



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ
ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐ

ՀՐԱՄԱՆ

No 86 - Ն

«30» դեկտեմբերի 2022 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ 2016
ԹՎԱԿԱՆԻ ՄԱՐՏԻ 17-Ի N 164-Ն ՀՐԱՄԱՆՈՒՄ ՓՈՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆ ԿԱՏԱՐԵԼՈՒ
ՄԱՍԻՆ

Հիմք ընդունելով «Նորմատիվ իրավական ակտերի մասին» օրենքի 34-րդ հոդվածի 1-ին մասը՝

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ

1. Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2016 թվականի մարտի 17-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը հաստատելու և Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2009 թ. դեկտեմբերի 7-ի N 1024-Ն հրամանը ուժը կորցրած ճանաչելու մասին» N 164-Ն հրամանի հավելվածը շարադրել նոր խմբագրությամբ՝ համաձայն հավելվածի:
2. Սույն հրամանն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակմանը հաջորդող օրվանից:

ԺԱՆՆԱ ԱՆԴՐԵԱՍՅԱՆ

12/29/2022



ԺԱՆՆԱ ԱՆԴՐԵԱՍՅԱՆ

Signed by: ANDREASYAN ZHANNA 6402810169

Հավելված
ՀՀ կրթության, գիտության,
մշակույթի
և սպորտի նախարարի
30 դեկտեմբերի 2022թ.
N 86-Ն հրամանի

«Հավելված
ՀՀ կրթության և գիտության
նախարարի
17 մարտի 2016թ.
N 164-Ն հրամանի

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
1013.03.4 «ԽՈՒՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՒՀԱՐԱՐ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԶԱՓՈՐՈՇԻՉ

ԳԼՈՒԽ 1

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝

1) առկա,

2) դրսեկության (էքստեռնատ):

3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

1) կրթության առկա ձևով՝

ա. Միջնակարգ կրթության հիմքով՝ 1 տարի,

բ. Հիմնական կրթության հիմքով՝ 3 տարի:

2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով կրթության հիմքը և ուսուցման տևողությունը որոշում է ուսումնական հաստատությունը՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007թ. սեպտեմբերի 6-ի N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1368 ժամ է,

առավելագույն ծավալը՝ 2214 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթության հիմքով՝ միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱԿԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքը.

- 1) խոհարար,
- 2) խոհարարի օգնական:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «խոհարար» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

- 1) կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդային սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,
- 2) նախապատրաստել և շահագործել մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման սարքավորումները,
- 3) պատրաստել և պահպանել սննդային կիսապատրաստվածքները՝ համաձայն սահմանված տեխնոլոգիայի,
- 4) ընտրել համապատասխան կիսապատրաստվածքներ՝ ըստ կերակրատեսակների,
- 5) իրականացնել սննդամթերքի խոհարարական (ջերմային և մեխանիկական) մշակում,
- 6) իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում,
- 1) կատարել պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում են սույն իրավական ակտով և այլ իրավական ակտերով շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:

9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.

- 1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենա ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքներ,
- 2) ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանա դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեության ընթացքում,
- 3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,
- 4) ունենա մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտություններ,
- 5) ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը,
- 6) ունենա մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,
- 7) ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն,
- 8) ցուցաբերի աշխատանքային խնդիրների լուծման ընթացքում պատասխանատվություն ստանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,
- 9) ունենա ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

ԳԼՈՒԽ 4

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ԶԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆՂԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆԿԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ ՊԱՋԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնի նկատմամբ պահանջները սահմանվում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների, առանցքային հմտությունների, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողությունների բնագավառում շրջանավարտին ներկայացվող պահանջների համաձայն:

11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը

ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է՝

- 1) ցուցաբերի ՀՀ Սահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերի, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթների իմացություն,
- 2) տիրապետի հայոց լեզվին,
- 3) հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով,
- 4) ցուցաբերի առողջ կենսակերպ վարելու, հիգիենայի և ֆիզիկական կուլտուրայի կանոններին տիրապետելու կարողություն,
- 5) ցուցաբերի ազգային և համաշխարհային պատմության և մշակույթի որոշակի իմացություն,
- 6) ունենա անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,
- 7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացությունների բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրների դրույթներին,
- 8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթների և հարաբերությունների առանձնահատկությունների վերաբերյալ իմացություններ,
- 9) 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. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:

13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԽԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4

«ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) 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 չի իրականացվում:
Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

- 2) ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտությամբ մասնագիտական աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:
- 3) արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) 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:

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացնող հաստատության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կաբինետների, լաբորատորիաների, արհեստանոցների, սպորտային համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

- 1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. Խոհանոցային սարքավորումների,
բ. 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. Ուսումնական խոհանոց,
գ. Համոտեսի սրահ:

- 3) Սպորտային համալիր՝

ա. Մարզադահլիճ,
բ. Մարզահրապարակ:

4) Կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատությունը, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ձևավորել լրացուցիչ կաբինետներ, լաբորատորիաներ:

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկիզբը սեպտեմբերի 1-ն է, իսկ դրսեկության (էքստենսատ) ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,
- 2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,
- 3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանգանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
- 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվածության,
- 5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվության տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,
- 6) նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողների ընտրությունը:

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ կամ առանց տեսական ուսուցման կամ դրանց զուգորդմամբ), արտադրական և նախաաավարտական պրակտիկաներ.
- 2) պրակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված պրակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,
- 3) պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.
- 4) ուսումնական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում և տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական արհեստանոցներում, ուսումնափորձական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև կազմակերպություններում, հաստատություններում.
- 5) արտադրական և նախաաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման ուսանողների ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

- 1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողությունների տարրերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,
- 2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ժամկետների, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,
- 3) 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,

- 4) պետական ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա ստուգել շրջանավարտի ձեռք բերած կարողությունների և հմտությունների համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՍՈՂՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» 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 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝

- 1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,
- 2) 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,
- 3) պետք է առարկայի և մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
- 4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթների սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,
- 5) պետք է որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունը հաշվի առնելով կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացների ուսումնական ծրագրերը,
- 6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,
- 7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
- 8) պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության
1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-22-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային և մասնագիտական գործունեության ընթացքում նպատակային հաղորդակցման, գործնական կապերի ու հարաբերությունների ստեղծման կարողությունը:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ու նշանակությունը անձնական և մասնագիտական նպատակների իրականացման համար
7.	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:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	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:
10.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	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:
12.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
13.	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՝ հետաքրքրությունն 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:
14.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	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:
ՄՈՂՈՎԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՅ-ԱԱՕ-4-22-001
17.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի 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:
18.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
19.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
21.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	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:
23.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան
24.	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,
25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	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:
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	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,

		7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳԶԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՅ-ՀՕ-4-22-001
30.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել ուսանողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները, աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքների շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի, գրասենյակային փաթեթների (Մայքրոսոֆթ Օֆիս (Microsoft Office)) ծրագրերը, կատարելագործել համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները:
31.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
32.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
33.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
34.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կիրառել համակարգչային համալիրում ներառվող բաղադրիչները և օպերացիոն համակարգը
35.	Կատարման չափանիշներ	1) համակարգչային համալիրում ներառվող հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչները բնութագրում է, 2) ճիշտ է պահպանում համակարգիչը և բաղադրիչները միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմանները, 3) օգտվում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից, 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը, 6) բացում է 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 փաստաթղթի տպագրում:
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Խմբագրել և ֆորմատավորել տեքստեր

37.	Կատարման չափանիշներ	1) հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար ծրագրերը պատրաստել է, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) տեքստային ցուցիչը տեղաշարժելով կատարելում է ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4) մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորման գործողությունները ճիշտ է կատարում, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անխմացիաներ:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել և խմբագրել աղյուսակներ
39.	Կատարման չափանիշներ	1) աղյուսակներ կազմելու համակարգչային ծրագրերը և դրանց կիրառումը ներկայացնում է, 2) առաջադրված չափերով կազմում է աղյուսակ և մուտքագրում տվյալներ, 3) աղյուսակում կատարում է ուղղումներ, լրացումներ, փոփոխություններ, 4) աղյուսակի տվյալների մեջ ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն:
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Կատարել գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում
41.	Կատարման չափանիշներ	1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով նաև Աութշեյփս (Autoshapes) պատուհանի պատրաստի ձևերը, 2) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 3) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 4) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 5) գծագրում է տեքստային բլոկներ, 6) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունաերանգավորում:
42.	Ուսումնառության արդյունք 5	Համակարգչային ծրագրերով կազմակերպել ցուցադրություն
43.	Կատարման չափանիշներ	1) ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը ճիշտ է ներկայացնում, 2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ, 3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անխմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով, 4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար, 5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:
44.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում

	Կատարման չափանիշներ	1) ներկայացնում է «համացանց» հասկացությունը, 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3) ներկայացնում է Հիսթորի (History), Ֆևորիթս (Favorites), Սթոփ (Stop), Ռիֆրեշ (Refresh) հրամանների, Բեք (Back) և Ֆորվարդ (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:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
45.	Մոդուլի դասիչը	ԱԶ-Ձ-4-22-001
46.	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:
47.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
48.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
49.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
50.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
51.	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 եռությունը 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:
52.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
53.	Կատարման չափանիշներ	1) կազմակերպության կազմակերպական-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:
54.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
55.	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 /4ՓԻ (4P) և 7ՓԻ (7P)/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում, 11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:
56.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
57.	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:

58.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
59.	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:
60.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
61.	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 ՍՎՕԹ (SWOT) վերլուծություն, 5) ՍՎՕԹ (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:

62.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
63.	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:

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության
1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ
մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՉԱՆՈՑԻ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՉ-4-22-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ազգային խոհանոցի ծագումնաբանության, զարգացման փուլերի, ավանդական և ծիսական կերակրատեսակների ծագման, առողջ սննդի կանոնների վերաբերյալ գիտելիքներ և դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի ծագումնաբանությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք, 3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա, 4) ճիշտ է ներկայացնում ծիսական և ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներն՝ ըստ զարգացման:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել համաշխարհային խոհանոցի պատմությունը և առանձնահատկությունները

9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհարարության պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում համաշխարհային խոհանոցի առանձնահատկությունները:
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի
11.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նկարագրում սննդի կարևորությունը մարդու առողջ ապրելակերպի համար, 2) ճիշտ է ներկայացնում ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրում դրանց նշանակությունը, 3) ճիշտ է ներկայացնում առողջ սնվելու նորմերը՝ հանրությանը հասանելի դարձնելու ձևերն ու մեթոդները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՅՈՎՈՒՄ»		
12.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՅ-4-22-002
13.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ հասարակական սննդի խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման վերաբերյալ, ինչպես նաև ուսանողի մոտ ձևավորել դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ:
14.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
15.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
16.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
17.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել անձնական հիգիենայի կանոնները և նախապատրաստական աշխատանքները
18.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները, 3) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը, 4) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին:
19.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության կանոնները
20.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները, 2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները, 3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:
21.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը
22.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման սանիտարական նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահպանման սանիտարական նորմերը,

		3) ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը:
23.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4	Ներկայացնել արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ
24.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների, 2) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների, 3) ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների, 4) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշների, 5) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ինֆեկցիաները և թունավորումները, 6) ճիշտ է ընտրում ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը, 7) ճիշտ է ախտահանում աշխատատեղը, սարքավորումները և պարագաները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՅԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՅԱԳՈՐԾՈՒՄ»		
25.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՅ 4-22-003
26.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման և սառնարանային սարքավորումների նշանակության վերաբերյալ: Ուսանողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ:
27.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
28.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
29.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
30.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1	Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները
31.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) ճիշտ է շահագործում մեխանիկական սարքավորումները,

		3) ճիշտ է շահագործում խոհանոցային պարագաներն՝ ըստ նշանակության:
32.	Ուսումնառության արդյունք 2	Շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության
33.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) ճիշտ է շահագործում էլեկտրական սարքավորումները:
34.	Ուսումնառության արդյունք 3	Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության
35.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) ճիշտ է ներկայացնում անվտանգ շահագործման կարգը, 3) ճիշտ է շահագործում ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ համաձայն չափանիշների:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՆԱԽԱԴԱՏՐԱՍՏՈՒՄ»		
36.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՅ 4-22—004
37.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ հումքի նախնական մշակման, համեմունքների նշանակության վերաբերալ: Ուսանողին կհանձնարարվի նաև պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:
38.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
39.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՅ-4-22-002 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» և ԽՈՅ-4-22-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» մոդուլները:
40.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
41.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կատարել սննդամթերքի նախնական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի
42.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում սննդամթերքի ստացման քայլերը, 2) ճիշտ է տեսակավորում սննդամթերքը, 3) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեջ կատարվող փոփոխությունները նախնական մշակման ժամանակ:
43.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել համեմունքների տեսակները՝ ըստ նշանակության
44.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում համեմունքների տեսակները, 2) ճիշտ է ընտրում համապատասխան համեմունք նախատեսված մթերքի համար, 3) ճիշտ է օգտագործում համեմունքները՝ կերակրատեսակներ պատրաստելիս:
45.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի

46.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մեծ կտորներով կիսապատրաստուկների տեսակները, 2) ճիշտ է ներկայացնում փոքր կտորներով կիսապատրաստուկների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում աղացած մսից կիսապատրաստուկների տեսակները, 4) ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, 5) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստուկների պահեստավորման և պապանման ռեժիմը:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԶԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»		
47.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-4-22-005
48.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ջերմային մշակման կարողություններ:
49.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
50.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՂ-4-22-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» մոդուլը
51.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
52.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները
53.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման հիմնական եղանակները, 2) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման համակցված եղանակը, 3) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման օժանդակ եղանակը, 4) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
54.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները
55.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կատարում սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողություններ հիմնական եղանակով, 2) ճիշտ է կատարում ջերմային մշակման գործողություններ համակցված եղանակով, 3) ճիշտ է կատարում ջերմային մշակման գործողություններ օժանդակ եղանակով, 4) ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ԶԵՎԱԿՈՐՈՒՄ.ՆԱԽՈՒՏԵՍ»		
56.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-4-22—006
57.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել նախուտեստների պատրաստման և ձևավորման կարողություններ:

58.	Մոդուլի տևողությունը	60 ժամ
59.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՂ-4-22-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլը:
60.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
61.	Ուսումնառության արդյունք 1	Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար
62.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է օգտագործում կշեռքը, 2) ճիշտ է հաշվարկում բաղադրատոմսի չափաքանակները, 3) ճիշտ է օգտագործում չափման միավորները:
63.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ձևավորել պատրաստի նախուտեստը
64.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործընթացը, 2) ձևավորում է պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍ»		
65.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-4-22-007
66.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ: Ուսանողին կհանձնարարվի նաև պատրաստել և ձևավորել կերակրատեսակներ՝ պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմները:
67.	Մոդուլի տևողությունը	60 ժամ
68.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՂ-4-22-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլը:
69.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
70.	Ուսումնառության արդյունք 1	Օգտվել բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար
71.	Կատարման չափանիշներ	1) պահպանում է բաղադրատոմսի չափաքանակները, 2) ճիշտ է հաշվարկում չափաքանակների հանրագումարը՝ օգտագործելով չափման միավորները, 3) պատրաստում է կերակրատեսակները առանց որակական կորուստների:

72.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2	Կատարել կերակրատեսակների ջերմային մշակում
73.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում կերակրատեսակների ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը, 2) ճիշտ է իրականացնում կերակրատեսակների ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չափանիշների:
74.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3	Կատարել պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում
75.	Կատարման չափանիշներ	2) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործընթացը, 3) ձևավորում է պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ. ԱՂԱՆՂԵՐ»		
76.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-4-22-008
77.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ: Ուսանողին կհանձնարարվի պատրաստել և ձևավորել աղանդեր և քաղցր կերակրատեսակներ՝ պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմները:
78.	Մոդուլի տևողությունը	60 ժամ
79.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՂ-4-22-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլը:
80.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
81.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1	Պատրաստել աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակներ ըստ բաղադրատոմսի
82.	Կատարման չափանիշներ	1) պահպանում է բաղադրատոմսի չափաքանակները, 2) ճիշտ է հաշվարկում չափաքանակների հանրագումարը՝ օգտագործելով չափման միավորները, 3) պատրաստում է աղանդեր և կերակրատեսակներ առանց որակական կորուստների:
83.	ՈՒՏՈՒՄՆԱԶՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2	Ընտրել համապատասխան մթերքներ՝ ըստ պատվիրված աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների
84.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերքներ աղանդերի համար, 2) ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերքներ քաղցր կերակրատեսակների համար, 3) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՅԱՆՁԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ»		

85.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-4-22-009
86.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ: Ուսանողի մոտ ձևավորել հաշվետվություն կազմելու և անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ պահանջագիր ներկայացնելու կարողություններ:
87.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
88.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ անհրաժեշտ է ուսումնասիրել ԽՈՂ-22-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախախպատրաստում» և ԽՈՂ-4-22-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլները:
89.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
90.	Ուսումնառության արդյունք 1	Կազմել կերակրացանկ
91.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքը, նշանակությունը, 3) ճիշտ է կազմում կերակրացանկ՝ ըստ ուտեստների հերթականության:
92.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների համար
93.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է որոշում հումքի առկա չափաքանակները, 2) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր:
94.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կազմել հաշվետվություն՝ ըստ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների
95.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում հաշվետվություն՝ ըստ ընդունված սննդային ռեսուրսների, 2) ճիշտ է կազմում հաշվետվություն՝ ըստ օգտագործված սննդային ռեսուրսների, 3) ճիշտ է կազմում հաշվետվություն՝ ըստ մնացորդ սննդային ռեսուրսների:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4**«Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար»****որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան**

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԶՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
2.	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		87	58	1
7.	Լանդշաֆտագիտության և Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանության և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		42	28	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		516	344	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն եվ առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
4.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		270	180	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Ազգային խոհանոցի պատմություն		54	36	1
2.	Հիգիենա եվ մսնդի անվտանգության ապահովում		54	36	1
3.	Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում		108	72	1
2.	Սննդամթերքի ջերմային մշակում		108	72	1
3.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում.նախուտեստ		90	60	1
4.	Կերակրատեսակների պատրաստում եվ ձևավորում.հիմնական ուտեստ		90	60	1
5.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Աղանդեր		90	60	1
6.	Պահանջագիր և հաշվետվություն		81	54	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		567	378	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		36	24	1
	ՊԱՅՈՒՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		15	10	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	1566	1044	

	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	9			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈԹԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	41			

»: