



Կր. 1 04.04.2016
Կայ. 11016103

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
ՀՐԱՄԱՆ

No 164-Ջ

« 17 » Տեպրեմբ 2016թ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՇԵՍԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
1013.03.4 «ԽՈՒՆՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՒՆՎԱՐԱՐ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ
2009 Թ. ԴԵԿՏԵՄԲԵՐԻ 7-Ի N 1024-Ն ՀՐԱՄԱՆԸ ՈՒԺԸ ԿՈՐՑՐԱԾ
ՃԱՆԱՉԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին
մասնագիտական կրթության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 16-րդ
հոդվածի 1-ին մասի 2-րդ կետի, «Իրավական ակտերի մասին» Հայաստանի
Հանրապետության օրենքի 72-րդ հոդվածի 1-ին մասի պահանջներով և հիմք
ընդունելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2012 թ. մարտի 22-ի N
333-Ն որոշման հավելվածով հաստատված կարգի 19-րդ կետը և ՀՀ ԿԳ
Նախարարության «Կրթության ազգային ինստիտուտ» ՓԲԸ «Մասնագիտական
կրթության և ուսուցման զարգացման ազգային կենտրոն» հիմնարկի կողմից
ներկայացված՝ ոլորտային հանձնաժողովի փորձագիտական դրական
եզրակացությունը.

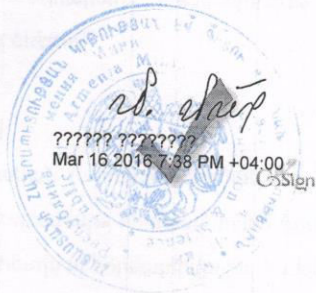
ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ՝

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Ուժը կորցրած ճանաչել Հայաստանի Հանրապետության կրթության և գիտության նախարարի 2009թ. դեկտեմբերի 7-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը հաստատելու և ՀՀ կրթության և գիտության նախարարի 2009 թ. հուլիսի 13-ի N 616-Ն հրամանը չեղյալ ճանաչելու մասին» N 1024-Ն հրամանը:

3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության և իրավաբանական վարչությունների պետերին՝ սահմանված կարգով հրամանը ներկայացնել Հայաստանի Հանրապետության արդարադատության նախարարություն՝ պետական գրանցման:

4. Հրամանի կատարման հսկողությունը հանձնարարել՝ նախարարի տեղակալ Մանուկ Մկրտչյանին:



/ԼԵՎՈՆ ՄԿՐՏՉՅԱՆ

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

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏ ԱԿԱՆ (ԱՐՀ ԵՍՏ ԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
1013.03.4 «ԽՈՀ ԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏ ՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՀ ԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ
ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ
ԳԼՈՒԽ 1
ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՑԹՅԵՐ**

1. Մույն չափորոշիչը սահմանում է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության` ՀՀ կառավարության 2011 թվականի մարտի 31-ի N 332-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության կրթության նրակավորումների ազգային շրջանակի 3-րդ մակարդակի 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորմանը ներկայացվող պահանջները, հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակության պարտադիր նվազագույնը, ուսանողների ուսումնական բեռնվածությունը նվազագույն և առավելագույն ծավալները:

2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի կարող է իրականացվել ուսուցման հետևյալ ձևերով`

- 1) առկա
- 2) դրսեկուրս (էքստենսատ)

3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրաքանչյուր սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

- 1) կրթության առկա ձևով`
ա. միջնակարգ կրթության հիմքով` 1 տարի

բ. հիմնական կրթության հիմքով` միջնակարգ կրթության երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետհամատեղելու դեպքում` 3 տարի

- 2) դրսեկուրս (էքստենսատ) 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 դրսեկուրսամբ (էքստենսատ) ուսուցման կարգերը հաստատելու մասին» N 1028-Ն որոշման:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական

կրթական ծրագիրը միջնակարգ կրթությամբ հիմքով և հիմնական կրթությամբ հիմքով՝ առանց միջնակարգ կրթությամբ երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրին ուսումնառող ուսանողի ուսումնական քերականության նվազագույն ծավալը 1332 ժամ է, առավելագույն ծավալը՝ 2160 ժամ: Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական կրթությամբ հիմքով՝ միջնակարգ կրթությամբ երրորդ աստիճանի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀ ԵՍՏ ԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻՆ ԱՎԱՐՏ ԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏ Ի ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթությամբ 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտությամբ 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման մասնագետի մասնագիտական գործունեության քննությանը տրվում է ըստ զբաղմունքների տեսակների և մասնագիտական պարտականությունների:

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթությամբ 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտությամբ 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորմամբ մասնագետն իրականացնում է հետևյալ զբաղմունքները.

Հյուրանոցում, ռեստորանում և հանրային սննդի այլ վայրերում, նավերում, գնացքներում և մասնավոր տներում ծրագրում, կազմակերպում, նախապատրաստում և պատրաստում է սնունդ, խմիչքներ և խոհարարական այլ արտադրանքներ:

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթությամբ 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտությամբ 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորմամբ մասնագետի մասնագիտական գործունեության պարտականություններն են.

1) կազմել և ներկայացնել պահանջարկային հրատեղատ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև հաշվետվություններն ընդունված, օգտագործված և մնացորդային սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,

2) նախապատրաստել և շահագործել խոհարարական՝ մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման արքավորումները,

3) պատրաստել և պահպանել սննդային կիսապատրաստվածքները՝ համաձայն սահմանված տեխնոլոգիայի,

4) ընտրել համապատասխան կիսապատրաստվածքներ՝ ըստ կերակրատեսակների,

5) իրականացնել սննդամթերքի խոհարարական (ջերմային և մեխանիկական) մշակում,

6) իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում,

7) կատարել պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և ժամանակին տրամադրել մատուցողին:

ԳԼՈՒԽ 3

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀ ԵՍՏ ԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿՍՏ ՄԱՍԲ ԸՆԴՀ ԱՆՈՒՐ ՊԱՀ ԱՆՋՆԵՐ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի նկատմամբ ընդհանուր պահանջները և անման վում է 2 րջանավարտին ներկայացվող ընդհանուր պահանջներին համաձայն:

9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրին ավարտած 2 րջանավարտը պետք է .

1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ունենալ ազգային և համաշխարհային մշակույթի ու պատմություն վերաբերյալ գիտելիքներ,

2) ունենալ մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ, կարողանալ դրանք կիրառել մասնագիտական գործունեություն ընթացքում,

3) մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները, հարմարանքները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու նպատակով կիրառելի մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները,

4) ունենալ մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների և անման ներքին իրականացնելու հմտություններ,

5) ճիշտ ընկալի և կիրառելի մասնագիտական տեղեկանքներ ունենալ,

6) ունենալ մասնագիտական գործունեություն ժամանակահամապատասխան գործողություններին սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,

7) ունենալ մասնագիտական ինքնագրագրման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներին ցածր բերելու հմտություն,

8) ցուցաբերել աշխատանքային խնդիրներին լուծման ընթացքում պատասխանատվություն և տանձնելու, հիմնավորված լուծումներ գտնելու կարողություն,

9) ունենալ ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործունեություն իրավիճակներում աշխատելու հմտություն:

ԳԼՈՒԽ 4

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿՍՏ ՄԱՍԲ ՊԱՆԱԶՆԵՐԸ

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի բովանդակություն պարտադիր նվազագույնին նկատմամբ պահանջները և անման վում է ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքներին, առանցքային հմտություններին, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական կարողություններին բնագավառում 2 րջանավարտին ներկայացվող պահանջներին համաձայն:

11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը ընդհանուր հումանիտար, սոցիալ-տնտեսագիտական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքներին բնագավառում պետք է՝

1) ցուցաբերի ՀՀ Մահմանադրության, զբաղվածության տվյալ բնագավառը կարգավորող հիմնական նորմատիվ ակտերին, մարդու և հասարակության, քաղաքացիներին միջև հարաբերությունները կարգավորող օրենքներին և նորմատիվ փաստաթղթերին հիմնական դրույթներին 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 օրինակաբանություններին, հասարակության սոցիալական կառուցվածքին, շարժումներին, քաղաքականության սուբյեկտներին, քաղաքական հարաբերություններին և գործընթացներին վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություններ,

7) տիրապետի էկոլոգիական հիմնական հասկացություններին բովանդակությանը, բնապահպանական գլոբալ և տարածաշրջանային հիմնախնդիրներին դրույթներին,

8) ցուցաբերի մասնագիտական գործունեության բնագավառի տնտեսական երևույթներին և հարաբերություններին առանձնահատկություններին վերաբերյալ իմացություններ,

9) պատկերացում ունենա արտակարգ իրավիճակներին մասին, տիրապետի արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներին և մոտեցումներին, տեղյակ լինի փրկարարական աշխատանքներին կազմակերպման կառուցվածքին և ձևերին, օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցներ:

12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլներով ներկայացված առանցքային հմտություններին:

13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով շրջանավարտը պետք է տիրապետի հավելված 1-ի աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլներով ներկայացված ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին:

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏ ԱԿԱՆ (ԱՐՀ ԵՍՏ ԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐ ԱԿԱՆ ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏ ՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՂ ԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑ ՄԱՆ ՊԱՅ ՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏ ՄԱՍԲ ՊԱՀ ԱՆՁՆԵՐ

14. Նախն ական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացնող հաստատություն կարգային ապահովություն և կարգային համապատասխանություն նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Ուսումնական պարապմունքներ վարող դասախոսը պետք է ունենա դասընթացի բնույթին համապատասխանող միջին կամ բարձրագույն մասնագիտական կրթություն որակավորում, կամ տվյալ մասնագիտական գբաղվածություն բնագավառում աշխատանքային գործունեություն փորձ՝ եթե տվյալ դասընթացի ուղղությամբ միջին կամ բարձրագույն կրթություն և չի իրականացվում: Հատուկ մասնագիտական դասընթացները վարող դասախոսներին համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

2) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտարական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա տվյալ մասնագիտություն բնագավառի աշխատանքի փորձ և մասնագիտական կրթություն:

3) Արտարական և նախաավարական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

15. Նախն ական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացման ուսումնամեթոդական ապահովման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) հաստատությունը պետք է ունենա մասնագիտություն ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների և մոդուլներին ծրագրային բովանդակությունը համապատասխանող ուսումնական, մեթոդական և տեղեկատվական նյութեր (գրադարանային ֆոնդ, տվյալներին համակարգչային բազա և այլն), գնահատման և առեստավորման նպատակով օգտագործվող նյութեր, ուսումնական գործընթացի արդյունավետի իրականացմանը նպաստող այլ նյութեր, ուղեցույցներ:

16. Նախն ական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացնող հաստատություն նյութատեխնիկական ապահովություն նկատմամբ պահանջները սահմանվում են ըստ ուսումնական կարգի ներդրելի, լարերատրիաների, արհեստանոցների, սարքույքի համալիրի: Դրանց հագեցվածությունը որոշվում է ուսումնական ծրագրերի պահանջներին համապատասխան:

- 1) Ուսումնական կարգի ներդրելի երաշխավորվող ցանկը՝
 - ա. խոհանոցային սարքավորումներին,
 - բ. առողջություն և հիգիենային,
 - գ. աշխատանքի անվտանգություն,

դ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներին,

ե. օտար լեզվի,

զ. հունական տարաբանություններին,

է. անվտանգություն և առաջին օգնություն,

ը. անհատական համակարգիչներին:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

ա. սննդի պատրաստման տեխնոլոգիային,

բ. ուսումնական խոհանոց,

զ. համտեսի սրահ:

3) Մաքրության համակարգ՝

ա. մաքրագրող սարքավորումներ,

բ. մաքրող սարքավորումներ:

Կրթական ծրագրի իրականացումը հաստատություններում, ելնելով անհրաժեշտությունից, կարող է ձևավորել լրացուցիչ կարիքներ, լաբորատորիաներ:

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

1) առկա ուսուցման ձևի համար ուսումնական տարվա սկզբը սեպտեմբերի 1-ին է, իսկ դրսեկություն (էքստենսիվ) ձևով ուսուցման դեպքում սահմանվում է ուսումնական պլաններով,

2) ուսումնական յուրաքանչյուր տարվա տևողությունը սահմանվում է ուսումնական պլանով,

3) ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածությունն առավելագույնը ծավալը չպետք է գերանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լաբորանային և արտադրանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները,

4) ուսանողի ուսումնական բեռնվածությունն ավագույնը և պարտադիր պարապմունքներին շաբաթական ծավալը չպետք է գերանցի 36 ժամը՝ առանց նախադրական առարկաների, խորհրդատվություններին և լրացուցիչ արտադրանային պարապմունքներին բեռնվածություն,

5) ուսումնական խմբի համար խորհրդատվությունն տարեկան ծավալը կազմում է մինչև 100 ժամը,

6) նախադրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները յուրաքանչյուր ուսումնական տարում որոշվում է հաշվի առնելով ուսանողներին ընդունելու ընդունելությունը:

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

1) մասնագիտության հիմնական կրթական ծրագրերը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և/կամ առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարական արակտիկաներ.

2) արակտիկայի յուրաքանչյուր տեսակի տևողությունը սույն չափորոշչով սահմանված արակտիկայի ընդհանուր տևողությանը համապատասխան սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով,

3) արակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում են հաստատում են ուսումնական հաստատությունները.

4) ուսումնական արակտիկաներն անց են կացվում արակտիկայի 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 նախաավարական արակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում արակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

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

1) ուսումնառության ընթացքում ուսանողները պարբերաբար ատեստավորվում են, որի նպատակը ըստ սույն չափորոշչով սահմանված կարողություններին տարբերի նրանց ձեռքբերումները հավաստող վկայություններ ստանալն է,

2) ուսումնական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման քննության, ժամկետներին, անցկացման ձևի և ներառվող նյութի ծավալի մասին,

3) պետական ամփոփիչ ատեստավորումը երաշխավորվում է անցկացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներին 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 ձեռքբերած կարողություններին և հմտություններին համապատասխանությունը սույն չափորոշչով 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման մասնագետի համար սահմանված պահանջներին:

ԳԼՈՒԽ 6

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏ ԱԿԱՆ (ԱՐՀ ԵՍՏ ԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 1013.03.4 «ԽՈՀ ԱՐԱՐԱԿԱՆ
ԳՈՐԾ» ՄԱՍՆԱԳԻՏ ՈՒԹՅԱՆ 1013.03.01.4 «ԽՈՀ ԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄՈԴՈՒԼ ԱՅԻՆ
ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐԸ, ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ԴՐԱ
ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ**

20. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրին իրականացնելու համար հաստատությունը կազմում և հաստատում է առանցքային հմտություններին, ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական մոդուլներին, ընտրովի դասընթացի ուսումնական ծրագրերը, կրթություն 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) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրին իրականացնող հաստատությունը սույն չափորոշչի հիման վրա մոդուլային ուսումնական ծրագրերը և ուսումնական պլանը կազմելու ժամանակ՝

1) կարող է փոփոխել դասընթացներին և մոդուլներին ժամաքանակը՝ պահպանելով մասնագետի (շրջանավարտի) կարողություններին և հմտություններին ներկայացվող պահանջները,

2) պետք է մոդուլներին արդյունքներին և դրանց կատարման չափանիշներին համապատասխան ուսումնական ծրագրերը մշակելիս հաշվի առնի գործատուներին, գործադիր իշխանություններին, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմններին, այլ շահագրգիռ սուբյեկտներին (սոցիալական գործընկերներին) առջարկությունները,

3) պետք է առարկայի և /կամ/ մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշի տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքներին ժամաքանակները,

4) պետք է միջանկյալ ատեստավորման ընդհանուր շաբաթներին սահմաններում որոշի ըստ կիսամյակների այս ատեստավորմանը հատկացվող ժամանակը,

5) պետք է որակավորման նկարագրին համապատասխան դրա ամբողջացման անհրաժեշտությունը և առանձնահատկությունները հաշվի առնելով կազմի և հաստատի ընտրովի դասընթացներին ուսումնական ծրագրերը,

6) օգտվելով երաշխավորված ձևում տրված պարզաբանումներից պետք է կազմի ուսումնական պլանի կիրառման պարզաբանումները,

7) պետք է պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթներին սահմաններում որոշի ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,

8) պետք է սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերին համապատասխան ընտրի ամփոփիչ ատեստավորման ձևը:

Նախնական մասնագիտական
 (արհեստագործական) կրթության 1013.03.4
 «Խոհարարական գործ» մասնագիտության
 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման
 պետական կրթական չափորոշիչի

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

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «Հ ԱՂՈՐԴԱԿՑ ՈՒԹՅ ՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-Հ-3-15-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի անձնական շփման ունակությունները, ակտիվացնել միջանձնային հաղորդակցության հնարավորությունները, ձևավորել աշխատանքային 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 չափանիշներին բավարարման արդյունքի ապահովումն է:
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հաղորդակցության դերն ունշանակությունը անձնական մասնագիտական նպատակների իրականացման համար

7.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) ճիշտ է քաղաքում հաղորդակցման անհրաժեշտությունը անձի ինքնադրսևորման և գործարար հաջողությունների համար,</p> <p>2) ներկայացնում է շփման և անձնակազմի հաղորդակցման ձևերը, բաղադրիչները,</p> <p>3) ներկայացնում է գործնական հաղորդակցման եղանակները, բաղադրիչները,</p> <p>4) շփման հնարավորությունն ուղղորդում է նպատակային հաղորդակցմանը,</p> <p>5) անձնակազմի անհատական շնորհի օգտագործում է գործնական հաղորդակցության մեջ:</p>
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կիրառել ուղղակի հաղորդակցման ձևերը
9.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում ուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) բանավոր հաղորդակցման ժամանակ վարում է գրույց, 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 դեբատներին և բանավեճերին, պահպանում է համագործակցության շարունակականությունը:</p>
10.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կիրառել անուղղակի հաղորդակցման ձևերը
11.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում անուղղակի հաղորդակցման ձևերը,</p> <p>2) կազմում և անակերպում է գրավոր խոսք՝ պահպանելով նպատակայինությունն ու էթիկան,</p> <p>3) օգտագործում է տեղեկատվական տեխնոլոգիաները և այլ տեխնիկական միջոցներ՝ 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 չ արհանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) նախաձեռնում է անձնակազմի և աշխատանքային շփում՝ ըստ իրավիճակի և զրուցակցի կամ հասցեատիրոջ, 2) ստանում, մշակում և դասակարգում է անհրաժեշտ (նպատակային) տեղեկատվությունը, 3) առկա տեղեկատվությունն օգտագործում է միջանկյալին հաղորդակցում ձևավորելու համար, 4) օգտագործում է հաղորդակցման հնարքները և տեխնոլոգիաները՝ հետաքրքրությունն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) ներգրավվում է երկխոսություններում, քննարկումներում, հայտնում է կարծիք, հիմնավորում է տեսակետներ, 6) պահպանում և եզրափակում է երկխոսությունը, 7) կարողանում է հաղորդակցվել՝ հաշվի առնելով իրավիճակը և ունկնդրի հետաքրքրությունները:
14.	Ուսումնասիրության արդյունք 5	Խթանել համագործակցության ձևավորումը, ստեղծել նախապայմաններ շարունակական գործընկերության համար
15.	Կատարման չ արհանիշներ	<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՝ հետաքրքրությունն առաջացնելու և շահադրդելու համար, 5) հաղորդակցման ընթացքում ձեռք է բերում վստահություն, 6) ապահովում է հետադարձ կապի միջոցառումներ:
ՄՈՂՈՒԼԻ Ի ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԱՆՎՏ ԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԱՌԱՋԻՆ ՕԳՆՈՒԹՅՈՒՆ»		
16.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ԱՍՕ-3-15-001

17.	Մոդուլի նպատակը	Մոդուլի նպատակն է սովորողի մոտ ձևավորել անվտանգության միջոցառումներ իրականացնելու և առաջին օգնություն ցուցաբերելու կարողություններ՝ աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները պահպանելու, սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան կենցաղը և աշխատանքը կազմակերպելու, հավանական վտանգները և վթարները կանխարգելելու, արտադրական վթարների դեպքում:
18.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
19.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
20.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողական յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշներին բավարարման արդյունքի ապահովումն է:
21.	Ուսումնական արդյունք 1	Ներկայացնել աշխատանքային գործունեության ընթացքում և կենցաղում անվտանգության կանոնները
22.	Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ճիշտ է բացատրում անվտանգության կանոններին սահմանման, իրավական կարգավորման և պահպանման անհրաժեշտությունը, 2) ըստ հիմնական բնագավառների ճիշտ է ներկայացնում անվտանգության կանոններին պահանջները, 3) ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները, 4) ճիշտ է ներկայացնում հրդեհային անվտանգության և հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները, 5) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրասանվտանգության կանոնները, 6) ներկայացնում է անվտանգության կանոններին խախտման հետևանքները, պատասխանատվությունները:
23.	Ուսումնական արդյունք 2	Կազմակերպել կենցաղը և աշխատանքը սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան

24.	Կատարման չ արհեստի շ ն ե ր	<p>1) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է մ ար դ ու առ ո ղ ջ ու թ յ ան և ա շ խ ատ ա ն ք ի ը ն թ ա գ ք ու մ ա շ խ ատ ու ն ս կ ու թ յ ան վ ը ա ա գ դ ո ղ գ ո թ ծ ո ն ն ե ր ը (ս ան ի տ ար ա հ ի գ է ն ի կ , հ ո գ է ք ան ա ֆ ի գ ի ո լ ո գ ի ս կ ան , է ս թ է տ ի կ ս կ ան , ս ո գ ի ա կ ս կ ան -հ ո գ է ք ան ս կ ան),</p> <p>2) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է ա շ խ ատ ա վ այ ը ի ս ան ի տ ար ի այ ի և հ ի գ ի է ն այ ի ը ն դ հ ան ու ը ն ո թ մ է ր ը (մ ի կ ը ո կ լ ի մ ան , ճ առ այ գ այ թ ու մ ը , լ ու ս ա լ ո թ ը վ ա ծ ու թ յ ու ն ը , տ ա տ ա ն ու մ ն ե ր ը և այ լ ն),</p> <p>3) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է ա շ խ ատ ա ն ք ի հ ա մ ար ան հ ր ա ժ է շ տ ն յ ու թ է ր ը և դ ր ան ց ան վ ն ս ս ո գ տ ա գ ո թ ծ ու մ ը ,</p> <p>4) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է ս ան ի տ ար ի այ ի և հ ի գ ի է ն այ ի պ հ ս պ հ մ ան հ ա մ ար ան հ ր ա ժ է շ տ մ ի ջ ո գ առ ու մ ն ե ր ը :</p>
25.	Ուսումնառություն արդյունք 3	Կանխել հավանական վտանգները և վթարները, իրականացնել անվտանգություն միջոցառումներ
26.	Կատարման չ արհեստի շ ն ե ր	<p>1) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է կ է ն ց աղ այ ի ն և ար տ աղ ը ս կ ան վ թ ար ն ե թ ի առ ա ջ ա գ մ ան պ ա տ ճ առ ն ե ր ը և հ է տ ն ան ք ն ե ր ը ,</p> <p>2) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է ար տ աղ ը ս կ ան վ թ ար ն ե թ ի կ ան խ մ ան ա շ խ ատ ա ն ք ն ե ր ը ,</p> <p>3) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է առ ան ձ ի ն խ մ ք ե թ ի (հ ա շ մ ան դ ա մ ու թ յ ու ն ու ն է ց ո ղ ան ձ ի ն ք , հ ղ ի ն ե թ , ան չ ար հ ա հ ս ս ն ե թ և այ լ ն) ա շ խ ատ ա ն ք այ ի ն առ ան ձ ն ա հ ա տ ու կ պ այ մ ան ն ե ր ը և վ տ ա ն գ ն ե թ ի կ ան խ մ ան ս ա հ մ ան վ ա ծ մ ի ջ ո գ առ ու մ ն ե ր ը ,</p> <p>4) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է կ է ն ց աղ այ ի ն և ար տ աղ ը ս կ ան վ թ ար ն ե թ ի ու դ ժ ք պ խ ստ պ ա տ ա հ ար ն ե թ ի վ ս ս տ ա թ ղ թ այ ի ն ձ և ս կ ե թ պ ու մ ն ե թ ի կ պ ը գ ը :</p>
27.	Ուսումնառություն արդյունք 4	Ց ու ց ա ք ե թ ե լ առ ա ջ ի ն ո գ ն ու թ յ ու ն

28.	Կատարման չ ավան ի շ ն ե ր	<p>1) տիրապետում է տարբեր իրավիճակներում առաջին օգնություն հիմնական կանոններին ,</p> <p>2) առաջին օգնություն գործողություններին քայլերը ճիշտ է ներկայացնում ,</p> <p>3) կատարում է արհեստական շնչառություն և սրտի աշխատանքի վերականգնման գործողություն ,</p> <p>4) կատարում է արյան հոսքի դադարեցման և բաց վնասվածքներին վիրակապման գործողություն ,</p> <p>5) կատարում է այրվածքներին նախնական մշակման և էլեկտրահարվածին առաջին օգնություն ցուցաբերելու գործողություններ ,</p> <p>6) կատարում է վիրակապման և անշարժացման գործողություն` տարբեր կոտրվածքներին դեպքում ,</p> <p>7) ներկայացնում է թունավորման տարբեր դեպքերում առաջին օգնություն կազմակերպման գործողությունները :</p>
ՄՈԴՈՒԼ Ի ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԱՄԱԿԱՐԳՉ ԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏ ՈՐՈՒԹՅ ՈՒՆ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԱՀ-ՀՕ-3-15-001
30.	Մոդուլի նպատակը	<p>Մոդուլի նպատակն է զարգացնել սովորողի համակարգչային տեխնիկայից օգտվելու և դրա ծրագրային հնարավորությունները կիրառելու առաջնային կարողությունները , աշխատանքային գործունեության ընթացքում և անձնական կարիքներին շրջանակներում կիրառել համակարգչային օպերացիոն համակարգերի , գրասենյակային փաթեթներին (Microsoft Office) ծրագրերը , կատարել ազդեցիկ համացանցից օգտվելու կարողությունները և տեղեկատվական բազաների հետ նպատակային աշխատելու հմտությունները :</p>
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 չ ավան ի շ ն ե ր ի քանակարկային ապահովումն է :
34.	Ուսումնառության արդյունք 1	Համակարգչային տեխնիկայի տիրապետում և օպերացիոն համակարգի կիրառում

35.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) տի ր ապե տու մ է համակարգ չ ի հի մ նակ ան և լ րաց ու ց ի չ ք աղ աղ ր ի չ ն ե ր ի ն ,</p> <p>2) տի ր ապե տու մ է միաց ն ել ու , օ գ տագ ո ր ծ ել ու և ան ջ առե լ ու տե խ ն ի կ ակ ան պայ մ ան ն ե ր ի ն ,</p> <p>3) տի ր ապե տու մ է համակարգ չ այ ի ն օ ժ ան դ ակ տե խ ն ի կ ակ ան ս ար ք ե ր ի ց (ն) (printer, scanner, projector, fax, պատճ է ն մ ան ս ար ք և այ լ ն),</p> <p>4) ն ե ր կ այ աց ն ու մ է օ պե ր աց ի ո ն համակարգ ի պատու հ ան այ ի ն կ առ ու ց վ ած ք ը ,</p> <p>5) ն ե ր կ այ աց ն ու մ է կ ի ր առ վ ո ղ հի մ նակ ան ծ ր ազ ր ե ր ը (Microsoft Office),</p> <p>6) կ ար ո ղ ան ու մ է ք աց ե լ առ աջ աղ ր վ ած թ ղ թ ապ ան ակ ը և ֆ այ լ ը ,</p> <p>7) օ գ տվ ու մ է պատու հ ան այ ի ն մ է ն յ ու ի հի մ նակ ան հ ր ա մ ան ն ե ր ի ց ,</p> <p>8) ս տե ղ ծ ու մ է ն ո ր թ ղ թ ապ ան ակ ու ֆ այ լ , ո ր ը պահ պ ան ու մ , ք աց ու մ , փակ ու մ և տե ղ աղ ր ու մ է առ աջ աղ ր վ ած վ այ ր ու մ ,</p> <p>9) կ ատար ու մ է առ աջ աղ ր վ ած փ ա ս տա թ ղ թ ի տպ ազ ր ու մ (Print):</p>
36.	Ուս ու մ ն առ ու թ յ ան ս ր ղ յ ու ն ք 2	Տ ե ք ս տե ր ի խ մ ք ազ ր ու մ և ֆ ո ր մ ա տ ա վ ո ր ու մ
37.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) կ ար ո ղ ան ու մ է ծ ր ազ ր ե ր ը պատր ա ս տե լ հ այ ե ր ե ն և օ տա ր լ ե գ վ ո վ ` տե ք ս տ մ ու տք ազ ր ե լ ու հ ա մ ա ր ,</p> <p>2) մ ու տք ազ ր ու մ է տե ք ս տ, մ է ծ ա տ առ ն շ ան ն ե ր , ս ի մ վ ո լ ն ե ր , թ վ ան շ ան ն ե ր ,</p> <p>3) կ ար ո ղ ան ու մ է տե ղ ա շ ա ր ժ ե լ տե ք ս տայ ի ն ց ու ց ի չ ը տե ք ս տի մ է ջ ` կ ատար ե լ ո վ ու ղ ու մ ն ե ր , ջ ն ջ ու մ ն ե ր , լ ր ա ց ու մ ն ե ր ,</p> <p>4) կ ատար ու մ է մ ու տք ազ ր վ ած տե ք ս տի պ ար գ ազ ու յ ն ֆ ո ր մ ա տ ա վ ո ր ու մ ` փ ո խ ե լ ո վ տ ո ղ ե ր ի դ ա ս ա վ ո ր ու թ յ ու ն ը , մ ի ջ տ ո ղ այ ի ն տա ր ա ծ ու թ յ ու ն ն ե ր ը , տե ք ս տի գ ու ն այ ի ն ֆ ո ն ը , պ ար ք ե ր ու թ յ ան խ ո ր ու թ յ ու ն ն ե ր ը լ ու ս ան ց ք ն ե ր ի ց ,</p> <p>5) կ ար ո ղ ան ու մ է տե ք ս տի ն կ ի ց ն ե ր մ ու ծ ե լ ն կ ար ն ե ր , գ ր ա ֆ ի կ ն ե ր , աղ յ ու ս ակ ն ե ր , ան ի մ ա ց ի ան ե ր և այ լ ն :</p>
38.	Ուս ու մ ն առ ու թ յ ան ս ր ղ յ ու ն ք 3	Աղ յ ու ս ակ ն ե ր ի պատր ա ս տ ու մ և խ մ ք ազ ր ու մ

39.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է աղյ ու ս ակ ն ե ր կ ազ մ է լ ու հ ամ ապատաս իսան ծ ր ազ ր ե ր ը և ն ախապատր աս տե լ (ու մ) դ ր ան ք ,</p> <p>2) կ ազ մ ու մ է աղյ ու ս ակ առ աջ ադ ր վ ած չ ափե ր ո վ և մ ու տք ազ ր ու մ տվ յ ալ ն ե ր ,</p> <p>3) կ ատար ու մ է ու դ դ ու մ ն ե ր ու լ ր աց ու մ ն ե ր աղյ ու ս ակ ու մ (տվ յ ալ ն ե ր , տո դ ե ր , ս յ ու ն ե ր և այ լ ն),</p> <p>4) փ ն տր ու մ և գ տն ու մ է տվ յ ալ ն ե ր աղյ ու ս ակ ու մ ,</p> <p>5) ս տե դ ծ ու մ է պար գ Ֆ ու ն կ ց ի ո ն ալ կ ախվ ած ու թ յ ու ն տվ յ ալ ն ե ր ի մ է ջ :</p>
40.	ՈՒ-ս ու մ ն առ ու թ յ ան ար դ յ ու ն ք 4	Գ ր աֆ ի կ ակ ան ի ս մ ր ազ ր ու մ և ն կ ար ազ ար դ ու մ
41.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) գ ծ ազ ր ու մ է գ ր աֆ ի կ ակ ան օ ր յ ե կ տն ե ր ,</p> <p>2) գ ծ ազ ր ու մ է գ ր աֆ ի կ ակ ան օ ր յ ե կ տն ե ր ` օ գ տազ ո ր ծ ե լ ո վ Autosshapes պատ ու հ ան ի պատր աս տի ձ և ե ր ը ,</p> <p>3) գ ծ ազ ր ու մ է կ ան ո ն ալ ո ր պատկ ե ր ն ե ր ,</p> <p>4) Ֆ ո ր մ ատալ ո ր ու մ է գ ր աֆ ի կ ակ ան օ ր յ ե կ տն ե ր ը ` տե դ ափ ո խե լ ո վ , պատճ է ն ե լ ո վ , պտտե լ ո վ և չ ափե ր ը փ ո խե լ ո վ ,</p> <p>5) ի ս մ ալ ո ր ու մ է գ ր աֆ ի կ ակ ան օ ր յ ե կ տն ե ր ը ,</p> <p>6) գ ծ ազ ր ու մ է տե ք ս տայ ի ն ր լ ո կ ն ե ր ,</p> <p>7) կ ատար ու մ է գ ր աֆ ի կ ակ ան օ ր յ ե կ տն ե ր ի գ ու ն աե ր ան գ ալ ո ր ու մ :</p>
42.	ՈՒ-ս ու մ ն առ ու թ յ ան ար դ յ ու ն ք 5	Ց ու ց ադ ր ու թ յ ան կ ազ մ ակ ե ր պ ու մ հ ամ ակ ար գ չ այ ի ն ծ ր ազ ր ե ր ո վ
43.	Կատարման չ ափան ի շ ն ե ր	<p>1) ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ է ց ու ց ադ ր ակ ան ծ ր ազ ր ե ր ը և դ ր ան ց պատ ու հ ան ի կ առ ու ց վ ած ք ը ,</p> <p>2) մ ու տք ազ ր ու մ է տե ք ս տ, թ վ այ ի ն ար ժ ե ք ն ե ր և պար գ գ ո ր ծ ո դ ո թ յ ու ն ն ե ր ,</p> <p>3) ն ե ր ք ե ո ն ու մ է ն կ ար ն ե ր , տե ս ան յ ու թ ե ր , ան ի մ աց ի ան ե ր , տվ յ ալ ն ե ր ` աղյ ու ս ակ ի , գ ր աֆ ի կ ի տե ս ք ո վ ,</p> <p>4) կ ար ո դ ան ու մ է առ աջ ադ ր վ ած թ ե մ այ ո վ պատր աս տե լ ալ ար տ ու ն փ աս տայ թ ու դ թ ` ց ու ց ադ ր ու թ յ ան հ ամ ար ,</p> <p>5) ց ու ց ադ ր ու մ է պատր աս տվ ած տե դ ե կ առվ ակ ան ն յ ու թ ը :</p>

44.	Ուսուցիչի առարկայի նկարագրում	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 հրամաների, 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 ինֆորմացիա (հաղորդագրություն, նամակ և կցորդ):

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողություններին մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼ Ի ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՀ ԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ»		
1.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-001
2.	Մոդուլի նպատակը	Մոզորոնդի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խոհարարության պատմության վերաբերյալ : Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի ազգային և համաշխարհային խոհանոցի զարգացման փուլերի պատմությանը, ազգային խոհանոցի՝ որպես ոչ նյութական արժեքի և առանձնահատկություններին մասին գիտելիքներին և առողջ սննդի կանոններին՝ ըստ սննդակարգի :
3.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
4.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն :
5.	Մոդուլի գնահատական կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշներին բավարարման կարգի սպասվում է :
6.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք
7.	Կատարման չափանիշներ	1) Ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք, 2) Ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա, 3) Ճիշտ է ներկայացնում ավանդական կերակրատեսակներին պատրաստման եղանակներն՝ ըստ զարգացման :
8.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել համաշխարհային խոհարարության պատմությունը և առանձնահատկությունները

9.	Կատարման չ արժանի շ ն ե ր	<p>1) ճիշտ է ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ համաշխարհային խոհարարություն ան պատմություն ու ն ը ,</p> <p>2) ճիշտ է ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ համաշխարհային խոհարարություն ան առանձնահատկություն ու ն ն ե ր ը :</p>
10.	Ուսումնառություն արդյունք 3	Իմանալ առողջ սննդի կանոններն ըստ սննդակարգի
11.	Կատարման չ արժանի շ ն ե ր	<p>1) ճիշտ է ն կարագը ու մ սննդի կարևորություն ու ն ը մարդու առողջ ապրելակերպի համար ,</p> <p>2) ճիշտ է ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ ու տեստներին ընդունման հերթականություն ու ն ը և քաղցր ու մ դրան շ անակություն ու ն ը ,</p> <p>3) ճիշտ է ն ե ր կ այ ա գ ն ու մ առողջ սնվելու նորմերը հանրություն ու ն ը հասանելի դարձնելու ձևերն ու մ ե թ ո ղ ն ե ր ը :</p>
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՀԻՊԵՆԱԵՎ ՄՆՆԴԻ ԱՆՎՏ ԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀ ՈՎՈՒՄ»		
12.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-002
13.	Մոդուլի նպատակը	<p>Մոլորորդի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգություն կանոններին պահպանման կարողություն ու ն ե ր :</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա հումքի, կիսապատրաստվածքների և խոհարարական պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղախումբի սանիտարական պահանջները, կիմանա արտադրություն ու ն ե ր ու մ օգտագործվող արդի կոնսերվանտներին, էմուլգատորներին, սննդային ներկերի և փայթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգություն կանոնները, կկարողանա իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ, ինչպես նաև ապահովել անձնական հիգիենայի պահանջները և հակահիդեհային անվտանգություն կանոնները :</p>
14.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
15.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն :
16.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չ արժանի շ ն ե ր ի քանակությամբ ավարտման արդյունքներով և արդյունքի ապահովումով :
17.	Ուսումնառություն արդյունք 1	Կատարել նախապատրաստական աշխատանքներ

18.	Կատարման չ ափան իշ ն եր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում խոհանոցի նախապատրաստական աշխատանքների կատարման գործընթացը,</p> <p>2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին :</p>
19.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ներկայացնել հումքի, կիւսպատրաստում կիւ, պատրաստի արտադրանքի պահպանման և անխտարական նորմերը
20.	Կատարման չ ափան իշ ն եր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման և անխտարական նորմերը,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում կիւսպատրաստում կիւների պահպանման և անխտարական նորմերը,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման և անխտարական նորմերը :</p>
21.	Ուսումնառության արդյունք 3	Ներկայացնել աշխատանքի անվտանգության նորմերը
22.	Կատարման չ ափան իշ ն եր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները,</p> <p>2) ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը :</p>
23.	Ուսումնառության արդյունք 4	Ներկայացնել անձնական հիգիենայի նորմերը
24.	Կատարման չ ափան իշ ն եր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում անձնական հիգիենայի նորմերը,</p> <p>2) ճիշտ է պահպանում անձնական հիգիենայի կանոնները :</p>
25.	Ուսումնառության արդյունք 5	Իմանալ արդի կոնսերվանտներին, էմուլզատորներին, սննդային ներկերին, փաթեթավորող նյութերի և անխտարական անվտանգության կանոնները

26.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտներին և անիտարական անվտանգություն և կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p> <p>2) ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորներին և անիտարական անվտանգություն և կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p> <p>3) ճիշտ է ներկայացնում փայթեթավորող նյութերին և անիտարական անվտանգություն և կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի,</p> <p>4) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ներկերին և անիտարական անվտանգություն և կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի:</p>
27.	Ռիսկի մնառություն արդյունք 6	Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումներին կանխարգելման ուղղությամբ
28.	Կատարման չափանիշներ	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում սննդային ինֆեկցիաները և թունավորումները,</p> <p>2) ճիշտ է ընտրում ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը,</p> <p>3) ճիշտ է ախտահանում աշխատատեղը, սարքավորումները և պարագաները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՆ ԱՆՈՑ ԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՀ ԱԳՈՐԾՈՒՄ»		
29.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՆ-3-15-003
30.	Մոդուլի նպատակը	<p>Մոլորողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումներին և պարագաներին անվտանգ շահագործման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի խոհանոցային սարքավորումներին և պարագաներին տեղի նախնական շրջանը, կիմանա մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման և սառնարանային սարքավորումներին նշանակությունը: Կկարողանա խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները ճշգրիտ և անվտանգ շահագործել համաձայն չափանիշերի:</p>
31.	Մոդուլի տևողությունը	36 ժամ
32.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսուցումն ապահովելու համար սկզբնական մասնագիտական գիտելիքներ պետք չեն:
33.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողական յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշերի բավարարման արդյունքի ապահովումն է:

34.	ՈՒՍՈՒՄՆԱԹՈՒԹՅԱՆ ԱՐՂՅՈՒՆՔ 1	Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ու պարագաները
35.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումն՝ ըստ նշանակության, 2) կարողանում է անվտանգ շահագործել մեխանիկական սարքավորումները, 3) ճիշտ է շահագործում խոհանոցային պարագաներն ըստ նշանակության:
36.	ՈՒՍՈՒՄՆԱԹՈՒԹՅԱՆ ԱՐՂՅՈՒՆՔ 2	Շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության
37.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, 2) կարողանում է անվտանգ շահագործել էլեկտրական սարքավորումները:
38.	ՈՒՍՈՒՄՆԱԹՈՒԹՅԱՆ ԱՐՂՅՈՒՆՔ 3	Շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության
39.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության, դրանց անվտանգ շահագործման կարգը, 2) կարողանում է անվտանգ շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն համաձայն չափանիշների:
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՂ ԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏ ԱՆՔՆԵՐԻ ՆԱԽԱՊԱՏ ԲԱՍ ՌԻՍ»		
40.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-3-15-004
41.	Մոդուլի նպատակը	Մովորողի մոտ ձևավորել հասարակական աննդի հաստատությունների խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշտ գրիտ նախապատրաստել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, կկարողանա կատարել աննդամթերքի մեխանիկական մշակում և կիման մեխանիկական մշակման ժամանակ աննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները, կկարողանա պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստված քնեթ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:
42.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
43.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՂ-3-15-02 «Հիգիենայի և աննդի անվտանգությունն ապահովում» և ԽՈՂ-3-15-03 «Խոհանոցային սարքավորումներն ու շահագործում» մոդուլները:

44.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշներին բավարարման արդյունքի ապահովումն է:
45.	Ուսումնառության արդյունք 1	Խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին
46.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցային սարքավորումները աշխատանքային գործընթացին, 2) ճիշտ է նախապատրաստում խոհանոցային պարագաները աշխատանքային գործընթացին:
47.	Ուսումնառության արդյունք 2	Ստանալ, որակավորել, տեսակավորել և պահեստավորել սննդամթերքը, հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները
48.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները, 2) ճիշտ է ներկայացնում և ցուցադրում ստանդարտներում և պահպաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետների հսկումը:
49.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի
50.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է մշակում սննդամթերքը հետագա գործընթացի համար, 2) ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստված քնեք՝ համաձայն տեխնոլոգիայի (բաղադրատոմսի), 3) ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստված քնեքի պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը:
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՄՆԴԱՍԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»		
51.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-005
52.	Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել ջերմային, մեխանիկական մշակման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ըստ նշանակության իրականացնել սննդամթերքի ջերմային մշակում՝ բոլոր եղանակներով, կիմանա ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
53.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ

54.	Մուտքային պահանջները	Սյամոնոլինուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքներին ախապատրաստում» մոնոլինները:
55.	Մոնոլինի գնահատական կարգը	Մոնոլինի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշներին բավարարման արդյունքի ապահովում է:
56.	Ուսումնական արդյունք 1	Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները
57.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները, 2) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
58.	Ուսումնական արդյունք 2	Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները
59.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է իրականացնում է սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները, 2) ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները:
60.	Ուսումնական արդյունք 3	Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի
61.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեխանիկական մշակման բոլոր գործողությունները և նպատակները՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, 2) ճիշտ է կատարում սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, 3) ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
ՄՈՂՆԻ Ի ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏ ԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏ ՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒ. ՆԱԽՈՒՏ ԵՍՏ»		
62.	Մոնոլինի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-006

63.	Մոդուլի նպատակը	Մովորոզի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել նախուտեստներ՝ ըստ պատվերների, պատրաստման տեխնոլոգիաներն թացքի և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին:
64.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
65.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» և ԽՈՀ-3-15-005 «Մսնդամթերքի ջերմային մշակում» մոդուլները:
66.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողական յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման կարգակի ապահովումն է:
67.	Ուսումնասիրության արդյունք 1	Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան նախուտեստ պատրաստելու համար
68.	Կատարման չափանիշներ	1) կարողանում է շահագործել կշեռքը, 2) ճիշտ է հետևում բաղադրատոմսի չափաքանակներին նախուտեստ պատրաստելիս, 3) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները:
69.	Ուսումնասիրության արդյունք 2	Կատարել պատրաստի նախուտեստի համապատասխան ձևավորում և հանձնում
70.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողություններին իրականացումը և կատարում ժամանակը, 2) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի, 3) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին:
ՄՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏ ԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏ ՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏ ԵՍ»		
71.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-007

72.	Մոդուլի նպատակը	Մովորողի մոտ ձևավորել հիմնական կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել կերակրատեսակներ՝ ըստ պատվերների, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը, և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին և երկայացնել մատուցողին:
73.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
74.	Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» և ԽՈՀ-3-15-005 «Մսնդամթերքի ջերմային մշակում» և ԽՈՀ-3-15-06 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Նախուտեստ» մոդուլները:
75.	Մոդուլի զննահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողական ընդհանուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշները բավարարման կարգի ապահովումն է:
76.	Ուսումնասիրության արդյունք 1	Օգտվել բաղադրատոմսից հիմնական կերակրատեսակ պատրաստելու համար
77.	Կատարման չափանիշներ	1) կերակուր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին, 2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները, 3) կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի:
78.	Ուսումնասիրության արդյունք 2	Իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում

79.	Կատարման չ ափան իշ ն եր	<p>1) ճիշտ է ներկայացնում առաջադրված կերակրատեսակի ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը,</p> <p>2) ճիշտ է իրականացնում առաջադրված կերակրատեսակի ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չ ափան իշ ն եր ի,</p> <p>3) կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի:</p>
80.	Ուսումնասիրյան արդյունք 3	Կատարել պատրաստի կերակրատեսակի համապատասխան ձևավորում և հանձնում
81.	Կատարման չ ափան իշ ն եր	<p>1) ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողությունների իրականացումը և կառավարում ժամանակը,</p> <p>2) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրյալների, սննդամթերքի համատեղելիության և չ ափաբաժնի նորմերի,</p> <p>3) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին:</p>
ՄՈԴՈՒԼ Ի ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐՈՒՄ ԵՄՎԱՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏ ՈՒՄ ԵՎ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ. ԱՂԱՆԴԵՐ»		
82.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-008
83.	Մոդուլի նպատակը	<p>Մոլորողի մոտ ձևավորել աղանդերի և քաղցր կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի հաստատություններում ճշգրիտ պատրաստել աղանդեր, քաղցր կերակրատեսակներ՝ ըստ պատվերների, պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը, և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին:</p>
84.	Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
85.	Մուտքային պահանջները	<p>Այս մոդուլին ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» և ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» և ԽՈՀ-3-15-007 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Հիմնական ուտեստ» մոդուլները:</p>

86.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողակները յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշներին բավարարման կարգի ակնարկի ապահովումն է:
87.	ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ արդյունք 1	Օգտվել բաղադրատոմսից համապատասխան աղանդեր կամ քաղցր կերակրատեսակ պատրաստելու համար
88.	Կատարման չափանիշներ	1) աղանդեր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին, 2) կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվի ված չափաքանակներին հանրագումարը:
89.	ՌԻՍՈՒՄՆԱՌՈՒԹՅԱՆ արդյունք 2	Ըստ պատվի ված աղանդերին և քաղցր կերակրատեսակներին ընտրել համապատասխան մթերքներ
90.	Կատարման չափանիշներ	1) ըստ պատվերի՝ ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերք աղանդերի համար, 2) ըստ պատվերի՝ ճիշտ է ընտրում համապատասխան մթերք քաղցր կերակրատեսակի համար, 3) ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրանքի, սննդամթերքի համատեղելի թյան և չափաքանակի նորմերին, 4) պատրաստի արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին:
ՍՈՒՆՆԻԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՀ ԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ Հ ԱՇՎԵՏ ՎՈՒԹՅՈՒՆ»		
91.	Մոդուլի դասիչը	ԽՈՀ-3-15-009
92.	Մոդուլի նպատակը	Մոլորորդին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ, ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել հաշվետվություն և պահանջագիր կազմելու և ներկայացնելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլն՝ ուսանողը կկարողանա կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսներին վերաբերյալ:
93.	Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ

94.	Մուտքայի նպահանջները	Սյսմոդուլնուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի ԽՈՀ-3-15-002 «Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում», ԽՈՀ-3-15-003 «Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում» և ԽՈՀ-3-15-004 «Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում» և ԽՈՀ-3-15-005 «Սննդամթերքի ջերմային մշակում» և ԽՈՀ-3-15-007 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Հիմնական ուտեստ» և ԽՈՀ-3-15-008 «Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Սղանդեր» մոդուլները:
95.	Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողական ընդարձակ շնորհքն ընդհանուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարարման արդյակի ապահովումն է:
96.	Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել հասարակական սննդի հաստատության ներքին կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, կառուցվածքը
97.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է ներկայացնում հասարակական սննդի հաստատության ներքին կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, նշանակությունը, 2) ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքն՝ ըստ ուտեստների հերթականության:
98.	Ուսումնառության արդյունք 2	Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
99.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր, 2) ժամանակին հայտնում է կերակրացանկով նախատեսված կերակրատեսակների, բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին:
100.	Ուսումնառության արդյունք 3	Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ
101.	Կատարման չափանիշներ	1) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն ընդունված սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, 2) ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթություն 1013.03.4 «Խոհարարական գործ» մասնագիտություն 1013.03.01.4 «Խոհարար» քաղաքացիական ուսումնական պլան

N	Առարկայի անվանումը, առարկաների և մոդուլների	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր և արևելահայկական պարամետրներ, ժամ	Ուսումնական երաշխավորվող տարիներ
	ԸՆԴՀ ԱՆՈՒՐ Հ ՈՒՄԱՆԻՏ ԱՐ, ՍՈՑԻԱԼ - ՏՆՏԵՍԱԳԻՏ ԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀ ԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏ ԱԿԱՆ				
1.	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմնարկներ		108	72	1
2.	Քաղաքացիական և սոցիոլոգիայի հիմնարկներ		27	18	1
3.	Իրավունքի հիմնարկներ		54	36	1
4.	Պատմություն		54	36	1
5.	Օտար լեզու		90	60	1
6.	Ֆիզկուլտուրա		56	56	1
7.	Լանդշաֆտագիտություն և էկոլոգիայի հիմնարկներ		54	36	1
8.	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնարկներ		27	18	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		470	332	
	ԱՌՈՒՑ ՔՍՑ ԻՆ Հ ՍՏ ՈՒԹՅ ՈՒՆՆԵՐ				
1.	Հաղորդակցություն		54	36	1
2.	Անվտանգություն և առաջին օգնություն		54	36	1
3.	Համակարգչային օպերատորություն		54	36	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	ԸՆԴՀ ԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏ ԱԿԱՆ				
1.	Խոհարարություն պատմություն		54	36	
2.	Հիգիենայի և սննդի անվտանգությունն ապահովում		54	36	
3.	Խոհանոցային արքայադուրսի մասերի շահագործում		54	36	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		162	108	
	Հ ՍՏ ՈՒՎ ՄԱՍՆԱԳԻՏ ԱԿԱՆ				
1.	Խոհարարական աշխատանքների և պատրաստում		108	72	
2.	Մենդեթերի շերմային մշակում		108	72	
3.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Նախուտեստ		108	72	
4.	Կերակրատեսակների պատրաստում		108	72	

	և ձևավորում. Հիմնական ուտեստ				
5.	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում. Աղանդեր		108	72	
6.	Պահանջագիր և հաշվետվություն		81	54	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		621	414	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		54	36	
	ՊԱՀՈՒՍՍՅՈՒՆ ԺԱՄԵՐ			10	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	28	1469	1008	
	ԽՈՐՀՐԴՍ ՎՈՒԹՅՈՒՆ			100	
	ՊՐԱԿՏԻԿԱ	9			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՍԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՍԵՍԱՎՈՐՈՒՄ	1			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	40			