

**ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՄՆՆԴԻ ԱՌՈՂՋԱԴԱՅԱԿԱՆ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ ՏԱՐՐԱԿԱՆ
ԴԱՍԱՐԱՆՆԵՐԻ ԱՃԱԿԵՐՏՆԵՐԻ ԾՆՈՂՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ»**

Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է մասնակցին տալ սննդի առողջապահական նշանակության, երեխայի առողջ աճի և զարգացման մեջ սննդի դերի, դպրոցական սննդի կարևորության մասին գիտելիքներ, կարևորել ծնողների դերը դպրոցական սնուցման գործընթացում և ձևավորել ստացած գիտելիքները գործնականում կիրառելու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	12 ժամ, որից՝ տեսական ուսուցում՝ 8 ժամ գործնական աշխատանք՝ 4 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլը ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
Ուսումնառության արդյունքներ	Այս մոդուլը յուրացնելուց հետո ուսանողը պետք է՝ 1) ներկայացնի սննդի դերը մարդու առողջության համար, 2) ներկայացնի Հայաստանի Հանրապետությունում սննդակախյալ հիվանդությունների առանձնահատկությունները, 3) ներկայացնի երեխաների զարգացման, ներկա ու ապագա առողջության վրա սննդի ազդեցությունը, 4) ներկայացնի առողջ և ռացիոնալ սնունդը, առողջ բուրգը և ափսե՛ն, 5) ներկայացնի աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի օգտագործման վտանգները մարդու առողջության համար, 6) ներկայացնի ջրի դերը և նշանակությունը երեխաների և մեծահասակների առողջության պահպանման մեջ, 7) ներկայացնի ֆիզիկական ակտիվության դերը և նշանակությունը երեխաների և մեծահասակների առողջության պահպանման համար, 8) ներկայացնի նախաճաշի կարևորությունը երեխաների և մեծահասակների առողջության համար, 9) ներկայացնի սննդի անվտանգության և անձնական հիգիենայի պահպանման կանոնները, 10) ներկայացնի սննդային պիտակների բովանդակությունը, 11) ներկայացնի դպրոցական սննդի կազմակերպման դերը և օրինակելի ճաշացանկը , 12) կազմի որոշակի ժամանակահատվածի համար ճաշացանկ:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սննդի դերը մարդու առողջության համար:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է առողջության պայմանավորող գործոնները 2) ներկայացնում է սննդի նշանակությունը մարդու առողջության համար 3) ներկայացնում է սննդի և հիվանդության միջև եղած կապի օրինակներ, 4) թվարկում է սննդակախյալ հիվանդությունները,
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր առողջ սննդի և սննդակախյալ հիվանդությունների վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են.

	- Առողջության պայմանավորող գործոններ - Սննդի նշանակությունը սննդակախյալ հիվանդություններ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, սահիկաշար, տեսանյութ, պաստառներ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 45 րոպե գործնական աշխատանք՝ 30 րոպե ժամ
Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել Հայաստանի Հանրապետությունում սննդակախյալ հիվանդությունների առանձնահատկությունները:
Կատարման չափանիշներ	1) թվարկում է ՀՀ-ում մահացության հիմնական պատճառները 2) թվարկում է ՀՀ-ը բնորոշ սննդակախյալ հիվանդությունները, 3) նշում է ՀՀ-ում տարածված ոչ վարակիչ հիվանդություններ և դրանց հիմնական ռիսկի գործոնները
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր ՀՀ-ում տարածված սննդակախյալ հիվանդությունների և դրանց կանխարգելման եղանակների վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • ՀՀ-ում տարածված հիվանդություններ, • Մահացության հիմնական պատճառները • ՀՀ-ում տարածված սննդակախյալ հիվանդություններ, • ՀՀ-ում տարածված ոչ վարակիչ հիվանդություններ և • Ոչ վարակիչ հիվանդությունների հիմնական ռիսկի գործոններ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, սահիկաշար, տեսանյութ, պաստառներ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 45 րոպե գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել երեխաների զարգացման, ներկա ու ապագա առողջության վրա սննդի ազդեցությունը:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է երեխայի առողջ աճի և զարգացման համար սննդի դերը և նշանակությունը, 2) թվարկում է աշխարհում և ՀՀ-ում երեխաների մոտ հանդիպող սննդակախյալ հիվանդությունները, ներկայացնում է մանկական Թերսնուցման կարճաժամկետ և երկարաժամկետ հետևանքները 3) ներկայացնում է ՀՀ-ում երեխաների և ընտանիքների հիմնական անառողջ սննդային սովորությունները, պատճառները, 4) տիրապետում է «քմահաճ» երեխային համոզելու հմտություններին:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր երեխայի մոտ սննդակախյալ հիվանդությունների տեսակների և դրանց կանխարգելման եղանակների վերաբերյալ:

	Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • երեխաների առողջ աճի զարգացման պայմանները, • սննդի դերը երեխայի առողջ զարգացման և գործունեության մեջ, անհրաժեշտ հիմնական սննդանյութերը, • ՀՀ-ում սննդակախյալ հիվանդությունների տարածվածությունը և պատճառները երեխաների մոտ, • ՀՀ-ում երեխաների և ընտանիքների հիմնական անառողջ սննդային սովորությունները, պատճառները, • երեխային համոզելու տարբերակներ, Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, սահիկաշար, տեսանյութ, պաստառներ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 45 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 ժամ
Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել առողջ սնունդը, առողջ բուրգը և ափսեն:
Կատարման չափանիշներ	1) Ներկայացնում է առողջ սնունդը և ռացիոնալ սննդակարգը 2) Ներկայացնում է առողջ ափսեի կազմման հիմնական սկզբունքները, 3) թվարկում սննդային խմբերը և բաղադրիչները, 4) թվարկում է սննդային խմբերի բաղադրիչների նշանակությունը և ազդեցությունը առողջության վրա, 5) նշում է սննդային ափսեում բացակայող սննդատեսակները և դրա պատճառները, 6) տարբերակում է ամբողջահատիկ և մշակված հացահատիկները, 7) կիրառում է համապատասխան բաղադրագրեր առողջ սննդի պատրաստման համար, 8) նշում է տարբեր սննդային խմբերում հայտնաբերված ամենակարևոր վիտամիններն ու հանքանյութերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն սննդային խմբերի և դրանց բաղադրիչների վերաբերյալ: Կհանձնարարվի ներկայացնել առողջ սննդի բաղադրագրեր: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • • Առողջ սնունդ • Ռացիոնալ սննդակարգ • առողջ ափսե, դրա խմբերը և բաղադրիչները, • առողջ ափսեում բացակայող բաղադրիչները, • մրգեր, հատապտուղներ և բանջարեղեն, • սպիտակուցներով հարուստ մթերք, կաթնամթերք և առողջ ճարպեր, • մշակված և չմշակված հացահատիկներ, դրանց տարբերությունը, • կիրառում է առողջ ափսեի սկզբունքը սեփական ընտանիքի և երեխայի օրվա ճաշացուցակում: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է ներկայացնում բաղադրագրին տրվող պահանջները:

Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, տեսանյութ, բաղադրագրեր և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ռեսուլցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 1 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ռեսուլմնառության արդյունք 5	Ներկայացնել աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի օգտագործման վտանգները մարդու առողջության համար:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է աղի օգտագործման օրական նորման և դրա չարաշահման հետևանքները, 2) ներկայացնում է շաքարի օգտագործման օրական նորման, բացասական հետևանքները, 3) ներկայացնում է հազեցած ճարպերի օգտագործման բացասական հետևանքները, 4) թվարկում է աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի մեծ քանակ պարունակող սննդի տեսակները, 5) ճիշտ է նշում աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի փոխարեն կամ ցածր պարունակությամբ սննդի տեսակները, 6) կազմում է համապատասխան փոփոխություններով բաղադրատոմս՝ իր ընտանեկան ճաշացանկում:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի օգտագործման և չարաշահման վերաբերյալ, կներկայացնի օրինակներ: Կհանձնարարվի տրված ճաշացանկը փոխարինել նվազ աղ, շաքար կամ հազեցած ճարպ պարունակող ճաշացանկով: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի օգտագործման բացասական հետևանքները, • ոչ առողջ սննդի տեսակներ, • ոչ առողջ սննդի փոխարինողներ, • աղի, շաքարի և հազեցած ճարպերի ցածր պարունակությամբ բաղադրատոմսեր: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է փոփոխում հանձնարարված ճաշացանկը:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, տեսանյութ, ճաշացանկեր, և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ռեսուլցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 45 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ռեսուլմնառության արդյունք 6	Ներկայացնել ջրի դերը և նշանակությունը երեխաների և մեծահասակների առողջության պահպանման մեջ:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է ջրի նշանակությունը առողջ օրգանիզմի ձևավորման համար, 2) թվարկում է օրգանիզմում ջրի նյութափոխանակության եղանակները, 3) նշում է ջրի և այլ ըմպելիքների (գազավորված ըմպելիքներ, հյութեր) տարբերությունը,
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր ջրի ճիշտ կիրառման և նյութափոխանակության խախտման վերաբերյալ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են.

	• ջուրը և դրա դերը մարդու կյանքում, • ոչ առողջ ըմպելիքներ, Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում նշված հարցերին:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, տեսանյութ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ռեսուլցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 30 րոպե գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ռեսուլցման առաջնության արդյունք 7	Ներկայացնել ֆիզիկական ակտիվության դերը և նշանակությունը երեխաների և մեծահասակների առողջության պահպանման համար:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնել ֆիզիկական ակտիվության տեսակները առողջ օրգանիզմի ձևավորման համար, 2) ճիշտ է ընտրում ֆիզիկական ակտիվությամբ զբաղվելու ժամանակահատվածը՝ կախված տարիքից,
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր ֆիզիկական ակտիվության, տեսակների և դրա օգուտի մասին: Սովորողը կկատարի որոշ ֆիզիկական ակտիվության շարժումներ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • ֆիզիկական ակտիվության տեսակները, • ֆիզիկական ակտիվության դերը առողջ օրգանիզմի ձևավորման մեջ, Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և կատարում է ֆիզիկական գործունեության որոշ շարժումներ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, տեսանյութ, սահիկաշար և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ռեսուլցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 30 րոպե գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ռեսուլցման առաջնության արդյունք 8	Ներկայացնել նախաճաշի կարևորությունը երեխաների և մեծահասակների առողջության համար:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնել նախաճաշի դերը երեխաների զարգացման և առողջ աճի համար, 2) թվարկում է նախաճաշի բացակայության հետևանքները, 3) թվարկում է առողջ նախաճաշի օրինակներ,
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր առողջ նախաճաշի, դրա դերի և բացակայության հետևանքների մասին: Կհանձնարարվի ներկայացնել առողջ նախաճաշի օրինակ: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • նախաճաշի դերը օրգանիզմի առողջության համար, • նախաճաշի բացակայության հետևանքները, • առողջ նախաճաշի օրինակներ,

	Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է ներկայացնում առողջ նախաճաշի օրինակ:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, սահիկաշար, տեսանյութ, և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 30 րոպե գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ուսումնառության արդյունք 9	Ներկայացնել սննդի անվտանգության և անձնական հիգիենայի պահպանման կանոնները:
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է խոհանոցում սննդի անվտանգության հիմնական կանոնները, 2) թվարկում է սննդի միջոցով վարակման տեսակները, դրանց եղանակները և կանխարգելման մեթոդները, 3) տարբերում է փորլուծության ախտանիշները և տիրապետում է դրա կանխարգելման մեթոդներին, 4) կարողանում է փորլուծության դեպքում ժամանակին դիմել բժշկի օգնությանը, 5) ներկայացնում է ձեռքի մաքրության կարևորությունը և ձեռքերը լվանալու ճիշտ միջոցը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր սննդի անվտանգության և անձնական հիգիենայի պահպանման կանոնների մասին: Կհանձնարարվի ցուցադրել ձեռքերը ճիշտ լվանալու եղանակը և գնահատել մյուս մասնակիցներին: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • խոհանոցում սննդի անվտանգության հիմնական կանոնները, • ձեռքերի մաքրության կարևորությունը, • սննդի միջոցով վարակման տեսակները, • սննդի միջոցով վարակման կանխարգելման մեթոդները, • փորլուծության ախտանիշները և դրա կանխարգելման մեթոդներին: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, սահիկաշար, տեսանյութ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 45 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 րոպե
Ուսումնառության արդյունք 10	Ներկայացնել սննդային պիտակների բովանդակությունը:
Կատարման չափանիշներ	1) բացատրում է սննդային պիտակների վրա նշված բաղադրիչների նշանակությունը, 2) կարողանում է առանձնացնել նշված բաղադրիչներից առավել կարևորները, 3) ճիշտ է թվարկում այն բաղադրիչները, որոնք առկայությունը չի արտացոլվում պիտակի վրա, 4) կարողանում է ընտրել առավել առողջ սնունդը՝ պիտակի բովանդակությամբ պայմանավորված, 5) տիրապետում է աշխարհի տարբեր երկրներում պիտակավորման առանձնահատկություններին:

Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր սննդային պիտակների բովանդակության մասին: Կհանձնարարվի բացահայտել ամենաառողջ սննդամթերքը և ամենաքիչ առողջ սննդամթերքը՝ նայելով սննդամթերքի պիտակին: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • սննդային պիտակների բովանդակությունը, • կարևոր բաղադրիչներ, • պիտակի վրա չարտացոլված բաղադրիչներ, • աշխարհի տարբեր երկրներում պիտակների առանձնահատկությունները: Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է բացատրում սննդային պիտակները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, փաթեթավորված սննդամթերքներ՝ պիտակով, սահիկաշար, տեսանյութ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 30 րոպե գործնական աշխատանք՝ 20րոպե
Ուսումնառության արդյունք 11	Ներկայացնել դպրոցական սննդի կազմակերպման դերը
Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է դպրոցական սննդի նշանակությունը 2) ներկայացնում է ՀՀ-ում դպրոցական սննդի կազմակերպման գործընթացը, Կայուն դպրոցական սնունդ ծրագրի հիմնական բովանդակությունը, 3) տիրապետում է օրինակելի ճաշացանկին և կարևորում է վերջինիս առողջապահական նշանակությունը, 4) տիրապետում է ճաշացանկի բաղադրիչների փոխարինելիության սկզբունքներին, 5) ներկայացնում է ծրագրին իր մասնակացության կարևորությունը, 6) տիրապետում է իր իրավունքներին և պարտականություններին:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր դպրոցական սննդի կազմակերպման մասին: Կհանձնարարվի տրված ճաշացանկի բաղադրիչները փոխարինել, ինչպես նաև համալրել այլ առողջ բաղադրիչներով: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • դպրոցական սննդի կազմակերպման գործընթացը ՀՀ-ում, • օրինակելի ճաշացանկ և դրա առողջապահական նշանակությունը, • բաղադրիչների փոխարինելիություն: • Դպրոցական սննդի նշանակությունը Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ ճաշացանկի բաղադրիչները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, ճաշացանկ, սահիկաշար, տեսանյութ, և այլ դիդակտիկ նյութեր:

Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 1 ժամ գործնական աշխատանք՝ 20 թույլ
Ուսումնառության արդյունք 12	Կազմել որոշակի ժամանակահատվածի համար ճաշացանկ
Կատարման չափանիշներ	1) կազմել նշված ժամանակահատվածի համար ճաշացանկ՝ հաշվի առնելով իր երեխայի կարիքները, 2) ներկայացնել ճաշացանկի բաղադրիչների բաղադրագրերը:
Գնահատման միջոցը	Արդյունքի գնահատումն իրականացվելու է հարց ու պատասխանի և գործնական առաջադրանքի միջոցով: Սովորողին կտրվեն հարցեր ճաշացանկ կազմելու մասին: Կհանձնարարվի ներկայացնել առողջ ճաշացանկ նրանց երեխայի համար: Արդյունքի ուսուցման ծրագրային մանրամասներն են. • նշված ժամանակահատվածի համար ճաշացանկ • ճաշացանկի բաղադրիչներ Արդյունքի ձեռքբերումը բավարար է, եթե սովորողը հիմնականում ճիշտ է պատասխանում հարցերին և ճիշտ է ներկայացնում ճաշացանկի բաղադրիչները:
Մեթոդաբանությունը և ռեսուրսները	Արդյունքի ուսուցումը կատարվում է տեսական և գործնական պարապմունքի միջոցով: Արդյունքի ուսուցման համար կիրառվում է համացանց, սահիկաշար, ճաշացանկ և այլ դիդակտիկ նյութեր:
Ուսուցման երաշխավորված ժամաքանակը	տեսական ուսուցում՝ 1 ժամ գործնական աշխատանք՝ 30 թույլ