



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ
ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐ

ՀՐԱՄԱՆ

No 1204-Ա/2

« 09 » _____ 12 _____ 2019թ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՎԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ
ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4 «ՄԱՏՈՒՑՈՂ» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ

1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՆՂԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4

«ՄԱՏՈՒՑՈՂ» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով՝
 - 1) առկա,
 - 2) դրսեկություն (էքստեռնատ):
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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). 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 կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:
4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը

միջնակարգ կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1332 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2160 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 ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4 «ՄԱՏՈՒՑՈՂ»

ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ

ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքը.
 - 1) մատուցող հասարակական սննդի հաստատություններում;
7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.
 - 1) սպասարկման սրահի նախապատրաստում,
 - 2) հյուրերի դիմավորում,
 - 3) պատվերի ընդունում,
 - 4) հյուրերի սպասարկում,
 - 5) հյուրերի ճանապարհում:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4 «ՄԱՏՈՒՑՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4 «ՄԱՏՈՒՑՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4 «ՄԱՏՈՒՑՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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. ընդհանուր հումանիտար առարկաների,
 - բ. օտար լեզվի,

- գ. անվտանգության և առաջին օգնության,
- դ. համակարգչային և ուսուցման տեխնիկական միջոցների,
- ե. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի:

- 2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝
 - ա. հյուրասրահ պրակտիկ ուսուցման համար՝ հազեցված անհրաժեշտ պարագաներով:
- 3) Սպորտային համալիր՝
 - ա. մարզադահլիճ,
 - բ. մարզահրապարակ:

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

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 բեռնվաճառության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանզանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,
- 4) ուսանողի ուսումնական բեռնվաճառության նվազագույն և պարտադիր պարապմունքների շաբաթական ծավալը չպետք է գերազանցի 36 ժամը՝ առանց նախասիրական առարկաների, խորհրդատվությունների և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքների բեռնվաճառության,
- 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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, ուսումնափորձնական տեղամասերում, հաստատության այլ ուսումնասօժանակ 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.02.4 «ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.02.03.4 «ՄԱՏՈՒՑՈՂ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» 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 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝
- 1) կարող է փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (ըրջանավարտի) 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 /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:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական)
կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում»
մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող»
որակավորման պետական կրթական չափորոշիչի

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

Մ Ո Ղ ՈՒ Լ Ի Ա Ն Վ Ա Ն ՈՒ Մ Ը « Հ Ա Ղ ՈՐ Դ Ա Կ Ց ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն »		
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	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,

		<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	<p>1) նախաձեռնում է անձնական և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հաստեատիրոջ,</p> <p>2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը,</p> <p>3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանձնային հաղորդակցում ձևավորելու համար,</p> <p>4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրություն առաջացնելու և շահադրդելու համար,</p> <p>5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ,</p>

		6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
14.	Ուսումնառության 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:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «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	1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոնների սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը,

		<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul 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, 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, 5) պահպանում է անձնական հիգիենայի նորմերը:
25.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգության միջոցառումներ
26.	Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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,

		<p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքների 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 կտրվածքների դեպքում,</p> <p>7) ներկայացնում է տարբեր թունավորման դեպքերում առաջին օգնության կազմակերպման գործողությունները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՌՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱԳՀ-4-19-001
30.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլը նպատակաուղղված է աշխատանքային հիմնական իրավահարաբերությունների մասին իրազեկվածության բարձրացմանը, աշխատանք փնտրելու և գտնելու կարողությունների զարգացմանը, աշխատանքային գործունեության ընդհանուր կարողությունների և հմտությունների ձևավորմանը, ընթացիկ հաջողության հասնելու նախապայմանների ստեղծմանը, ինչպես նաև ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կոլտուրա և էթիկա դրսևորելու, դեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու կարողությունների, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողությունների ձևավորմանը:
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	Փնտրել և գտնել աշխատանք
35.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է աշխատանքային իրավահարաբերությունների ձևավորման նախապայմանները,</p> <p>2) կարողանում է փնտրել առկա աշխատատեղերի բազան, ուսումնասիրել և ընտրել հավանական, աշխատատեղը(երը)՝ օգտագործելով աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները,</p> <p>3) ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV),</p> <p>4) ներկայացնում է իր մասնագիտական ուժեղ կողմերը և հիմնավորում իր համապատասխանությունը,</p> <p>5) ներկայացնում է աշխատանքի ընդունվելու, աշխատանքի փոփոխության և աշխատանքից ազատվելու հիմնական</p>

		ընթացակարգերը:
36.	Ուսումնառության արդյունք 2	Հարմարվել աշխատանքային միջավայրին, ապահովել աշխատանքային դրական մթնոլորտ
37.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է մասնագիտական գործունեության ոլորտում արտադրական միջավայրին ներկայացվող հիմնական պահանջները, 2) հիմնավորում է տվյալ աշխատանքով զբաղվելու իր պատրաստակամությունը և տրամադրվածությունը, 3) ներկայացնում է գործընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետ հաղորդակցվելու օրինակներ, 4) առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատրաստակամություն և պատասխանատվության դրսևորումներ, 5) ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու կարողություններ:
38.	Ուսումնառության արդյունք 3	Արդյունավետ աշխատել թիմում՝ պահպանելով էթիկայի նորմերը
39.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կազմակերպության նպատակները և դրա իրականացման գործում թիմային աշխատանքի և միջանձնային հարաբերությունների կարևորությունը, 2) ներկայացնում է թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները և խնդիրների լուծման մեթոդները, 3) դրսևորում է հարգալից և պատշաճ վերաբերմունք գործընկերների նկատմամբ՝ ըստ նրանց վարքագծի դրսևորման, 4) առաջադրում է լուծումներ գործընկերների շրջանում առաջացած խնդրահարույց իրավիճակներում, 5) կարողանում է առանձին իրավիճակներում գերադասել թիմային շահը անձնական շահից:
40.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները
41.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) բացատրում է աշխատանքային կարգապահության և պատասխանատվության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 2) բացատրում է մասնագիտական կարողությունների պարբերական կատարելագործման կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում, 3) բացատրում է նախաձեռնողականության և նպատակասլացության կարևորությունը աշխատանքային հաջողությունների հասնելու գործում,

		4) ներկայացնում է աշխատանքային գործունեության ընթացքում ստորադասության և վերադասության հարաբերությունների պատշաճության կարևորությունը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆ»		
42.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-4-19-001
43.	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
44.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
45.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
46.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
47.	Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում
48.	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):

49.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տեքստերի խմբագրում և ֆորմատավորում
50.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կարողանում է ծրագրերը պատրաստել 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, անիմացիաներ և այլն:
51.	Ուսումնառության արդյունք 3	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում
52.	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:
53.	Ուսումնառության արդյունք 4	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում
54.	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 գունաերանգավորում:
55.	Ուսումնառության արդյունք 5	Ցուցադրության կազմակերպում համակարգչային ծրագրերով
56.	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,

		<p>3) ներբեռնում է նկարներ, տեսանյութեր, անիմացիաներ, տվյալներ՝ աղյուսակի, գրաֆիկի տեսքով,</p> <p>4) կարողանում է առաջադրված թեմայով պատրաստել ավարտուն փաստաթուղթ ցուցադրության համար,</p> <p>5) ցուցադրում է պատրաստված տեղեկատվական նյութը:</p>
57.	Ուսումնառության արդյունք 6	Աշխատել համացանցում
58.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ներկայացնում է «համացանց » հասկացությունը,</p> <p>2) օգտագործում է ինտերնետային հիմնական ծրագրերը,</p> <p>3) ներկայացնում է History, Favorites, Stop, Refresh հրամանների, Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>4) փնտրում է առաջադրված տվյալները համացանցի տեղեկատվական բազաներում (որոնողական և բաց ցանցերից),</p> <p>5) կարողանում է համացանցից ներբեռնել, պահպանել և օգտագործել տեղեկությունները,</p> <p>6) գրանցվում է էլեկտրոնային փոստում, ինտերնետային ծրագրերում և այլ կայքերում,</p> <p>7) օգտագործում է էլեկտրոնային փոստի հնարավորությունները, ուղարկում և ստանում ինֆորմացի (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):</p>

**Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության
1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական
կարողությունների մոդուլներ**

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ՈՒ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի հաստատություններն ըստ տեսակների և դասկարգման տարբերակելու կարողություններ:
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ անհրաժեշտ չեն:
5.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Տարբերակել հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատություններն՝ ըստ կարգի և ուղղվածության
7.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տարբերակում է հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատություններն՝ ըստ տեսակների, 2) տարբերակում է հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատություններն՝ ըստ կարգերի, 3) տարբերակում է հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատություններն՝ ըստ ուղղվածության:
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տարբերակել հասարակական սննդի կազմակերպման տարբեր հաստատություններին ներկայացվող պահանջները
9.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) տարբերակում է ռեստորաններին ներկայացվող պահանջները, 2) տարբերակում է սրճարաններին ներկայացվող պահանջները, 3) տարբերակում է բարերին ներկայացվող պահանջները, 4) տարբերակում է սննդի արագ սպասարկման կետերին ներկայացվող պահանջները, 5) տարբերակում է ճաշարաններին ներկայացվող պահանջները:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՅՈՒՐԵՐԻ ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՀՈԳԵԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ»		

10.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-002
11.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել հյուրերի տիպերի տարբերակման, առաջացած կոնֆլիկտները լուծելու, հյուրի պահանջմունքները բացահայտելու և արդյունավետ հաղորդակցման կարողություններ:
12.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
13.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ անհրաժեշտ չեն
14.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
15.	Ռիսկումնառության արդյունք 1	Տարբերակել հյուրերի տիպերը և բացահայտել պահանջմունքները
16.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) օգտագործում է հարցադրումների տեխնիկան, 2) բացահայտում է հյուրի պահանջմունքները, 3) տարբերակում է հյուրերի հիմնական տիպերը, 4) կիրառում է համապատասխան սպասարկման տեխնիկա ըստ հյուրի տիպի, 5) լուծում է հյուրերի մոտ առաջացած կոնֆլիկտները:
17.	Ռիսկումնառության արդյունք 2	Կիրառել հաղորդակցման հոգեբանական հիմունքները և էթիկայի նորմերը
18.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ստեղծում է հյուրընկալության ջերմ մթնոլորտ, 2) տարբերակում է ոչ վերբալ հաղորդակցման ազդանշանները, 3) պահպանում է հաղորդակցման էթիկայի նորմերը:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՁԵՌՆԵՐԵՑՈՒԹՅՈՒՆ»		
19.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-003
20.	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:
21.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ

22.	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:
23.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար սահմանված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է
24.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հիմնավորված բիզնես-գաղափարի ձևավորման գործընթացը
25.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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 էությունը 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:
26.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել կազմակերպության ստեղծման և գրանցման կարգը, կառավարման գործընթացը
27.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) կազմակերպության կազմակերպչա-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,

		<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>
28.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել շուկայի հետազոտման և գնահատման գործողություններ
29.	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>
30.	Ուսումնառության արդյունք 4	Բնութագրել կազմակերպության ռեսուրսները և գնահատել օգտագործման արդյունավետությունը
31.	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</p>

		<p>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 գնահատումը ճիշտ է,</p> <p>12) ռեսուրսների օգտագործման վերաբերյալ պարզ վերլուծական գործողությունները և ըստ արդյունքների եզրահանգումները հիմնավոր է:</p>
32.	Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել ծախսերի հաշվարկ, ձևավորել ապրանքի /ծառայության/ գինը
33.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) «ծախս» հասկացության բովանդակությունը ճիշտ է մեկնաբանում,</p> <p>2) տարբերակում է ծախսերի խմբերը,</p> <p>3) ծախսերը հիմնավորող փաստաթղթերի տեսակները և վավերապայմանները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>4) ծախսերի տարբեր խմբերի հաշվապահական ձևակերպումները ճիշտ է,</p> <p>5) ապրանքների տարբեր տեսակների և ծառայությունների տարբեր խմբերի համար պահանջվող ծախսերի կազմը հիմնավոր է ներկայացնում,</p> <p>6) ապրանքի կամ ծառայության ինքնարժեքի մեջ ներառվող ծախսերի հոդվածները ճիշտ է ներկայացնում,</p> <p>7) ինքնարժեքի տարբեր հոդվածների մեծության հաշվարկման մեթոդաբանությունը ճիշտ է կիրառում,</p> <p>8) հաշվում է ապրանքի կամ ծառայության միավորի ինքնարժեքը,</p> <p>9) ինքնարժեքի իջեցման հնարավորությունները ճիշտ է գնահատում,</p> <p>10) ինքնարժեք-շուկայական գին մարժայի տարբերության հիմնավորումը ճիշտ է,</p> <p>11) անհատական գնից շուկայական գնի անցման տրամաբանությունը բացատրում է:</p>

34.	Ուսումնառության արդյունք 6	Մշակել բիզնես պլան և գործողությունների ծրագիր
35.	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, 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:
36.	Ուսումնառության արդյունք 7	Հաշվել հարկեր, տուրքեր, կազմել ֆինանսական հաշվետվություններ
37.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 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:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՊԱՍՔԻ ԵՎ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ՈՒ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ»		

38.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-004
39.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողին տալ սպասքի, պարագաների տեսակների ու նշանակության վերաբերյալ գիտելիքներ և ձևավորել դրանք գործնականում կիրառելու կարողություններ:
40.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
41.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄ-4-19-001 «Սննդի կազմակերպման հաստատությունների տեսակներն ու դասակարգումը» մոդուլը:
42.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
43.	Ուսումնառության արդյունք 1	Տարբերակել սպասքի տեսակներն ըստ օգտագործման նշանակության
44.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է տարբերակում նախուտեստների սպասքի տեսականին, 2) ճիշտ է տարբերակում ապուրների սպասքի տեսականին, 3) ճիշտ է տարբերակում սառը ուտեստների սպասքի տեսականին, 4) ճիշտ է տարբերակում տաք ուտեստների սպասքի տեսականին, 5) ճիշտ է տարբերակում աղանդերի սպասքի տեսականին, 6) ճիշտ է տարբերակում թանձրուկների սպասքի տեսականին, 7) ճիշտ է տարբերակում թեյի սպասքի տեսականին, 8) ճիշտ է տարբերակում սուրճի սպասքի տեսականին:
45.	Ուսումնառության արդյունք 2	Տարբերակել սպասքի պարագաների տեսակներն ըստ օգտագործման նշանակության
46.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է տարբերակում նախուտեստների սպասքի պարագաների տեսականին, 2) ճիշտ է տարբերակում աղցանների սպասքի պարագաների տեսականին, 3) ճիշտ է տարբերակում հիմնական ուտեստների սպասքի պարագաների տեսականին, 4) ճիշտ է տարբերակում ապուրների սպասքի պարագաները, 5) ճիշտ է տարբերակում թանձրուկների սպասքի պարագաները, 6) ճիշտ է տարբերակում ծովամթերքների սպասքի պարագաների տեսականին,

		7) ճիշտ է տարբերակում աղանդերի սպասքի պարագաների տեսականին:
47.	Ուսումնառության արդյունք 3	Տարբերակել բաժակների տեսակներն ըստ օգտագործման նշանակության
48.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է տարբերակում ջրի բաժակները, 2) ճիշտ է տարբերակում հյութի բաժակները, 3) ճիշտ է տարբերակում գինու բաժակները ըստ գինիների տեսակների, 4) ճիշտ է տարբերակում օղիների բաժակները ըստ օղիների տեսակների, 5) ճիշտ է տարբերակում կոնյակի բաժակները, 6) ճիշտ է տարբերակում վիսկիի բաժակները, 7) ճիշտ է տարբերակում լիկյորների բաժակները, 8) ճիշտ է տարբերակում կոկտեյլային բաժակները, 9) ճիշտ է տարբերակում գարեջրի բաժակները, 10) ճիշտ է տարբերակում թեյի բաժակները, 11) ճիշտ է տարբերակում սուրճի բաժակները ըստ սուրճի տեսակների:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՐԱՎԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ՍՊԱՍՔԱԴՐՈՒՄ»		
49.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-005
50.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել սրահի նախապատրաստման, սպասքադրման և միջոցառումներին համապատասխան ձևավորման կարողություններ:
51.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
52.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար ուսանողը պետք է ուսումնասիրած լինի ՀՍՄ-4-19-004 «Սպասքի և պարագաների տեսակներն ու նշանակությունը» մոդուլը:
53.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
54.	Ուսումնառության արդյունք 1	Նախապատրաստել սպասարկման պահարանները և պարագաները
55.	Կատարման չափանիշներ	1) դասավորում է պահարանները և համալրում անհրաժեշտ պարագաներով,

		<p>2) ճիշտ է լվանում և չորացնում անհրաժեշտ սպասքը և պարագաները,</p> <p>3) թարմացնում է համեմունքների և սոուսների ամանները, մաքրում և չորացնում է ամանների կափարիչները,</p> <p>4) թարմեցնում է սփրոցները և անձեռոցիկները,</p> <p>5) կատարում է նախնական սպասքադրում՝ ըստ պատվերի:</p>
56.	Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել սեղանը ճաշարահում ամենօրյա սպասարկման համար՝ ըստ հասարակական սննդի հաստատության տեսակների և առանձնահատկությունների
57.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) թարմեցնում և տեղադրում է անձեռոցիկները,</p> <p>2) կատարում է սեղանի սպասքադրումը,</p> <p>3) ճաշացանկի վերանայման կամ փոփոխման դեպքում պարագաները դասավորում է համապատասխանաբար:</p>
58.	Ուսումնառության արդյունք 3	Պատրաստել սեղանները ըստ միջոցառման տեսակների
59.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) թարմացնում, տեղադրում և ձևավորում է անձեռոցիկները,</p> <p>2) սեղանի սպասքադրումը կատարում է ըստ միջոցառումների տեսակի,</p> <p>3) միջոցառման սեղանների սփռոցները ձևավորում է պատշաճ կերպով՝ հաշվի առնելով համաչափությունը, հավասարությունը և ներդաշնակությունը:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՅՈՒԵՐԻ ԴԻՄԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՊԱՏՎԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄ»		
60.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-006
	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել հյուրերին դիմավորելու, պատվեր ընդունելու և փոխանցելու կարողություններ:
61.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
62.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսունասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսունասիրած լինի ՀՍՄ-4-19-002 «Հյուրերի սպասարկման հոգեբանություն», ՀՍՄ-4-19-005 «Սրահի նախապատրաստում և սպասքադրում» մոդուլները:
63.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
64.	Ուսումնառության արդյունք 1	Դիմավորել հյուրերին
65.	Կատարման չափանիշներ	1) ըստ սահմանված կարգի դիմավորում է հյուրերին,

		<ul style="list-style-type: none"> 2) կարողանում է հյուրերի հետ շփվել անհրաժեշտ լեզվով, 3) ճիշտ է տարբերակում հյուրերի տեսակը, 4) ճիշտ է կազմակերպում հյուրերի նստեցման գործընթացը, 5) ներկայացնում է ճաշացանկը, 6) պահպանում է էթիկայի նորմերը:
66.	Ուսումնառության արդյունք 2	Գրանցել պատվեր
67.	Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> 1) կիրառում է հարցադրումների տեխնիկան, 2) կարողանում է գրանցել պատվերը թե գրավոր, թե էլեկտրոնային, 3) ճշգրտորեն գրանցում է պատվերը և փոխանցում խոհանոց/բար:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀՅՈՒՐԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ ԵՎ ՃԱՆԱՊԱՐՀՈՒՄ»		
68.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-007
69.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողի մոտ ձևավորել հյուրերին պատշաճ սպասարկելու, վեջնահաշիվ կատարելու և ճանապարհելու կարողություններ և հմտություններ :
70.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
71.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսունասիրելուց առաջ ուսանողը պետք է ուսունասիրած լինի ՀՍՄ-4-19-006 «Հյուրերի դիմավորում և պատվերի ընդունում» մոդուլը:
72.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
73.	Ուսումնառության արդյունք 1	Մատուցել պատվերը
74.	Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է մատուցում պատվիրված ուտեստը, 2) ճիշտ է մատուցում պատվիրված խմիչքը, 3) պահպանում է սպասարկման էթիկայի նորմերը, 4) պահպանում է մատուցման հերթականությունը:
75.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել վերջնահաշիվ և ճանապարհել հյուրերին

76.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ըստ սահմանված նորմի ներկայացնում է ճշգրտված վերջնահաշիվը, 2) գանձումը կատարում է կանխիկ և անկանխիկ եղանակներով, 3) սահմանված ժամանակահատվածում վերադարձնում է մանրադրամը, 4) ճանապարհում է հյուրերին՝ ըստ սահմանված նորմերի:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿԻ ՆԵՐԿԱՅԱՑՈՒՄ ԵՎ ՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒՄ»		
77.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-008
78.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կերակրացանկի կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայի, բաղադրիչների, ինչպես նաև դրանք հյուրերին ներկայացնելու կարողություններ:
79.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
80.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն
81.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
82.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հանրային սննդի կազմակերպությունում մատուցվող կերակրացանկը
83.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է կերակրացանկը՝ ըստ բաժինների, 2) բնութագրում է կերակրացանկում ներկայացված ուտեստները, 3) ներկայացնում է կերակրատեսակների բաղադրիչների համատեղելիությունը, 4) ներկայացնում է ալերգիկ բաղադրիչներ պարունակող ուտեստները:
84.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ազգային մշակույթների առանձնահատկությունները՝ կերակրացանկը ներկայացնելիս
85.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է տարբեր ազգերի սննդի մշակույթի առանձնահատկությունները, 2) ներկայացնում է կերակրացանկը՝ ըստ կրոնական պատկանելիության:
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒՄԸ»		
86.	Մոդուլի դասիչը	ՀՍՄ-4-19-009
87.	Մոդուլի նպատակը	Ուսանողին տալ գիտելիքներ ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքների մասին և ձևավորել հասարակական սննդի հաստատություններում մատուցվող խմիչքների տեսականին բնութագրելու և առաջարկելու կարողություն:

88.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
89.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
90.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
91.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ոգելից խմիչքների տեսակները
92.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է գինիներն ըստ խաղողի տեսակների, տարածաշրջանի, մշակման և հնեցման առանձնահատկությունների, 2) ներկայացնում է օղու տեսակները, 3) ներկայացնում է վիսկիի տեսակները և առանձնահատկությունները, 4) ներկայացնում է կոնյակի տեսակները և առանձնահատկությունները, 5) ներկայացնում է լիկյորների տեսակները և առանձնահատկությունները, 6) ներկայացնում է գարեջրի տեսակները և առանձնահատկությունները:
93.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել ոչ ոգելից խմիչքների տեսակները
94.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է հյութերի տեսակները, 2) ներկայացնում է հանքային ջրերի տեսակները, 3) ներկայացնում է գազավորված ըմպելիքների տեսակները, 4) ներկայացնում է թեյի և սուրճի տեսակները:
95.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել ակահոլային և ոչ ակահոլային կոկտեյլները
96.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ներկայացնում է ակահոլային կոկտեյլները, 2) ներկայացնում է ոչ ակահոլային կոկտեյլները, 3) ներկայացնում է կոկտեյլների մատուցման առանձնահատկությունները:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» մասնագիտության 1013.02.03.4 «Մատուցող» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	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.	Աշխատանքային գործունեության ընդհանուր հմտություններ		54	36	1
4.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		216	144	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Սննդի կազմակերպման հաստատությունների տեսակներն ու դասակարգումը		54	36	1
2.	Հյուրերի սպասարկման հոգեբանություն		108	72	1
3.	Ձեռներեցություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		270	180	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1.	Սպասքի և պարագաների տեսակներն ու նշանակությունը		108	72	1
2.	Սրահի նախապատրաստում և սպասքադրում		54	36	1
3.	Հյուրերի դիմավորում և պատվերի ընդունում		54	36	1
4.	Հյուրերի սպասարկում և ճանապարհում		81	54	1
5.	Կերակրացանկի ներկայացում և ուտեստների բնութագրում		108	72	1
6.	Խմիչքների բնութագրումը		108	72	

	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		513	342	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		36	24	
	ՊԱՀՈՒՍՏԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ		15	10	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	1566	1044	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100		
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	8			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	40			