանում է կատարել մթերքների հաշվարկ՝ ըստ սեզոնայնության
4. կարողանում է հաշվել մթերքների կորուստները՝ ըստ ջերմային մշակման,
5. կարողանում է հաշվել ջերմային մշակումից հետո ձավարեղենի, ընդեղենի և մակարոնային արտադրատեսակների ծավալի մեծացման չափերը:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Կազմել կերակրատեսակի տեխնոլոգիական քարտ |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. կարողանում է կազմել կերակրատեսակի տեխնոլոգիական քարտ,
2. ըստ տեխնոլոգիական քարտերի կարողանում է կատարել մթերքների հաշվարկ տարբեր քանակի կերակրատեսակի համար:
 |
| **ՄՈԴՈւԼԻ ԱՆՎԱՆՈւՄԸ «ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՏԱՐԱՅԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ»** |
|  | **Մոդուլի դասիչը** | ՀՍՏ-5-19-021 |
|  | **Մոդուլի նպատակը** | Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հումքի և արտադրատեսակների փաթեթավորման, տարայավորման և պահպանման կարողություններ:  |
|  | **Մոդուլի տևողությունը** | 54 ժամ |
|  | **Մուտքային պահանջները** | Այս մոդուլը յուրացնելու համար անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ՀՍՏ-5-19-002 «Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն» և ՀՍՏ-5-19-006 «Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում» մոդուլները։ |
|  | **Մոդուլի գնահատման կարգը** | Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է։ |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 1** | Իրականացնել բանջարեղենների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում բանջարեղենը և թվարկում փաթեթավորման ձևերը,
2. ճիշտ է ընտրում տարան՝ ելնելով բանջարեղենների առանձնահատկություններից,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում պահպանման ռեժիմները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 2** | Իրականացնել մսամթերքից, ձկնամթերքից արտադրատեսակների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում մսամթերքի և ձկնամթերքի փաթեթավորման ձևը,
2. ճիշտ է ընտրում տարան՝ ելնելով մթերքի առանձնահատկությունից,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում պահպանման ռեժիմները:
 |
|  | **ՈՒսումնառության արդյունք 3** | Իրականացնել ալյուրի, ձավարեղենի և մակարոնային մթերքների փաթեթավորման, պահպանման և փոխադրման գործընթացները |
|  | **Կատարման չափանիշներ** | 1. ճիշտ է ընտրում ալյուրի, ձավարեղենի և մակարոնային մթերքների փաթեթավորումը,
2. ճիշտ է ընտրում տարան՝ ելնելով ալյուրի, ձավարեղենի և մակարոնային մթերքների առանձնահատկություններից,
3. տեխնոլոգիապես ճիշտ է ընտրում պահպանման ռեժիմները:
 |

# Աղյուսակ 3

**Միջին մասնագիտական կրթության 0721.09.5 «Հանրային սննդի տեխնոլոգիա մասնագիտության 0721.09.01.5 «Տեխնոլոգ՝ հանրային սննդի պատրաստման որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ | Շաբաթ­ների թիվը | Ուսանողիառավելագույնբեռնվածու­թյունը,ժամ | Պարտադիրլսարանայինպարապմունք­ներ,ժամ | ՈՒսուց-ման երաշ­խա-վորվող տարին |
|  | **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Տնտեսագիտության հիմունքներ |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ |  | 81 | 54 | 2 |
|  | Իրավունքի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Պատմություն |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Ռուսաց լեզու |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Օտար լեզու |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Ֆիզկուլտուրա |  | 207 | 138 | 1-3 |
|  | Լանդշաֆտագիտության և էկոլոգիայի հիմունքներ |  | 54 | 36 | 1 |
|  | Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր |  | 42 | 28 | 1 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **924** | **616** |  |
|  | **ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ** |  |  |  |  |
|  | Հաղորդակցություն |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Անվտանգություն և առաջին օգնություն |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Համակարգչային օպերատորություն |  | 54 | 36 | 1 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **216** | **144** |  |
|  | **ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ** |  |  |  |  |
|  | Ձեռներեցություն |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Ստանդարտացում, սերտիֆիկացում, չափագիտություն |  | 81 | 54 | 1 |
|  | Մթերային ապրանքների ապրանքագիտություն |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Մանրէակենսաբանություն |  | 108 | 72 | 1 |
|  | Օրգանական, անալիտիկ, ֆիզկոլոիդ քիմիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Սպասարկման և արտադրության կազմակերպում |  | 108 | 72 | 2 |
|  |  ԸՆթԴԱՄԵՆԸ |  | **621** | **414** |  |
|  | ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ |  |  |  |  |
|  | Հանրային սննդի օբյեկտների տեխնոլոգիական սարքավորումների, սարքերի և պարագաների շահագործում |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Նախուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Ապուրների և թանձրուկների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Ձկից և ոչ ձկնային ծովամթերքից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Մսից և մսամթերքից արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Թռչնամսից կերակրատեսակների, արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Ձավարեղենից, ընդեղենից և մակարոնեղենից արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 135 | 90 | 2 |
|  | Բանջարեղենից և սնկերից խոհարարական արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Ալրային և ալրահրուշակեղենային արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Քաղցր արտադրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 2 |
|  | Միջազգային խոհանոցի կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Ազգային խոհանոցի կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Տաք և սառը ըմպելիքների պատրաստման տեխնոլոգիա |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Դիետոլոգիա |  | 108 | 72 | 3 |
|  | Մենյուի և բաղադրատոմսի կազմում |  | 81 | 54 | 3 |
|  | Սննդամթերքի փաթեթավորում, տարայավորում և պահեստավորում |  | 81 | 54 | 3 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **1809** | **1206** |  |
|  | **ԸՆՏՐՈՎԻ** |  | **81** | **54** | 3 |
|  | **ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ** |  | **75** | **50** | 1-3 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | **69** | **3726** | **2484** |  |
|  | **ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ** |  | **250** |  |  |
|  | **ՊՐԱԿՏԻԿԱ** | **29** |  |  |  |
|  | **ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | **5** |  |  |  |
|  | **ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ** | **2** |  |  |  |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** | **105** |  |  |  |