

ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ

<Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարան> ՊՈԱԿ-ի <Խոհարարական գործ՝ խոհարար> մասնագիտության 2022 թվականի պետական որակավորող հանձնաժողովի

2022 թվականի հունիսի 10-ին անցկացվեց <Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարան> ՊՈԱԿ-ի <Խոհարարական գործ՝ խոհարար> մասնագիտության գծով պետական ամփոփիչ ստուգում:

Պետական ամփոփիչ ստուգումը կազմակերպվեց և անցկացվեց հանձնաժողովի հետևյալ կազմով՝

նախագահ՝	Գագիկ Սերոբյան	-	ավագ խոհարար, «Արաքս» մյուզիք հոլ սրահի ղեկավար-պատասխանատու /մենեջեր/
տեղակալ՝	Քնարիկ Ահարոնյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական ուսումնարանի տնօրեն
քարտուղար՝	Սուսաննա Ավետիսյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի ավագ վարպետ
անդամներ՝	Կարինե Գրիգորյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի փոխտնօրեն
	Անի Պետոյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի դասախոս

Պետական ամփոփիչ ստուգումն անցկացվեց համալիր քննություն ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլներից պետական քննության ձևով:

ԿԳՄՍ նախարարի 19.10.2018թ. N1401-Ա/2 հրամանով 2018-2019 ուսումնական տարվանից Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանում <Խոհարարական գործ>, մասնագիտության գծով ներդրվել է փորձարարական դուալ ուսուցման համակարգ, որի շնորհիվ ընդլայնվել է հաստատության համագործակցության շրջանակը:

Քննությանը մասնակցում էին հիմնական կրթության հիմքով 20 շրջանավարտ:

Քննությունը անցկացվեց նորակառույց, ժամանակակից սարքավորումներով հագեցված ուսումնական խոհանոցում:

Ուսումնական հաստատությունում <Խոհարարական գործ՝ խոհարար> մասնագիտությամբ դասավանդող մասնագետը ունի մասնագիտական հարուստ գիտելիքներ և դասավանդման փորձ, պարբերաբար մասնակցել է մոդուլային ուսուցման վերապատրաստման դասընթացների, մասնագիտական ձեռնարկի համահեղինակ է, ծանոթ է խոհարարության նորարարություններին, տարբեր ազգերի խոհանոցների առանձնահատկություններին, գործատուների և աշխատաշուկայի պահանջներին:

Պետական քննության հարցատոմսերում ներառված էին առանձին մասնագիտական մոդուլների հիմնական բովանդակությանը համապատասխանող հարցեր, որոնք բխում են մասնագիտության պետական կրթական չափորոշչով սահմանված որակավորման բնութագրից:

Քննության ընթացքում որոշ ուսանողներ ցուցաբերեցին մասնագիտական խորը գիտելիքներ, կարողություններ և խոհարարական առանձնահատուկ հմտություններ: Ուսանողների մեծ մասը կարողացան կազմակերպված ձևով հմտորեն հասնել անթերի վերջնարդյունքի:

Կերակրատեսակների պատրաստման ժամանակ ուսանողները հստակ պատկերացնում էին առաջադրանքը՝ կարևորելով ժամանակի և չափաբաժինների պահպանումը, կիսապատրաստուկների պատրաստման հերթականությունը, անվտագության կանոնները, կարգապահությունը և սանիտարահիգիենիկ վիճակը:

Կարողանում էին համաձայն սահմանված տեխնոլոգիայի, ըստ կերակրատեսակների իրականացնել սննդամթերքի խոհարարական /ջերմային և մեխանիկական/ մշակում, կատարել կերակրատեսակների համապատասխան ձևավորում: Նրանց աշխատանքներում առկա էին ստեղծագործական ունակություններ և տարբեր ազգերի ճաշատեսակների համադրում: Կերակրատեսակները պատրաստվեցին համաձայն բաղադրատոմսի, առանց որակական կորուստների՝ պահպանելով բաղադրիչների ճիշտ չափաբաժինները:

Ուսանողները բավականին վարժ կարողացան կազմել և ներկայացնել անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների պահանջագիր, ինչպես նաև հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և սննդային մնացորդի վերաբերյալ:

Դուրս ուսուցման ձևաչափի առանձնահատկության շնորհիվ թվով 10 ուսանող հաստատություններում իրականացվող գործնական աշխատանքների ընթացում ցուցաբերած մասնագիտական կարողությունների արդյունքում տեղավորվել են աշխատանքի:

Պետական որակավորող հանձնաժողովը որոշեց մասնակից 20 ուսանողներին շնորհել <խոհարար> որակավորում, նրանցից 17-ին հանձնել պետական նմուշի ավարտական փաստաթուղթ /դիպլոմ/, իսկ Ջոհրաբ Արամի Գևորգյանին, Ահարոն Սմբատի Մելիքյանին և Արտաշես Արտյոմի Սարգսյանին գերազանցության:

Մասնագետների պատրաստման հետագա կատարելագործման նպատակով ուսումնական հաստատությանը առաջարկվեց, կազմակերպել վարպետաց դասեր, ծանոթացնել ոլորտի նորարարություններին, շուկայի պահանջներին և խորհրդատվություն հանրապետության լավագույն խոհարարների հետ:

Հանձնաժողովի նախագահ՝

Գագիկ Սերոբյան

10.06.2022թ.