



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ
ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐ

ՀՐԱՄԱՆ

No 1199-Ա/2

« 09 » 12 2019թ.

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ
ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4 «ԲԱՐՄԵՆ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ
ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ ՆԵՐԴՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ**

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» ՀՀ օրենքի 16-րդ հոդվածի 1-ին մասի 2-րդ կետի պահանջով, հիմք ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2010թ. մարտի 4-ի N 8 արձանագրային որոշման 14-րդ կետը, ՀՀ կառավարության 2012թ. մարտի 22-ի թիվ 333-Ն որոշման հավելվածով հաստատված կարգի 19-րդ կետը, ինչպես նաև ՀՀ կրթության և գիտության նախարարի 2012թ. օգոստոսի 10-ի N 777-Ա/Ք հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական եզրակացությունը՝

Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ Ե Մ

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման

պետական կրթական չափորոշիչը մեկ պարբերաշրջանի ընթացքում փորձարկման նպատակով ուսումնական հաստատություններում ներդնել 2020թ. սեպտեմբերի 1-ից:

3. Նախարարության նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության վարչության պետին. մինչև 2019 թվականի դեկտեմբերի 30-ը հաստատման ներկայացնել այն ուսումնական հաստատությունների ցանկը, որոնցում փորձարկման նպատակով ներդրվելու է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը:
4. «Կայուն դպրոցական սնունդ» հիմնադրամի գործադիր տնօրենին. ապահովել չափորոշիչի փորձարկման ընթացքի վերաբերյալ ուսումնական հաստատություններից վերլուծական հաշվետվությունների ստացումը:
5. Սույն հրամանի կատարման վերահսկողությունը հանձնարարել կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարի տեղակալ Գրիշա Թամրազյանին:

ԱՐԱՅԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆՂԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4

«ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ

ԳԼՈՒԽ 1

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական(արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության՝ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի թիվ 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության որակավորումների ազգային շրջանակի 4-րդ մակարդակի 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածության նվազագույն և առավելագույն ծավալները:
2. Նախնական մասնագիտական(արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա,
 - 2) դրսեկության (էքստեռնատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական հիմնական կրթական ծրագրերի հեռավար (դիստանցիոն) և դրսեկությամբ (էքստեռնատով) ուսուցման կարգերի հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:
4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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(ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆԵԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4 «ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական(արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության բնութագիրը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:
6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.
 - 1) բարի ձևավորող,
 - 2) ակոհոլային և ոչ ակոհոլային խմիչքներ պատրաստող ու մատուցող,
 - 3) սուրճ, թեյ և տաք շոկոլադ պատրաստող ու մատուցող,
 - 4) կոկտեյլներ պատրաստող և մատուցող:
7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
 - 1) բարի, բարի սպասքի, գործիքների և հարակից պարագաների նախապատրաստում,
 - 2) ակոհոլային և ոչ ակոհոլային խմիչքների պատրաստում ու մատուցում.
 - 3) սուրճի, թեյի, տաք շոկոլադի և քամած հյութերի պատրաստում և մատուցում,
 - 4) կոկտեյլների պատրաստում և մատուցում,
 - 4) պարզ նախուտեստների մատուցում,
 - 5) բարի կանգնակի և սեղանների մաքրում,
 - 6) բարի սարքավորումների, գործիքների և պարագաների լվացում և ախտահաում
 - 7) բարի փակում:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆԵԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4 «ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները սահմանվում է շրջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջների համաձայն:
9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն ավարտած շրջանավարտը պետք է.
 - 1) Ժամանակակից անհատիկ 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 ձեռքբերելու 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 (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4 «ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 հայոցլեզվին,
 - 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:
13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ԳԼՈՒԽ 5

ՆԱԽՆԱԿԱՆՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆԵԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4 «ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր 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. համակարգչային տեխնիկայի,

բ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,

գ. օտար լեզվի,

դ. աշխատանքի անվտանգության:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. բար,

բ. փոքր խոհանոց:

3) Սպորտային համալիր՝

ա. մարզադահլիճ,

բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնականմասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 (էքստեռնատ) ձևով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,

3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագիրը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/ կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական 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 նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:
19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 անցկացնել 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.01.4 «ԲԱՐՄԵՆ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 հավելված 1-ի 3-րդ աղյուսակում բերված օրինակելի ուսումնական պլանը:

21. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն» 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 առարկային /կամ/ 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:

Հավելված 1

Նախնական մասնագիտական
(արհեստագործական) կրթության 1013.02.4
«Հանրային սննդի մատուցում». մասնագիտության
1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման պետական
կրթական չափորոշիչի

Աղյուսակ 1

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության
1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-4-19-001
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	<p>1) ճիշտ է բացատրում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,</p> <p>2) ներկայացնում է շփման և անձնական հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,</p> <p>3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,</p> <p>4) շփման հնարավորությունը ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>5) անձնական հատկանիշները օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է զրույց, արձագանքում է հարցադրումներին,</p> <p>3) հանդես է գալիս հաղորդումներով և զեկույցներով՝ ներկայացնում է հստակ և նպատակային խոսք,</p> <p>4) ուղղակի հաղորդակցման ընթացքում հայտնում է տեսակետ, դրսևորում է հետաքրքրություններ, հաճոյախոսում է,</p> <p>5) մասնակցում է դեբատների և բանավեճերի, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) կազմում և ձևակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայնությունն ու էթիկան,</p> <p>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցները՝ նպատակային տեղեկատվությունը փոխանցելու համար,</p> <p>4) կազմում է գրություններ՝ ըստ հասցեատիրոջ և նպատակի,</p> <p>5) վարում է տեղեկատվության հավաքագրման և փոխանցման փաստաթղթեր,</p> <p>6) բանավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է գրավորի,</p> <p>7) գրավոր հաղորդակցման նյութը փոխարկում է բանավոր հակիրճ նյութի:</p>

12.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ձևավորել և զարգացնել միջանձնային հաղորդակցում
13.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստատիրոջ, 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՝ հետաքրքրություն 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՝ հաշվառնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
14.	Ուսումնառության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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:
ՄՈՂՈՒԿԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԱՕ-4-19-001

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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,

		<p>ճառայագայթումը, լուսավորվածությունը, տատանումները և այլն)</p> <p>3) ներկայացնում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ նյութերը և դրանց անվնաս օգտագործումը,</p> <p>4) ներկայացնում է սանիտարիայի և հիգիենայի պահպանման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,</p>
25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների առաջացման պատճառները և հետևանքները,</p> <p>2) ներկայացնում է արտադրական վթարների կանխման աշխատանքները,</p> <p>3) ներկայացնում է առանձին խմբերի (հաշմանդամություն ունեցող անձինք, հղիներ, անչափահասներ և այլն) աշխատանքային առանձնահատուկ պայմանները և վտանգների կանխման սահմանված միջոցառումները,</p> <p>4) ներկայացնում է կենցաղային և արտադրական վթարների ու դժբախտ պատահարների փաստաթղթային ձևակերպումների կարգը:</p>
27.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ցուցաբերել առաջին օգնություն
28.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնության հիմնական կանոններին,</p> <p>2) առաջին օգնության գործողությունների քայլերը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>3) կատարում է արհեստական շնչառության և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն,</p> <p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բացվածքների վիրակապման գործողություն,</p> <p>5) կատարում է այրվածքների նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն՝ տարբեր կոտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		

29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
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 (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	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
35.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տիրապետում է համակարգչի հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներին, 2) տիրապետում է միացնելու, օգտագործելու և անջատելու տեխնիկական պայմաններին, 3) տիրապետում է համակարգչային օժանդակ տեխնիկական սարքերից (printer, scanner, projector, fax, պատճենման սարք և այլն), 4) ներկայացնում է օպերացիոն համակարգի պատուհանային կառուցվածքը, 5) ներկայացնում է կիրառվող հիմնական ծրագրերը (microsoft office), 6) կարողանում է բացել 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 առաջադրված փաստաթղթի տպագրում(Print):
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում

37.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել ի հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար, 2) մուտքագրում է տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, 3) կարողանում է տեղաշարժել տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ կատարելով ուղղումներ, ջնջումներ, լրացումներ, 4) կատարում է մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ փոխելով տողերի դասավորությունը, միջտողային տարածությունները, տեքստի գունային ֆոնը, պարբերության խորությունները լուսանցքներից, 5) կարողանում է տեքստին կից ներմուծել նկարներ, գրաֆիկներ, աղյուսակներ, անհմացիաներ և այլն:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
39.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է աղյուսակներ կազմելու համապատասխան ծրագրերը և նախապատրաստել դրանք, 2) կազմում է աղյուսակ առաջադրված չափերով և մուտքագրում տվյալներ, 3) կատարում է ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակում (տվյալներ, տողեր, սյուներ և այլն), 4) փնտրում և գտնում է տվյալներ աղյուսակում, 5) ստեղծում է պարզ ֆունկցիոնալ կախվածություն տվյալների մեջ:
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարագրողում
41.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ, 2) գծագրում է գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autoshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը, 3) գծագրում է կանոնավոր պատկերներ, 4) ֆորմատավորում է գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով և չափերը փոխելով, 5) խմբավորում է գրաֆիկական օբյեկտները, 6) գծագրում է տեքստային բլոկներ, 7) կատարում է գրաֆիկական օբյեկտների գունատեղանկագրում:
42.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով

43.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է ցուցադրական ծրագրերը և դրանց պատուհանի կառուցվածքը, 2) մուտքագրում է տեքստ, թվային արժեքներ և պարզ գործողություններ, 3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, 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
45.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է « համացանց » հասկացությունը, 2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը, 3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակներին շանակությունը, 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 ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության
1013.02.01.4 «Բարմեն» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական
կարողությունների մոդուլներ**

Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը «Բ Ա Ր Ի Պ Ա Տ Մ ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ բարի ստեղծման պատմության, բարի զարգացման փուլերի և բարերի դասակարգման վերաբերյալ:
3.	Մոդուլի տևողությունը	18 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 բարի ստեղծման պատմությունը և զարգացման փուլերը
7.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի ստեղծման պատմական փուլերը, 2) ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը բարի զարգացման վրա, 3) ճիշտ է ներկայացնում բարի սպասարկման ժամանակակից պահանջները:

8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել բարի դասակարգումը
9.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի դասակարգումը՝ ըստ որակական հատկանիշների, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարի դասակարգումը՝ ըստ տեղակայման վայրի, 3) ճիշտ է ներկայացնում բարի դասակարգումը՝ ըստ մատուցման խմիչքների, 4) ճիշտ է ներկայացնում բարի ձևը, չափսերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ՄՆԵԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ»		
10.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-002
11.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ բարի սանիտարահիգիենիկ նորմերի և անվտանգության կանոնների պահպանման վերաբերյալ:
12.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
13.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
14.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
15.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել բարի նախապատրաստական աշխատանքները
16.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը, 2) ճիշտ է նախապատրաստում բարը աշխատանքային գործընթացին:
17.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ալկահոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների, տաք և սառը ըմպելիքների, պարզ նախուտեստների պահպանման սանիտարական նորմերը
18.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների պահպանման սանիտարական նորմերը, 2) ճիշտ է ներկայացնում տաք և սառը ըմպելիքների պահպանման սանիտարական նորմերը, 3) ճիշտ է ներկայացնում պարզ նախուտեստների պահպանման սանիտարական նորմերը:
19.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը
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, 4) ճիշտ է ներկանացնում ֆորս-մաժորային վիճակներում անվտանգության կանոնները
21.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել անձնական հիգիենայի նորմերը
22.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը, 2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները:
23.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցները ու դրանց օգտագործման նորմերը
24.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող լվացման և ախտազերծման միջոցները, 3) ճիշտ է ներկայացնում օգտագործման նորմերը:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ, ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ ԵՎ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐ»		
25.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-003
26.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողին մոտ ձևավորել գիտելիքներ և կարողություններ բարում օգտագործվող սարքավորումների, գործիքների և պարագաների դասակարգման, տերմինաբանության ու անվտանգ շահագործման կանոնների վերաբերյալ:
27.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
28.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ -4-19-002 «Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում» մոդուլը:
29.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
30.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել և կիրառել բարում օգտագործվող սարքավորումները
31.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող սարքավորումների դասակարգումը, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող սարքավորումների տերմինաբանությունը,

		3) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում բարում օգտագործվող սարքավորումների անվտանգ շահագործման կանոնները:
32.	Ռիսկումնառության արդյունք 2	Դասակարգել և կիրառել բարում օգտագործվող գործիքները
33.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում բարում օգտագործվող գործիքները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող գործիքների տերմինաբանությունը, 3) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում բարում օգտագործվող գործիքների անվտանգ շահագործման կանոնները:
34.	Ռիսկումնառության արդյունք 3	Դասակարգել և կիրառել բարում օգտագործվող պարագաները
35.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում բարում օգտագործվող պարագաները, 2) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող պարագաների տերմինաբանությունը, 3) ճիշտ է ներկայացնում և կիրառում բարում օգտագործվող պարագաների անվտանգ շահագործման կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԼԿՈՆՈԱՅԻՆ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»		
36.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-004
37.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ալկոհոլային խմիչքների տեսակների, դրանց ստեղծման պատմության, արտադրության և օգտագործման առանձնահատկությունների վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:
38.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
39.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
40.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
41.	Ռիսկումնառության արդյունք 1	Դասակարգել ալկոհոլային խմիչքները
42.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում ալկոհոլային խմիչքները՝ ըստ ալկոհոլի պարունակության, 2) ճիշտ է դասակարգում ալկոհոլային խմիչքները՝ ըստ արտադրության եղանակի, 3) ճիշտ է ներկայացնում ալկոհոլային խմիչքների մակնշավորման ընդհանուր սկզբունքները:

43.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կոնյակի և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները
44.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակների մակնշավորումը և շալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում կոնյակի հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, հատկանիշները:
45.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացել գինու և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները
46.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում գինու ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում գինու արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում գինիներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում գինու մակնշավորումը և շալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում գինու հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, հատկանիշները և մակնշավորումը:
47.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել վիսկիի և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները
48.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիների մակնշավորումը և շալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում վիսկիի հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, դրանց

		համային հատկանիշները:
49.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել օղու և դրա հիմքի վրա պատրաստվող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները
50.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում օղու ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում օղու արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում օղու տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում օղու մակնշավորումը և շալցման ձևերը, 5) ճիշտ է ներկայացնում օղու հիմքի վրա պատրաստված ալկոհոլային կոկտեյլների տեսակները, հատկանիշները և մակնիշավորումը:
51.	Ուսումնառության արդյունք 6	Ներկայացնել ռոմի, ջինի և ջենևեր տեսակները և հատկությունները
52.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենևեր ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենևեր արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենևեր տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում ռոմի, ջինի և ջենևեր մակնշավորումը և շալցման ձևերը:
53.	Ուսումնառության արդյունք 7	Ներկայացնել գարեջրի տեսակները և հատկությունները
54.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի ծագման պատմությունը և հատկությունները, 2) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի արտադրության գործընթացները, 3) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը, 4) ճիշտ է ներկայացնում գարեջրի մակնշավորումը և շալցման ձևերը:
55.	Ուսումնառության արդյունք 8	Ներկայացնել ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների տեսակները, հատկությունները ու արտադրության առանձնահատկությունները

56.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների հատկությունները,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների արտադրության գործընթացները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների տեսակներում ալկոհոլի պարունակության չափաքանակները և համային հատկանիշների նկարագրությունը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում առավել տարածված ցածր ալկոհոլ պարունակող ալկոհոլային խմիչքների մակնշավորումը և շապման ձևերը:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՉ ԱԼԿՈՎՈԼԱՅԻՆ ԵՎ ՉՈՎԱՑՈՒՑԻՉ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ»		
57.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-005
58.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակների, դրանց ստեղծման պատմության, արտադրության և օգտագործման առանձնահատկությունների, օգտակար հատկանիշների վերաբերյալ գիտելիքներ և կարողություններ:
59.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
60.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
61.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
62.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների դասակարգումը
63.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքներ՝ ըստ ալկոհոլի պարունակության,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ շաքարի պարունակության,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքները՝ ըստ գազավորման չափի:</p>
64.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել թեյի տեսակները և հատկությունները
65.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում թեյի ծագման պատմությունը,

		<p>2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող թեյի տեսակները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում թեյի արտադրության գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում թեյի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում թեյի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:</p>
66.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել սուրճի տեսակները և հատկությունները
67.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի ծագման պատմությունը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող սուրճի տեսակները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի արտադրության գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում սուրճի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:</p>
68.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել տաք շոլոլադի տեսակները և հատկությունները
69.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոլոլադի ծագման պատմությունը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող տաք շոլոլադի տեսակները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոլոլադի արտադրության գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոլոլադի օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում տաք շոլոլադի փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:</p>
70.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ներկայացնել հյութերի ու նեկտարների տեսակները և հատկությունները
71.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի ու նեկտարների ծագման պատմությունը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող հյութերի ու նեկտարների տեսակները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի ու նեկտարների արտադրության գործընթացը,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի և նեկտարների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները,</p> <p>5) ճիշտ է ներկայացնում հյութերի ու նեկտարների փաթեթավորման և մակնշման ձևերը:</p>
72.	Ուսումնառության արդյունք 6	Ներկայացնել գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ խմիչքների տեսակները և հատկությունները

73.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ խմիչքների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ խմիչքների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ խմիչքների արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ խմիչքների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում գազավորված ու ոչ գազավորված զովացուցիչ խմիչքների շալցման և մակնշման ձևերը:
74.	Ուսումնառության արդյունք 7	Ներկայացնել լիմոնադների տեսակները և հատկությունները
75.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող լիմոնադների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում լիմոնադների շալցման և մակնշման ձևերը:
76.	Ուսումնառության արդյունք 8	Ներկայացնել կվասների տեսակները և հատկությունները
77.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում կվասների ծագման պատմությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում առավել լայն տարածում ունեցող կվասների տեսակները, 3) ճիշտ է ներկայացնում կվասների արտադրության գործընթացը, 4) ճիշտ է ներկայացնում կվասների օգտակար և ոչ օգտակար հատկանիշները, 5) ճիշտ է ներկայացնում կվասների շալցման և մակնշման ձևերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ՓԱԿՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
78.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-006
79.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բարը աշխատանքի նախապատրաստելու համար անհրաժեշտ կարողություններ և հմտություններ:

80.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
81.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն» և ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» մոդուլները:
82.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
83.	Ուսումնառության արդյունք 1	Իրականացնել բարի բացման նախապատրաստական աշխատանքները
84.	Կատարման չափանիշներ	1) ընդունում է բարին անհրաժեշտ խմիչքներն ու մթերքները, 2) ճիշտ է ձևավորում բարմենի աշխատատեղը, 3) ճիշտ է տեղավորում անհրաժեշտ սարքավորումները, գործիքներն ու պարագաները:
85.	Ուսումնառության արդյունք 2	Նախապատրաստել բարի կանգնակը և սպասքը աշխատանքի համար, օգտագործելով համապատասխան մաքրիչ միջոցներ
86.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է մաքրում և փայլեցնում բարի կանգնակը, 2) ճիշտ է մաքրում և դասավորում բարի սպասքը, 3) ճիշտ է մաքրում, փայլեցնում և տեղադրում բաժակները՝ ըստ սահմանված կարգի, 4) ճիշտ է օգտագործում մաքրիչ միջոցները:
87.	Ուսումնառության արդյունք 3	Նախապատրաստել բարի էլեկտրական սարքավորումները աշխատանքի համար, պահպանելով աշխատանքի անվտանգության կանոնները
88.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է միացնում և անջատում բարի էլեկտրական սարքավորումները, 2) ճիշտ է միացնում և անջատում բարի աուդիո-վիդեո սարքավորումները, 3) ստուգում է էլեկտրական սարքավորումների աշխատանքը պարապ ընթացքի պայմաններում, 4) պահպանում է աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
89.	Ուսումնառության արդյունք 4	Դասավորել խմիչքները և մթերքը բարում
90.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասավորում բարում խմիչքները,

		2) ճիշտ է դասավորում պահանջվող մթերքը և լրացուցիչ պարագաները, 3) ապահովում է աշխատանքի հարմարավետությունը բարում:
91.	Ուսումնառության արդյունք 5	Իրականացնել բարի փակման աշխատանքները
92.	Կատարման չափանիշներ	1) մաքրում է բարի կանգնակը և բարմենի աշխատատեղը, 2) մաքրում և ախտահանում է բարի սպասքը և բաժակները, 3) մաքրում և ախտահանում է բարի սարքավորումները և գործիքները, 4) կատարում է մթերքների, նախուտեստների, խմիչքների և ըմպելիքների պահեստավորում:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱԼԿՈՀՈԼԱՅԻՆ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ՄԱՏՈՒՑՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
93.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-007
94.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ակրհոլային խմիչքների մատուցման անհրաժեշտ կարողություններ և հմտություններ:
95.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
96.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» և ՀՍՄԲ-4-19-004 «Ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները» մոդուլները:
97.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
98.	Ուսումնառության արդյունք 1	Լցնել և մատուցել կոնյակը
99.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում կոնյակի համար նախատեսված բաժակները, 2) ճիշտ է լցնում և մատուցում կոնյակը:
100.	Ուսումնառության արդյունք 2	Լցնել և մատուցել գինին
101.	Կատարման չափանիշներ	1) կատարում է գինու դեկանտացիա, 2) ճիշտ է ընտրում գինու համար նախատեսված բաժակները,

		3) ճիշտ է լցնում գինին, 4) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում գինին:
102.	Ուսումնառության արդյունք 3	Լցնել և մատուցել վիսկիները
103.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ ընտրում վիսկիների համար նախատեսված բաժակները, 2) ճիշտ է լցնում վիսկին, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում վիսկին:
104.	Ուսումնառության արդյունք 4	Լցնել և մատուցել օղի
105.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում օղու համար նախատեսված բաժակները, 2) լցնում է օղին, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում օղին:
106.	Ուսումնառության արդյունք 5	Լցնել և մատուցել ռոմը, ջինը և տեկիլան
107.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում ռոմի, ջինի և տեկիլայի համար նախատեսված բաժակները, 2) լցնում է ռոմ, ջին և տեկիլա, 3) ձևավորում և մատուցում է ռոմը, ջինը և տեկիլան:
108.	Ուսումնառության արդյունք 6	Լցնել և մատուցել ալկոհոլային այլ խմիչքներ:
109.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքների համար նախատեսված բաժակները, 2) ճիշտ է լցնում առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքներ, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում առավել տարածված այլ ալկոհոլային խմիչքները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՈՉ ԱԼԿՈՆՈԼԱՅԻՆ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐ ԵՎ ԹԱՐՄ ՔԱՄԱԾ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
110.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-008
111.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներ և թարմ քամած հյութերի պատրաստման անհրաժեշտ կարողություններ և հմտություններ:
112.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ

113.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» և ՀՍՄԲ-4-19-005 «Ոչ ավիոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները» մոդուլները:
114.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
115.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել և մատուցել ոչ ավիոհոլային ըմպելիքներ
116.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ընտրում ոչ ավիոհոլային ըմպելիքների պատրաստման և լցման համար անհրաժեշտ գործիքներ և բաժակներ, 2) ճիշտ է պատրաստում պահանջվող բաղադրատոմսով ոչ ավիոհոլային խմիչքներ, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում է ոչ ավիոհոլային խմիչքները:
117.	Ուսումնառության արդյունք 2	Դասակարգել թարմ քամած հյութերը
118.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում թարմ քամած հյութերը՝ ըստ շաքարի պարունակության, 2) ճիշտ է դասակարգում թարմ քամած հյութերը՝ ըստ բաղադրիչների:
119.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել և մատուցել թարմ քամած հյութեր
120.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է օգտագործում հյութաքամիչները, 2) ճիշտ է ընտրում թարմ քամած հյութերի լցման և մատուցման համար անհրաժեշտ սպասքը, գործիքները և բաժակները, 3) ճիշտ է ձևավորում և մատուցում թարմ քամած հյութերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿՈԿՏԵՅԼՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
121.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-009
122.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել ավիոհոլային և ոչ ավիոհոլային կոկտեյլների դասակարգման, պատրաստման, ձևավորման և մատուցման կարողություններ:
123.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ

124.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն», ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ», ՀՍՄԲ-4-19-004 «Ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները» և ՀՍՄԲ-4-19-005 «Ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները և հատկությունները» մոդուլները:
125.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
126.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դասակարգել ալկոհոլային կոկտեյլները
127.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում ալկոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ պատրաստման տեխնոլոգիայի, 2) ճիշտ է դասակարգում ալկոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ հիմնական բաղադրիչների, 3) ճիշտ է ներկայացնում ալկոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ մատուցման ժամանակի (ապերիտիվ, դիժեստիվ և այլն), 4) ճիշտ է ներկայացնում ալկոհոլային կոկտեյլների ձևավորման առանձնահատկությունները:
128.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և մատուցել ալկոհոլային կոկտեյլներ
129.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է պատրաստում ալկոհոլային կոկտեյլ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտի, 2) ճիշտ է օգտագործում համապատասխան սարքավորումներ գործիքներ, բաժակներ և պարագաներ 3) ձևավորում և մատուցում է ալկոհոլային կոկտեյլը:
130.	Ուսումնառության արդյունք 3	Դասակարգել ոչ ալկոհոլային կոկտեյլները
131.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է դասակարգում ոչ ալկոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ պատրաստման տեխնոլոգիայի, 2) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային կոկտեյլները՝ ըստ մատուցման ժամանակի (ապերիտիվ, դիժեստիվ և այլն), 3) ճիշտ է ներկայացնում ոչ ալկոհոլային կոկտեյլների ձևավորման առանձնահատկությունները:
132.	Ուսումնառության արդյունք 4	Պատրաստել և մատուցել ոչ ալկոհոլային կոկտեյլներ
133.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ պատրաստում է ալկոհոլային կոկտեյլ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտի, 2) ճիշտ է օգտագործում համապատասխան սարքավորումներ, գործիքներ, բաժակներ և պարագաներ

		3) ձևավորում և մատուցում է ոչ ավկոհողային կոկտեյլը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՈՒՐՃԻ, ԹԵՅԻ ԵՎ ՏԱՔ ՇՈԿՈԼԱԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
134.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-010
135.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել սուրճ, թեյ և տաք շոկոլադ պատրաստելու կարողություններ:
136.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
137.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն» և ՀՍՄԲ-4-19-003 «Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ» մոդուլերը:
138.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
139.	Ուսումնառության արդյունք 1	Պատրաստել և մատուցել սուրճ
140.	Կատարման չափանիշներ	1) պատրաստում է սուրճ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտերի, 2) ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները, գործիքները և պարագաները, 3) ճիշտ է ընտրում համապատասխան բաժակները և սպասքը, 4) ձևավորում և մատուցում է սուրճը:
141.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և մատուցել թեյ
142.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է պատրաստում թեյ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտերի, 5) ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները, գործիքները և պարագաները, 2) ճիշտ է ընտրում համապատասխան բաժակները և սպասքը, 3) ձևավորում և մատուցում է թեյը:
143.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել և մատուցել տաք շոկոլադ
144.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է պատրաստում տաք շոկոլադ՝ ըստ տեխնոլոգիական քարտերի, 2) ճիշտ է օգտագործում սարքավորումները, գործիքները և պարագաները, 3) ճիշտ է ընտրում համապատասխան բաժակները և սպասքը

		4) ձևավորում և մատուցում է տաք շոկոլադը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԲԱՐԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄ ԵՎ ՊԼԱՆԱՎՈՐՈՒՄ»		
145.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-011
146.	Մոդուլի նպատակը	Այս մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել բարի աշխատանքների կազմակերպման և պլանավորման վերաբերյալ անհրաժեշտ կարողություններ:
147.	Մոդուլի տևողությունը	18 ժամ
148.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄԲ-4-19-001 «Բարի պատմություն» մոդուլը:
149.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
150.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայանել բարի ցանկը (մենյու)
151.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի կերակրացանկի կառուցվածքը և կազմման ձևը, 2) ճիշտ է կազմում բարի կերակրացանկը:
152.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկը
153.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկի կառուցվածքը և կազմման ձևերը, 2) ճիշտ է կազմում բարում օգտագործվող գինու և կոկտեյլի ցանկը:
154.	Ուսումնառության արդյունք 3	Հաշվարկել բարում խմիչքների պահուստները
155.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում խմիչքների պահուստների հաշվարկման ձևը և մեթոդիկան, 2) ճիշտ է հաշվարկում բարում խմիչքների պահուստները:
156.	Ուսումնառության արդյունք 4	Հաշվարկել բարում մթերքների պահուստները
157.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարում մթերքների պահուստների հաշվարկման ձևը և մեթոդիկան, 2) ճիշտ է հաշվարկում բարում մթերքների պահուստները:
158.	Ուսումնառության արդյունք 5	Բարի աշխատանքների կազմակերպման ժամանակ օգտագործվող փաստաթղթերի ձևակերպում

159.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում բարի աշխատանքի կազմակերպման ժամանակ կիրառվող փաստաթղթերի տեսակները և դրանց լրացման կարգը, 2) ճիշտ է լրացնում անհրաժեշտ փաստաթղթերը:
160.	Ուսումնառության արդյունք 6	Ապահովել բարում հյուրերի համար հյուրընկալ պայմաններ
161.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հյուրերի համար բարում հյուրընկալ պայմանների նկարագիրը, 2) ապահովում է հյուրընկալության համար անհրաժեշտ էթիկայի կանոնները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
162.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄԲ-4-19-012
163.	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
164.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
165.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլի 1 և 2 ուսումնառության արդյունքներն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չէ: Մյուս ուսումնառության արդյունքների ուսումնասիրությունը նպատակահարմար է իրականացնել որոշակի մասնագիտական մոդուլներ յուրացնելուց հետո, որպեսզի դրանց գործնական ձեռքբերումները օգտագործվեն համապատասխան ծրագրեր մշակելու համար:
166.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
167.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
168.	Կատարման չափանիշներ	1) բիզնես-գործունեության էությունը ճիշտ է մեկնաբանում, 2) բիզնես-գործունեության տեսլականը, նպատակը և ռազմավարությունը ճիշտ է սահմանում,

		<p>3) բիզնես-գործունեության համար նախընտրելի անձնային հատկանիշների կարևորությունը հիմնավորում է,</p> <p>4) բիզնես-գործունեության համար սեփական հնարավորությունների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>5) բիզնես-գաղափարի էությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>6) բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացի բաղադրիչների իմաստը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>7) ըստ իրավիճակների հիմնավորում է ձևավորված բիզնես-գաղափարները,</p> <p>8) բիզնես-գաղափարի տարբերակի գնահատումը ճիշտ է:</p>
169.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
170.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) կազմակերպության կազմակերպչա-իրավական ձևերի բնութագիրը ճիշտ է,</p> <p>2) կազմակերպության աշխատանքը կարգավորող իրավական ակտերի պահանջների ընկալումը ճիշտ է,</p> <p>3) կազմակերպության ստեղծման քայլերի հաջորդականությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>4) կազմակերպության ստեղծման համար պահանջվող փաստաթղթերի ձևավորումը ճիշտ է,</p> <p>5) կազմակերպության կառավարման անհրաժեշտությունը և խնդիրները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>6) կառավարման ֆունկցիաների բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>7) կառավարման ոճերի բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>8) կառավարման ֆունկցիոնալ բաժինների ձևավորման մոտեցումները ճիշտ է,</p> <p>9) աշխատատեղերի ձևավորման և պարտականությունների բաշխման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>10) աշխատողների ընտրության կարգը հիմնավոր է,</p> <p>11) կազմակերպության կառավարմանն առընչվող փաստաթղթերի ձևավորումը ամբողջական և հիմնավոր է,</p> <p>12) կնքվելիք պայմանագրերի կազմը և բովանդակությունը իրավաբանորեն ճիշտ է,</p> <p>13) կառավարման արդյունավետության գնահատման մոտեցումները հիմնավոր է:</p>
171.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
172.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է մեկնաբանում <<շուկա>> հասկացությունը,</p> <p>2) շուկայի հետազոտման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) շուկայի հետազոտման հիմնական ուղղությունները բացահայտում է,</p>

		<p>4) շուկայի հետազոտման գործընթացի փուլերը ճիշտ է բնութագրում,</p> <p>5) ըստ փուլերի շուկայի հետազոտման մեթոդների ընտրությունը հիմնավոր է,</p> <p>6) շուկայական պահանջարկի ծավալի բացահայտման մոտեցումները ճիշտ է,</p> <p>7) շուկայի վրա ազդող գործոնների և գնորդի վարքագծի գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>8) շուկայական մրցակցության գնահատումը հիմնավոր է,</p> <p>9) շուկայի հատվածավորումը իրատեսական է,</p> <p>10) մարքեթինգի գաղափարների /4P և 7P/ նշանակությունը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>11) մարքեթինգային ռազմավարության մշակման մոտեցումները հիմնավորված է:</p>
173.	Ռիսկմանառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
174.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) կազմակերպության ռեսուրսների կազմը և կառուցվածքը ճիշտ է բացահայտում,</p> <p>2) կազմակերպության ռեսուրսների խմբերի միջև օպտիմալ հարաբերակցության ապահովման անհրաժեշտությունը հիմնավորում է,</p> <p>3) նյութական ռեսուրսների խմբերի տնտեսագիտական բնութագրերը ճիշտ է,</p> <p>4) աշխատանքային ռեսուրսների բնութագիրը և դրանց առընչվող ցուցանիշների մեկնաբանությունը ճիշտ է,</p> <p>5) աշխատանքի տեխնիկական նորմավորման էությունը ճիշտ է բացատրում, նորմաների մեծության ձևավորման մեխանիզմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>6) ֆինանսական ռեսուրսների հետ կապված հասկացությունների բացատրությունը ճիշտ է,</p> <p>7) ֆինանսական ռեսուրսների համալրման աղբյուրների առանձնահատկությունները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>8) ռեսուրսների պահանջվելիք մեծության հաշվարկման մոտեցումները հիմնավոր է,</p> <p>9) հիմնական կապիտալի առանձին խմբերի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>10) շրջանառու կապիտալի օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>11) աշխատանքային ռեսուրսների օգտագործման արդյունավետության ցուցանիշների հաշվարկը և արդյունքների</p>

		<p>գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
175.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
176.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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:
177.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
178.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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 SWOT վերլուծություն, 5) SWOT վերլուծության արդյունքները կիրառում է բիզնես պլանը մշակելու գործընթացում, 6) բիզնես պլանով նախատեսվող միջոցառումները հիմնավորված է,

		<p>7) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող գործողությունների ծրագիրը, ժամանակացույցը հիմնավոր է,</p> <p>8) բիզնես պլանի կատարումն ապահովող ռեսուրսների մեծությունները ճիշտ է սահմանվել,</p> <p>9) բիզնես պլանով նախատեսված միջոցառումների իրականացման ռիսկերը և դրանց հաղթահարման քայլերը հիմնավոր են:</p>
179.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
180.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) հարկային օրենսդրության հիմնական դրույթները ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) հարկային օրենսդրության հիմնական հասկացությունները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>3) հարկերի և տուրքերի մեծությունը հաշվելու համար կիրառվող ելակետային ցուցանիշների հաշվարկը ճիշտ է կատարում,</p> <p>4) հարկերի և տուրքերի մեծությունը ճիշտ է հաշվարկում,</p> <p>5) հարկերի վճարման ժամկետների գնահատումը համապատասխանում է օրենսդրության պահանջներին,</p> <p>6) ֆինանսական հաշվետվությունների կազմը ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) անհրաժեշտ ֆինանսական հաշվետվությունները ճիշտ է լրացնում,</p> <p>8) ստուգումների իրականացման իրավական ակտերի պահանջները ճիշտ է բացատրում,</p> <p>9) ստուգումների հետ կապված տնտեսվարողի իրավունքներն ու պարտականությունները ճիշտ է ներկայացնում:</p>

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4
«Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.01.4 «Բարմեն»
որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներևնդույններ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՈՒՄԱՆԻՏԱՐ, 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 և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային հմտություններ		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Բարի պատմություն		27	18	1
2.	Հիգիենա և սննդի անվտանգության ապահովում		54	36	1
3.	Բարի սարքավորումներ, գործիքներ և պարագաներ		54	36	1
4.	Ալկոհոլային խմիչքների տեսակները և հատկությունները		108	72	1
5.	Ոչ ալկոհոլային և զովացուցիչ ըմպելիքների տեսակները և հատկությունները		81	54	1
6.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		432	288	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Բարի նախապատրաստման և փակման հմտություններ		27	18	1

2.	Ալկոհոլային խմիչքների մատուցման հմտություններ		81	54	1
3.	Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների և թարմ քամած հյութերի պատրաստման և մատուցման հմտություններ		81	54	1
4.	Կոկտեյլների պատրաստման հմտություններ		108	72	1
5.	Սուրճի, թեյի և տաք շոկոլադի պատրաստման հմտություններ		81	54	1
6.	Բարի աշխատանքների կազմակերպում և պլանավորում		27	18	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		405	270	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		27	18	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		24	16	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	1566	1044	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	9			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	41			