

ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ

«Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարան» ՊՈԱԿ-ի «Խոհարարական գործ՝ խոհարար» մասնագիտության հիմնական կրթության հիմքով ավարտական կուրսի 2023 թվականի պետական որակավորող հանձնաժողովի

2023 թվականի հունիսի 9-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	-	«Կումա» հյուրանոցա-ռեստորանային համալիրի տնօրեն, խոհարարություն մասնագիտական առարկաներ դասավանդող
տեղակալ՝	Քնարիկ Ահարոնյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի տնօրեն
քարտուղար՝	Սուսաննա Ավետիսյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի ավագ վարպետ
անդամներ՝	Զարուհի Նահապետյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի ուսումնական աշխատանքների գծով տնօրենի տեղակալ
	Անի Պետոյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի դասախոս
	Հերմինե Մաղաքյան	-	Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարանի դասախոս

Պետական ամփոփիչ ստուգումն անցկացվեց որպես 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 հաստատությունը համագործակցում է Գյումրի քաղաքի հանրային սննդի տարբեր ձեռնարկությունների և ռեստորանային համալիրների հետ:

Քննությանը մասնակցում էին հիմնական կրթության հիմքով 10 շրջանավարտ և 2021 թվականի որակավորման քննությանը չմասնակցած, միջնակարգ կրթության հիմքով 1 շրջանավարտ:

Քննությունն անցկացվեց ուսումնարանի նորակառույց, ժամանակակից սարքավորումներով հագեցված ուսումնական խոհանոցում:

Ուսումնական հաստատությունում «Խոհարարական գործ՝ խոհարար» մասնագիտությամբ դասավանդում են երկու մասնագետներ, ովքեր ունեն մասնագիտական հարուստ գիտելիքներ և դասավանդման փորձ, պարբերաբար մասնակցել են մոդուլային ուսուցման վերապատրաստման դասընթացների:

Անի Պետոյանը մասնագիտական ձեռնարկի համահեղինակ է, ծանոթ է խոհարարության նորարարություններին, տարբեր ազգերի խոհանոցների առանձնահատկություններին, գործատուների և աշխատաշուկայի պահանջներին: Ուսումնական հաստատությունը հանդիսանում է <Կրթության զարգացման և նորարարությունների ազգային կենտրոն> հիմնադրամի <Դպրոցական սնունդ և երեխաների բարեկեցության> հիմնարկի մարզային կենտրոն, իսկ Անի Պետոյանը՝ ծրագրի դասավանդող: Նրա սաները մասնակցել են <Համաշխարհային հմտություններ-2021> և «Հայաստանի Երիտասարդ-ուսանող խոհարարի մրցույթ 2023» մրցույթներին և զբաղեցրել համապատասխանաբար երկրորդ և երրորդ տեղերը:

Պետական քննության հարցատոմսերում ներառված էին առանձին մասնագիտական մոդուլների հիմնական բովանդակությանը համահունչ հարցեր, որոնք համապատասխանում են մասնագիտության պետական կրթական չափորոշչով սահմանված որակավորման բնութագրերին:

Քննության ընթացքում որոշ ուսանողներ ցուցաբերեցին մասնագիտական խորը գիտելիքներ, կարողություններ և խոհարարական առանձնահատուկ հմտություններ:

Ուսանողները, կերակրատեսակների պատրաստման ժամանակ կարևորելով ժամանակի և չափաբաժինների պահպանումը, կիսապատրաստուկների պատրաստման հերթականությունը, անվտագության կանոնները, կարգապահությունը և սանիտարահիգիենիկ նորմերը, կարողացան հասնել ցանկալի վերջնարդյունքի՝ անթերի կատարելով առաջադրանքները:


Համաձայն սահմանված տեխնոլոգիայի և կերակրատեսակների, ուսանողները կարողանում էին իրականացնել սննդամթերքի խոհարարական /ջերմային և մեխանիկական/ մշակում, կատարել կերակրատեսակների համապատասխան ձևավորում: Նրանց աշխատանքներում առկա էին ստեղծագործական ունակություններ, գեղագիտական ճաշակ՝ համեմված տարբեր ազգերի խոհանոցների ճաշատեսակների համադրմամբ: Կերակրատեսակները պատրաստվեցին համաձայն բաղադրատոմսերի, առանց որակական կորուստների՝ պահպանելով բաղադրիչների ճիշտ չափաբաժինները:

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

Դուալ ուսուցման ձևաչափի առանձնահատկության շնորհիվ ուսանողներից շատերը, հաստատություններում իրականացվող գործնական աշխատանքների ընթացքում ցուցաբերած մասնագիտական կարողությունների արդյունքում, համագործակցող տարբեր գործատուներից ստացել են աշխատանքի առաջարկներ, աշխատել ուսումանը զուգընթաց:

Պետական որակավորող հանձնաժողովը որոշեց մասնակից 11 ուսանողներին շնորհել «Խոհարար» որակավորում, նրանցից 10-ին հանձնել պետական նմուշի սովորական ավարտական փաստաթուղթ /դիպլոմ/, իսկ Նարեկ Սամվելի Շահբազյանին՝ գերազանցության դիպլոմ:

Ուսումնական հաստատությանը առաջարկվեց մասնագիտական գիտելիքների խորացման, կարողությունների և հմտությունների կատարելագործման նպատակով ուսանողներին ծանոթացնել խոհարարության նորարարություններին, շուկայի պահանջներին, կազմակերպել վարպետաց դասեր, հանդիպումներ ու խորհրդատվություններ հանրապետության լավագույն խոհարարների հետ:

Հանձնաժողովի նախագահ՝  Գագիկ Սերոբյան