

ՀՀ ԿԳՆ «Արարիկի պետական բուհ» ՊՈԱԿ



Տնօրեն Ազատ Ղազարի Հակոբյան

«5» 2010թ.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԶԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ)
ԿԱՐՃԱԺԱՄԿԵՏ ՈՒՍՈՒՅՄԱՆ (ԵՌԱՄՍՅԱ ՈՒՍՈՒՅՈՒՄ)
ԴԱՍԸՆԹԱՅԻ

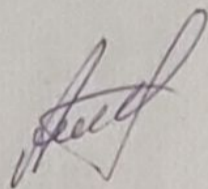
ԾՐԱԳԻՐ

2311 - «Հասարակական սնունդ»
Մասնագիտության

Ծրագրի հեղինակ

ՀՀԿԳՆ «Արարատի պետական բուլեջ» ՊՈԱԿ

Մանկավարժության ամբիոնի դասախոս

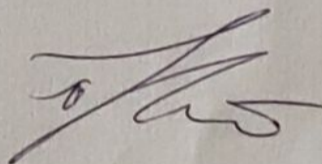


Հ.Սիկանյան

Ծրագիրը քննարկվել է և երաշխավորվել է «Մանկավարժության» ամբիոնի նիստում /

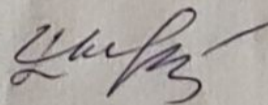
արձանագրության 6.07. 2010թ. 2010 թ.

Քուլեջի ուսումնական աշխատանքների
գծով փոխտնօրեն



Ս.Պ. Կարապետյան

«Մանկավարժական» ամբիոնի վարիչ



Լ. Հ. Ավետիսյան

« 5 » Հուլիսի 2010թ.

Բացատրագիր

«Հասարակական սնունդ» մասնագիտության կարճա-ժամկետ ուսուցման ծրագիրը նախատեսված է խոհարարական աշխատանքների և ձևավորման հիմնական տեսակների, մթերքի մշակման տեխնոլոգիական գործընթացների, ընթացիկ սեպոնում ժամանակակից ուղղության, օգտագործվող սարքավորումների, գործիքների ու հարմարանքների կառուցվածքի և շահագործման կանոնների, ինչպես նաև օգտագործվող նյութերի ծախսի, նորմայի և հիմնական բնութագրերի ուսումնասիրման համար:

Հասարակական սննդի ձևավորումը ուսանողներին հանրամատչելի ձևով առաջարկում է խոհարարական խորհուրդներ, եղանակներ, միջոցներ, որոնք թույլ կտան խոհարարական միտումներին համապատասխան լինել էլ ավելի ժամանակակից և հմուտ:

Առարկան ուղադրություն է դարձնում սննդամթերքի հետ վարվելուն և մաքրության պահպանմանը:

Առարկայի ուսուցման արդյունքում յուրաքանչյուր ուսանող պետք է փրապետի խոհարարական բոլոր հմտություններին:

Դասընթացի նպատակը

Դասընթացի նպատակն է տիրապետել հասարակական սնունդ մասնագիտության ծրագրի (տեսական և գործնական գործառնությունները), որի յուրացումը հնարավորություն կտա գործնականում կիրառել մասնագիտական հնարավորությունները հասարակական սննդի բնագավառում:

Մուտքային պայմանները

Դասընթացը նախատեսված է հիմնական /ընդհանուր/ կրթություն ունեցող յուրաքանչյուր դիմորդի համար:

Ուսանողին շնորհվող ավարտական /ամփոփիչ/ փաստաթուղթը

Ուսանողին շնորհվող ավարտական (ամփոփիչ) փաստաթուղթը դասընթացը յուրացրած ուսանողը ատեստավորում անցնելուց հետո, ստանում է ուսումնական հաստատության կողմից տրվող վկայական:

2. Դասընթացի բովանդակության յուրացմանը ներկայացվող

պահանջները

- «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության կարճաժամկետ ուսուցման ծրագրային ուսումնասիրման արդյունքում ուսանողների մոտ պետք է ձևավորված լինի խոր և կայուն գիտելիքներ հասարակական սնունդ մասնագիտության վերաբերյալ:
- «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության նպատակի, բովանդակության և գործառությունների իրականացման ժամանակ անվտանգության պահանջները.
- Հասարակական սննդում գործիքների անվտանգ օգտագործման
- վարվելակերպ, էթիկա, սպասարկում
- Վարվեցողության կանոնների գործարկումը հասարակական վայրում
- իմիջ և հագուստ
- գեղեցիկ և համեղ ուտեստներ պատրաստում
- մատուցում
- Բանջարեղենների ձևավորում
- անձեռոցիկի ձևավորում
- սեղանի սպասքաղրում
- ֆուրշետների պատրաստում և ձևավորում
- հյութեր և կոկտեյլներ
- մրգերի ձևավորում
- քաղցր կերակրատեսակներ

Դասընթացը ավարտելուց հետո ուսանողը ի՞նչ պետք է իմանա և ի՞նչ պետք է կարողանա

- Աշխատել հասարակական սննդում և կարողանա տարիների ընթացքում որպես խոհարար ձևավորող աշխատել
- Աշխատանքի ընթացքում պահպանել անվտանգության կանոնները
- Մաքուր պահել խոհանոցը
- Խոհանոցում աշխատելիս պահպանի էթիկայի բոլոր կանոնները
- Մեծ ուշադրություն դարձնի իր արտաքինի վրա
- Պատրաստել աղցանների տեսականիներ
- կազմակերպել ֆուրշետներ
- Իր պատրաստած կերակուրը մատուցել գեղեցիկ և համեղ

Բանջարեղեններով պատրաստել ախորժելի ուտեստներ

- Չմերուկից և սելից պատրաստել զամբյուղներ, ծաղիկներ
- Պատրաստել քաղցր կերակրատեսակներ
- Տոնական միջոցառումների կազմակերպում և էսթետիկ ձևավորում
- Ճաշացանկի կազմում

3. Թեմատիկ պլան

N	Մոդուլների և թեմաների անվանումը	Ժամաքանակ		
		ընդամենը	տեսական	գործնական
	<i>Մոդուլ 1 Ներածություն</i>			
1	Հասարակական սննդի ձեռնարկությունների աշխատանքի պաշտպանություն և անվտանգություն	1	1	
2	Վարվելակերպ, էթիկա, սպասարկում	2	1	1
3	Վարվեցողության կանոնների գործարկումը հասարակական վայրում, սրճարանում և այլն	1	1	
4	Իմիջ, հագուստ, արտաքին տեսք, զարդերի գործածում, սանրվածք, կեցվածք, քայլվածք, կոստյում և վերնաշապիկ, փողկապ, կոշիկներ, գուլպաներ	1	1	
		5	4	1
	<i>Մոդուլ 2 Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիան</i>			
1	Բանջարեղեններից կերակրատեսակների պատրաստում	8	4	4
2	Սնկից կերակրատեսակներ, պատրաստում և մատուցում	4	2	2
3	Թարմ և սառեցրած ձկներից կերակրատեսակների պատրաստում և մատուցում	2	1	1
4	Քաղցր կերակրատեսակների պատրաստում	2	1	1
5	Սեղանի սպասք և սպասքադրում	2	1	1
6	Հյուրեր և կոկտեյլներ	3	1	2
7	Աղցանների պատրաստում	4	2	2
		25	12	13
	<i>Մոդուլ 3 Սննդի ձևավորումը</i>			
1	Աղցանների ձևավորում	8	2	8
2	Բանջարանոցային կուլտուրաների ձևավորում և մատուցում	20		20
3	Մրգերի ձևավորում	13		13
4	Անձեռոցիկի ձևավորում	1		1
5	Ֆուրջետների ձևավորում	6	2	4
	<i>Ընդամենը</i>	78	20	60

4. Մոդուլ 1

Դա ընդհանուր հասկացողություն է հասարակական սննդի մասին, որը կազմում է (5 ժամ, տեսական 4, գործնական 1)

Թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ինչ պետք է իմանա և ինչ պետք է կարողանա՝

1. Անվտանգության կանոնները
2. Վարվելակերպի էթիկան
3. կարողանալ ճիշտ օգտվել աշխատանքային գործիքներից
4. Ունենալ մաքուր խոհանոց
5. Ունենալ խոհարար-ձևավորողին համապատասխան արտաքին

Մոդուլ 2

Դա սննդի մշակումը և պատրաստումն է, որը կազմում է (21 ժամ, տեսական 10, տեսական 11)

Թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ինչ պետք է իմանա և ինչ պետք է կարողանա՝

1. Բանջարեղեններից կերակրատեսակներ պատրաստել
2. Սնկային կերակրատեսակներ պատրաստել և մատուցել
3. Թարմ և սառեցրած ձկներից կերակրատեսակների պատրաստում և մատուցում
4. Իմանա քաղցր կերակրատեսակների պատրաստում
5. Պետք է իմանա սեղանի սպասքաղրում
6. Հյութերի և կոկտեյլների պատրաստում

Մոդուլ 3

Դա ուտեստեղենի ձևավորում է, որը կազմում է (52ժ, տեսական 8, գործնական 44)

Թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ինչ պետք է իմանա և ինչ պետք է կարողանա՝

1. Բանջարեղենի ձևավորում

- Լոլիկից պատրաստել վարդ, ջրաշուշան
- Վարունգից պատրաստել տերև, վարդ, արմավենի (պալմա), լիլիա
- Բողկից պատրաստել վարդ, խրիզանթեմ, կալլա
- Բագուկից պատրաստել վարդ, խրիզանթեմ, լիլյա
- ստեպլինից պատրաստել վարդ, խրիզանթեմ, կոն, լիլյա

2. Մրգերի ձևավորում

- ձմերուկից պատրաստել զամբյուղ, ծաղիկների տեսակներ
- սեխից պատրաստել զամբյուղ, տերևներ, ծաղիկների տեսակներ
- խնձորից պատրաստել կարապ, ծաղկի տեսակներ
- ադամաթզից պատրաստել լիլյա, նավակ
- արքայախնձորից պատրաստել զամբյուղ, ծաղիկ

3. Անձեռոցիկի ձևավորում

- անձեռոցիկից պատրաստել ջրաշուշան
- հովհար
- մեխակ
- նավակ
- բուրգի տեսակներ
- վարդ
- լիլյա

4. Ֆուրշետի ձևավորում

- պատրաստել կանապեյի տեսակներ
- ձկնկիթով
- պանրով
- ձվով
- վիտչինայով
- ձևավորել փոքրիկ խմորեղեններ
- մրգերը
- խմիչքի անկյունը
- ձևավորել ձիթապտուղը
- թթուները

5. Աղցանների պատրաստում և ձևավորում

- սնկով աղցան
- եգիպտացորենով աղցան
- կանաչ ոլոռով աղցան
- պանրով աղցան

- կաղամբով աղցան
- ստեպղինով աղցան
- հավի մսով աղցան
- հազարի տերևներով աղցան
- տավարի լեզվով աղցան
- կորեական աղցաններ
- խեցգետնի ձողիկներով աղցան
- կաթնաշոռով աղցան

5. Ուսանողի գնահատման չափանիշներ

- Ուսանողին տրվում է երեք հարց և մեկ գործնական առաջադրանք: Արդյունքի ձեռքբերումը կհամարվի բավարար, եթե առաջադրանքները կատարվեն լիովին:
- Ամփոփիչ ատեստավորումը կազմակերպվում է քննության ձևով:

ՄՈԴՈՒԼ 1

Դա ընդհանուր հասկացություն է հասարակական սննդի մասին, որը կապմում է 5 ժամ /լրեսական՝ 4, գործական՝ 1/:

Թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ի՞նչ պետք է իմանա և ի՞նչ պետք է կարողանա.

1. Ինչպե՞ս պետք է պահպանել անվտանգությունը խոհանոցում աշխատելիս:
2. Վարվելակերպի էթիկական ի՞նչ նորմեր են պետք:
3. Ինչպե՞ս օգտվել աշխատանքային գործիքներից:
4. Ճիշտ է արդյոք այն միտքը, թե խոհանոցի մաքրությունը ապահովում է գեղեցիկ ու ճիշտ աշխատանք: /Համոզվիր/:
5. Ինչպիսի՞ն պետք է լինի խոհարար-ձևավորողի արտաքինը: Կարևոր է այն:

ՄՈԴՈՒԼ 2

Դա սննդի մշակումը և պատրաստումն է, որը կապմում է 21 ժամ /լրեսական՝ 10, գործական՝ 11/:

Թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ի՞նչ պետք է իմանա և ի՞նչ պետք է կարողանա.

1. Ի՞նչ կերակուրներ պատրաստել բանջարեղենից և ինչպե՞ս:
2. Մսկային ինչ կերակրատեսակներ կարելի է պատրաստել և ինչպե՞ս:
3. Սառեցրած և թարմ ձկներից ի՞նչ կերակրատեսակներ պատրաստել և ինչպե՞ս մատուցել:
4. Քաղցր կերակրատեսակներից որո՞նց նախապատվություն փառ, ինչպե՞ս պատրաստել և ե՞րբ մատուցել:

5. Ինչպե՞ս կապարել սեղանի սպասքադրումը:

6. Ի՞նչ հյուսերի և կոկորեյների նախապատրվություն Կալ և ինչպե՞ս:

ՄՈԴՈՒԼ 3

Գա ուրեսպեղենի ձևավորում է, որը կազմում է 52 ժամ /տեսական՝ 8, գործական՝ 44/:

Թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ի՞նչ պետք է իմանա և ի՞նչ պետք է կարողանա.

1. Ինչպե՞ս ձևավորել բանջարեղենը.

ա/ լուիկը

բ/ վարունգը

գ/ բողկը

դ/ բապուկը

ե/ սպեպղինը

2. Ինչպե՞ս ձևավորել մրգերը.

ա/ ձմերուկը

բ/ սեխը

գ/ խնձորը

դ/ ադամաթույլը

ե/ արքայախնձորը

3. Ինչպե՞ս ձևավորել անձեռոցիկները.

ա/ ջրաշուշան

բ/ հովհար

գ/ մեխակ

դ/ նավակ

ե/ բուրգ

զ/ վարդ

է/ լիլա

4. Ի՞նչ է ֆուրջեպը և ի՞նչ նպատակ ունի հյուրասիրության այդ ձևը:

Ֆուրջեպի ձևավորման համար ի՞նչ սննդամթերքներ կարելի է օգտագործել և ինչպե՞ս:

1. Ինչպե՞ս պատրաստել կանապե:
2. Որտե՞ղ պետք է լինի խմիչքի բարը:
3. Ի՞նչ տեսքով պետք է դասավորված լինի ուտեստեղենը:

6. Գրականություն

Հայկական խոհանոց Ա.Թանգյան 2006 թ.

Համաշխարհային խոհանոց Լ.Բեգլարյան 2003թ.

Սփյուռքահայ խոհանոց Հ.Սաֆարյան 2002 թ.

Как красиво накрыть стол Т.Носенко Москва 2001 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Москва 1981 г.

Технология приготовления пищи Т.М. Простакова Москва 1999 г.

ՄԵԹՈԴԱԿԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) լրացուցիչ կրթական ծրագրերով ունկնդիրների կարճաժամկետ դասընթացների (եռամսյա), որակավորման բարձրացման, վերարտադրման, վերավորակավորման ծրագրերի բալանսները:

1. Տիտղոսաթերթ (օրինակը կցվում է)

2. Դասընթացի բացատրագիրը

2.1 Դասընթացի նպատակը, խնդիրները, մուտքային պայմանները

2.2 Ուսանողին շնորհվող ավարտական փաստաթղթերը

3. Դասընթացի բովանդակության յուրացմանը ներկայացվող պահանջները

4. Թեմատիկ պլան (ժամաքանակները ըստ թեմաների տեսական և գործնական պարապմունքների)

5. Պահանջներ մասնագիտական առարկաների գծով: (Յուրաքանչյուր թեման ավարտելուց հետո ուսանողը ինչ պետք է իմանա և կարողանա անել)

6. Գնահատման չափանիշներ

7. Գրականություն

- հիմնական
- լրացուցիչ