



9/10/2019
22 02 2019
11010065

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ
Հ Ի Ա Մ Ա Ն

№ 1094-Ա

04 12 2009

ՆԱԽԱՐԱՐԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԴԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՄՆՈՒՆԴ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ՆՈՒՅՈՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉԵ
ՀՈԱՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ԴՂ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ 2009Թ. ԳՈՒԽԻ 13-Ի N
616-Ն ԳՐԱՄԱՆԸ ՉԵՂՅԱԼ ՃԱՆԱՉԵԼՈՒ ՍԱՍԻՆ

Պեկավարվելով «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության մասին» ՀՀ օրենքի 16-րդ հոդվածի 2-րդ կետի, «Իրավական ակտերի մասին» ՀՀ օրենքի 75-րդ հոդվածի պահանջներով և հիմք ընդունելով ՀՀ ԿԳ նախարարի 2009թ. մայիսի 12-ի «Նախնական և միջին մասնագիտական կրթության պետական կրթական չափորոշիչների և ուսումնամեթոդական փաստաթղթերի վերաբերյալ փորձագիտական եզրակացություն տալու նպատակով ստեղծվող ոլորտային հանձնաժողովների կազմը՝ ըստ մասնագիտական խմբերի հաստատելու մասին» N 445-Ա/Ձ հրամանով հաստատված ոլորտային հանձնաժողովների փորձագիտական եզրակացությունը.

Գ Ր Ա Մ Ա Ց ՈՒ Մ Ե Ս

1. Հաստատել նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Նոստարար» որակավորման պետական կրթական չափորոշիչը՝ համաձայն հավելվածի:
2. Չեղյալ ճանաչել ՀՀ ԿԳ նախարարի 2009թ. հուլիսի 13-ի «Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության պետական կրթական չափորոշիչը հաստատելու մասին» N 616-Ն հրամանը:
3. Նախարարության աշխատակազմի նախնական և միջին մասնագիտության կրթության վարչությանը (պետ՝ Ա. Աղբալյան) և օրենսդրության և իրավաբանական վարչությանը (պետ՝ Մ. Գրիգորյան)՝ սահմանված կարգով հրամանը ներկայացնել ՀՀ արդարադատության նախարարություն՝ պետական գրանցման:
4. Հրամանի կատարման հսկողությունը՝ հանձնարարել նախարարի տեղակալ Ա. Ավետիսյանին:



Ա. ԱՇՈՏՅԱՆ

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԿԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ
2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ
ՊԵՏԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉ**

ԳԼՈՒԽ 1

**ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԿԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

1. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Արհեստավոր» որակավորման աստիճանի «խոհարար» որակավորումը հաստատված է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008թ. հուլիսի 31-ի «Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006թ. հունվարի 12-ի N 73-ն որոշման մեջ փոփոխություն կատարելու մասին» N 838-Ն որոշմամբ:
2. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացումն իրականացվում է ուսուցման առկա և դրսեկության (էքստեռն) ձևերով:
3. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի յուրացման համար Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008թ. հուլիսի 31-ի «Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006թ. հունվարի 12-ի N 73-ն որոշման մեջ փոփոխություն կատարելու մասին» N 838-Ն որոշմամբ սահմանվում են ուսումնառության հետևյալ նորմատիվային ժամկետները.

1) կրթության առկա ձևով`

ա. միջնակարգ (լրիվ) ընդհանուր կրթության հիմքով` 1 տարի,

բ. հիմնական ընդհանուր կրթության հիմքով առանց միջնակարգ (լրիվ) ընդհանուր կրթություն ստանալու` 1 տարի,

գ. հիմնական ընդհանուր կրթության հիմքով` ավագ դպրոցի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում` 3 տարի,

2) դրսեկության (էքստեռնատ) ձևով ուսուցման տևողությունը 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 որոշմամբ սահմանված կարգի որոշում է ուսումնական հաստատությունը:

4. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը միջնակարգ (լրիվ) ընդհանուր կրթության հիմքով և հիմնական ընդհանուր կրթության հիմքով յուրացնող ուսանողի ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալը 1404 ժամ է, առավելագույն ծավալը` 2376 ժամ:

Հիմնական կրթական ծրագիրը հիմնական ընդհանուր կրթության հիմքով՝ ավագ դպրոցի կրթական ծրագրի հետ համատեղելու դեպքում ուսումնառության տևողությունն ավելանում է 104 շաբաթով:

ԳԼՈՒԽ 2.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐՆ ԱՎԱՐՏԱԾ ՇՐՋԱՆԱՎԱՐՏԻ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

5. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորմամբ մասնագետը կարող է իրականացնել հետևյալ զբաղմունքները.

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

6. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորմամբ շրջանավարտը իր մասնագիտական գործունեության ընթացքում պետք է իրականացնի հետևյալ պարտականությունները.

1) կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդային սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,

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

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

4) ընտրել համապատասխան կիսապատրաստվածքներ՝ ըստ կերակրատեսակների,

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

6) իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում,

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

ԳԼՈՒԽ 3.

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

7. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար պետք է ապահովի՝

1) ժամանակակից անհատի և քաղաքացու ձևավորման պահանջներին համապատասխան ազգային և համամարդկային մշակույթի ու պատմության վերաբերյալ գիտելիքների յուրացում, դրանք մասնագիտական գործունեության ընթացքում կիրառելու հմտությունների ձևավորում,

2) մասնագիտական ոլորտի ընդհանուր գիտելիքների յուրացում, որոնք բավարար հիմք են հանդիսանում մասնագիտական խնդիրների հետ կապված հանձնարարությունները կատարելու համար,

3) մասնագիտական տեսական ու գործնական գիտելիքները կիրառելով արդյունավետ օգտագործել համապատասխան գործիքներ, սարքավորումներ, հարմարանքներ,

- 4) մասնագիտական գործառնությունները համապատասխան նորմաների սահմաններում իրականացնելու հմտությունների ձևավորում,
- 5) մասնագիտական տերմինաբանության ճիշտ ընկալում և կիրառում,
- 6) մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները հաշվի առնելու հմտություն,
- 7) մասնագիտական ինքնագարգացման և կատարելագործման նպատակով իրեն անհրաժեշտ տեղեկությունները մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտությունների ձևավորում,
- 8) աշխատանքային խնդիրների լուծման ժամանակ պատասխանատվություն ստանձնելու, լուծումները հիմնավորված իրականացնելու կարևորությունը պատկերացնելու, նման աշխատանքի պատրաստ լինելու մակարդակ,
- 9) ինչպես ընդհանուր, այնպես էլ որոշակի փոփոխվող գործոններով իրավիճակներում աշխատելու համար հմտությունների ձևավորում:

ԳԼՈՒԽ 4.

ՊԱՅԱՆՋՆԵՐ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՅԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՄՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒԿԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՅԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ

8. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Յասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է ապահովի՝

- 1) իմանալ ՀՀ Սահմանադրության, մարդու և հասարակության, քաղաքացիների միջև հարաբերությունները կարգավորող, իր բնագավառի օրենքների և նորմատիվ փաստաթղթերի հիմնական դրույթները,
- 2) տիրապետել հայոց լեզվին,
- 3) հաղորդակցվել մեկ օտար լեզվով,
- 4) պատկերացում ունենալ առողջ կենսակերպի մասին, տիրապետել ֆիզիկական կատարելագործման ունակություններին և հմտություններին,
- 5) ծանոթանալ ազգային և համաշխարհային պատմությանն ու մշակույթին,
- 6) պատկերացում ունենալ անձի և հասարակության զարգացման օրինաչափությունների, հասարակության սոցիալական կառուցվածքի, շարժումների, քաղաքականության սուբյեկտների, քաղաքական հարաբերությունների և գործընթացների մասին:

9. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Յասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար մաթեմատիկական և ընդհանուր բնագիտական գիտելիքների բնագավառում պետք է ապահովի՝

- 1) ծանոթ լինել էկոլոգիական հիմնական հասկացություններին, բնապահպանական գլոբալ և տարածքային հիմնախնդիրներին,
- 2) պատկերացում ունենալ արտակարգ իրավիճակների մասին, տիրապետել արտակարգ իրավիճակներում գործելու սկզբունքներին, ծանոթ լինել փրկարարական աշխատանքների կազմակերպման կառույցներին և փրկարարական տեխնիկային, կարողանալ օգտագործել անհատական պաշտպանության միջոցներ:

10. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Յասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար

պետք է ապահովի առանցքային հմտություններին տիրապետում՝ ըստ աղյուսակ 1-ում բերված մոդուլների:

11. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրը շրջանավարտի համար պետք է ապահովի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների ձեռքբերում՝ ըստ աղյուսակ 2-ում բերված մոդուլների:

ԳԼՈՒԽ 5.

ՊԱՅԱՆՁՆԵՐ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐԻԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒԿԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ԻՐԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՍԲ

12. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության կադրային ապահովության և կադրային համապատասխանության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատություններում ուսումնական գործընթացն իրականացնում են մանկավարժական և ուսումնաօժանդակ անձնակազմի աշխատողները:

2) Հաստատության մանկավարժական աշխատողների կազմում ընդգրկվում են դասախոսներ, արտադրական ուսուցման վարպետներ:

3) Դասախոսական անձնակազմի աշխատողները, որպես կանոն, պետք է ունենան իրենց կողմից ուսուցանվող դասընթացի գծով բարձրագույն մասնագիտական կրթություն:

4) Հատուկ մասնագիտական դասընթացները պարապող դասախոսների համար մասնագիտական աշխատանքի փորձի առկայությունը ցանկալի է:

5) Ուսումնական պրակտիկան վարող արտադրական ուսուցման վարպետը պետք է ունենա համապատասխան մասնագիտական կրթություն և մասնագիտական աշխատանքի փորձ:

6) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները վարում է մասնագիտական դասընթացի դասախոսը:

13. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող հաստատության ուսումնամեթոդական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացումը պետք է ապահովված լինի ուսանողի համար մատչելի տեղեկատվական նյութերով (գրադարանային ֆոնդ, տվյալների համակարգչային բազա), ինչն, ըստ բովանդակության, պետք է համապատասխանի մասնագիտության ուսումնական պլանով նախատեսված առարկաների լրիվ ցանկին: Այդ առարկաների, ինչպես նաև ուսումնական գործընթացի կազմակերպման բոլոր ձևերի գծով (տեսական, գործնական պարապմունքների, ուսումնական, արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաների, կուրսային աշխատանքների) պետք է առկա լինեն համապատասխան դասագրքեր, ուսումնամեթոդական, մեթոդական ձեռնարկներ, ուղեցույցներ (գործնական պարապմունքների, ինքնուրույն արտալսարանային աշխատանքների կազմակերպման համար), գործնական խաղերի սցենարներ (դերային խաղեր), թեստային հանձնարարականների հավաքածուներ, ալգորիթմներ, մեթոդական մշա-

կումներ, ցուցումներ, երաշխավորություններ, դիտողական նյութեր, ուսուցման տեխնիկական միջոցներ (ուսումնադիտողական, լսատեսողական նյութեր դասավանդվող բոլոր առարկաների և բոլոր տեսակի պարապմունքների վերաբերյալ՝ ուսանողների և դասախոսների համար), ինչպես նաև միջանկյալ և ամփոփիչ ատեստավորման նյութեր:

14. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնափառության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիր իրականացնող կազմակերպության նյութատեխնիկական ապահովության նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Ուսումնական կաբինետների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. խոհանոցային սարքավորումների,
- բ. սանիտարիայի և հիգիենայի,
- գ. աշխատանքի անվտանգության,
- դ. հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքների,
- ե. օտար լեզվի,
- զ. հումանիտար առարկաների,
- է. անվտանգության և առաջին օգնության,
- ը. անհատական համակարգիչների:

2) Ուսումնական լաբորատորիաների երաշխավորվող ցանկը՝

- ա. սննդի պատրաստման տեխնոլոգիայի,
- բ. ուսումնական խոհանոց,
- գ. համտեսի սրահ:

3) Սպորտային համալիր՝

- ա. մարզադահլիճ,
- բ. մարզահրապարակ:

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

15. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնափառության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսումնական գործընթացի կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Ուսանողի շաբաթական ուսումնական բեռնվածության առավելագույն ծավալը չպետք է գերանձանցի 54 ժամը՝ ներառյալ լսարանային և արտալսարանային ուսումնական աշխատանքի բոլոր տեսակները:

2) Ուսումնառության ընթացքում ուսանողի բեռնվածությունը պարտադիր լսարանային պարապմունքներով չպետք է գերազանցի շաբաթական 36 ժամը, ինչը նաև ուսումնական բեռնվածության նվազագույն ծավալն է, ընդ որում՝ նշված ծավալը չի ներառում նախասիրական առարկաների պարապմունքները, խորհրդատվությունները և լրացուցիչ արտալսարանային պարապմունքները:

3) Ուսումնական խմբի համար սահմանվում են խորհրդատվության ժամեր յուրաքանչյուր ուսումնական տարում մինչև 100 ժամ:

4) Ուսումնական տարվա սկիզբը և ավարտը բոլոր կուրսերում որոշվում է ուսումնական պլաններով:

5) Ուսանողների համար սահմանվում են արձակուրդներ տարեկան առնվազն երկու անգամ՝ 8-11 շաբաթ ընդհանուր տևողությամբ, այդ թվում 2 շաբաթից ոչ պակաս ձմռան ժամանակահատվածում:

Արձակուրդների կոնկրետ տևողությունները և ժամկետները սահմանում է ուսումնական հաստատությունը:

6) Նախասիրական առարկաների ցանկը, դրանց ծավալը (ոչ ավել, քան շաբաթական 4 ժամ առանձին դասացուցակով) և ուսուցման ժամկետները որոշում է կազմակերպությունը՝ ուսանողների ընտրությամբ:

16. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի պրակտիկաների կազմակերպման նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ուսուցումը ներառում է ուսումնական (տեսական ուսուցմամբ և(կամ) առանց տեսական ուսուցման), արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները:

2) Պրակտիկաների ընթացքում ուսանողները կատարելագործում են իրենց գործնական հմտությունները:

3) Պրակտիկայի տևողությունը սահմանվում է մասնագիտության ուսումնական պլանով:

4) Պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերը կազմում և հաստատում են ուսումնական հաստատությունները:

5) Պրակտիկաների անցկացումը վարում են արտադրական ուսուցման վարպետները, դասախոսները:

6) Ռեսուրսական պրակտիկաներն անց են կացվում պրակտիկայի ծրագրի կատարումն ապահովելու համար բավարար կահավորում ու տեխնիկական հագեցում ունեցող ուսումնական, ուսումնա-արտադրական արհեստանոցներում, ուսումնական տնտեսություններում, ուսումնափորձնական տեղամասերում, ուսումնական հաստատության այլ ուսումնաօժանդակ օբյեկտներում, ինչպես նաև արտադրական կազմակերպություններում, հաստատություններում :

7) Արտադրական և նախաավարտական պրակտիկաները, որպես կանոն, անց են կացվում պրակտիկաների ուսումնական ծրագրերի բովանդակությանը համապատասխան պայմաններ ունեցող կազմակերպություններում:

17. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու ընթացքում ուսանողների միջանկյալ և ամփոփիչ ատեստավորումների նկատմամբ սահմանվում են հետևյալ պահանջները.

1) Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրով ուսուցման ընթացքը վերահսկելու և արդյունքների ձեռքբերումը գնահատելու նպատակով անց է կացվում ուսանողների միջանկյալ ատեստավորում, իսկ որակավորում շնորհելու համար՝ շրջանավարտների պետական ամփոփիչ ատեստավորում:

2) Միջանկյալ ատեստավորում անց է կացվում ուսումնական կիսամյակի ընթացքում և վերջում:

3) Ռեսուրսական կիսամյակի սկզբում ուսանողը տեղեկացվում է կիսամյակի ընթացքում միջանկյալ ատեստավորման բնույթի, ներառվող նյութի ծավալի և ժամկետների մասին:

4) Ռեսուրսների միջանկյալ ատեստավորման տեսակը և անցկացման ձևը ընտրում է ուսումնական հաստատությունը:

5) Շրջանավարտների ամփոփիչ ատեստավորում երաշխավորվում է անց կացնել առանձին առարկաներից կամ մոդուլներից պետական քննության, համալիր (միջառարկայական կամ

միջնորդվային) պետական քննության կամ ավարտական /դիպլոմային/ աշխատանք կատարելու և պաշտպանելու ձևով: Ամփոփիչ ատեստավորման ձևը ընտրում է ուսումնական հաստատությունը:

6) Ամփոփիչ ատեստավորման ընտրված ձևը և ներառվող նյութի ծավալը պետք է հնարավորություն տա համոզվել սույն չափորոշչով 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնափտության «Խոհարար» որակավորման արհեստավորի պատրաստվածության նկատմամբ սահմանված պահանջներին շրջանավարտի համապատասխանության մեջ:

ԳԼՈՒԽ 6.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2311 «ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ԽՈՒՅԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆԸ ԵՎ ՆՐԱ ՊԱՐԶԱԲԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

18. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնելու նպատակով սահմանվում է օրինակելի ուսումնական պլան՝ համաձայն աղյուսակ 3-ի:

19. Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնափտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագիրն իրականացնող կազմակերպությունը՝

- 1) սույն չափորոշչով սահմանված օրինակելի ուսումնական պլանի հիման վրա կազմում և հաստատում է աշխատանքային ուսումնական պլանը,
- 2) աշխատանքային ուսումնական պլանը կազմելիս կարող է մինչև 5% չափով փոփոխել դասընթացների և մոդուլների ժամաքանակը,
- 3) կարող է փոփոխել առանձին առարկաների և մոդուլների ծրագրային նյութի բովանդակությունը 15%-ի սահմաններում՝ չփոփոխելով արդյունքները և կատարման չափանիշները,
- 4) առարկայի և (կամ) մոդուլի ընդհանուր ժամաքանակի սահմաններում որոշում է տեսական, գործնական և լաբորատոր պարապմունքների ժամաքանակները,
- 5) պրակտիկայի համար նախատեսված շաբաթների սահմաններում որոշում է ուսումնական և արտադրական պրակտիկաների տևողությունները, անցկացման ժամկետները, նախաավարտական պրակտիկայի տևողությունը,
- 6) մասնագիտական առարկաների և մոդուլների ուսումնական ծրագրերը կազմելիս հաշվի է առնում գործատուների, գործադիր իշխանությունների, մասնագիտական ոլորտը կառավարող պետական լիազորված մարմինների, այլ շահագրգիռ սուբյեկտների (սոցիալական գործընկերների) առաջարկությունները,
- 7) ընտրում է շրջանավարտների՝ սույն չափորոշչով երաշխավորված ամփոփիչ ատեստավորման ձևերից մեկը:

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «Խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի առանցքային հմտությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀՍՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԸԱՀ 3 -08-001
Մոդուլի նպատակը	Սովորողին գիտելիքեր տալ աշխատանքային գործունեության ընթացքում հաջողության հասնելու նախապայմանների մասին, ինչպես նաև ձևավորել ցանկացած բնագավառում անհրաժեշտ աշխատանքային կուլտուրա և էթիկա դրսևորելու, ղեկավարի և գործընկերների հետ արդյունավետ հարաբերվելու, առաջացած աշխատանքային խնդիրներն ընկալելու և համապատասխան լուծումներ տալու կարողություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Չկան
Մոդուլի գնահատման կարգը	մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Տիրապետել աշխատանքի տեղավորվելու կարողությունների
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է շարադրում գործող աշխատանքային օրենսգրքի անհրաժեշտ դրույթները. բ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի որոնման ժամանակակից միջոցները և տեխնոլոգիաները, աշխատանքի ընդունվելու և աշխատանքից ազատվելու համար անհրաժեշտ բոլոր գործընթացները. գ. ճիշտ է կազմում գրավոր ինքնակենսագրություն (CV). դ. ճիշտ և մանրամասն բանավոր ներկայացնում է իր կենսագրությունը:
Ուսումնառության արդյունք 2	Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի և շրջապատի նկատմամբ դրական տրամադրվելու կարողությունները. բ. ճիշտ է ներկայացնում գործերընկերների նկատմամբ հարգալից վերաբերմունքի և արդյունավետորեն հարաբերվելու օրինակներ. գ. առաջադրված իրավիճակում ցուցաբերում է պատասխանատվության դրսևորումներ. դ. ցուցաբերում է գործընկերոջը և ղեկավարին ուշադիր լսելու և հասկանալու դրսևորումներ:
Ուսումնառության արդյունք 3	Տիրապետել աշխատանքի կուլտուրային և էթիկային, արդյունավետ աշխատել թիմում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում կազմակերպության նպատակները, արժեքները և կիրառվող ընդհանուր աշխատանքային մեթոդները, աշխատանքային և միջանձնային հարաբերությունները. բ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային աշխատանքի հիմնական սկզբունքները. գ. ճիշտ է ներկայացնում թիմային խնդիրների լուծման մեթոդները, դ. թիմային աշխատանքի առաջադրված իրավիճակում դրևորում է անհրաժեշտ վարքագիծ՝ ցուցաբերելով փոխօգնություն, համբերատարություն, նվիրվածություն աշխատանքին և ընկերներին: ե. ճիշտ վերաբերմունք է դրսևորում և հարգալից է կոնֆլիկտային գործընկերների նկատմամբ. զ. առաջարկում է խնդրի ճիշտ լուծումներ առաջադրված պորբլեմային իրավիճակում:
Ուսումնառության արդյունք 4	Իմանալ աշխատանքում հաջողության հասնելու նախապայմանները և պատշաճ հարաբերվել ղեկավարի հետ
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է բացատրում աշխատանքային կարգապահության և ճշտապահության կարևորությունը. բ. ճիշտ է ներկայացնում ղեկավարի հետ հարաբերվելու ձևերը, իր և ղեկավարի իրավունքներն ու պարտականությունները. գ. ճիշտ է ներկայացնում աշխատանքի արդյունավետության ու որակի ապահովման ընդհանուր սկզբունքները:
Ուսումնառության արդյունք 5	Դրսևորել քննադատական մտածողություն
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է գնահատում տեղեկատվության հուսալիության և զգացմունքայնության աստիճանը. բ. ստացած տեղեկատվությունը ճիշտ և արդյունավետորեն համադրում է առկա

	գիտելիքների հետ. գ. իրականացնում է կառուցողական քննադատություն և ճիշտ է բացատրում կառուցողական քննադատության կարևորությունը:
Ուսումնառության արդյունք 6	Կառավարել սթրեսը և ժամանակը, լուծել պրոբլեմներ և կոնֆլիկտներ»
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում սթրեսի կանխարգելման և անխուսափելի սթրեսին դիմակայելու մեթոդները. բ. ճիշտ է կազմում իր աշխատաքնային պլանը (պայմանական աշխատանքային պլան). գ. ճիշտ է ներկայացնում ժամանակի արդյունավետ օգտագործման միջոցները: դ. բացահայտում է և ճիշտ է սահմանում պրոբլեմը տրված իրավիճակում, ե. ճիշտ է վերլուծում պրոբլեմը, տալիս է լուծման ճիշտ տարբերակ և գնահատում արդյունքը. զ. բացահայտում է ցանկացած կոնֆլիկտի պատճառները. է. ճիշտ է ներկայացնում կոնֆլիկտի կանխարգելման եղանակները, կարողանում է դրանց տալ արագ ու արդյունավետ լուծումներ:
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՉԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ»	
Սողուլի դասիչը	ՉՉ3-08-001
Սողուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել աշխատանքային ու մասնագիտական գործունեության ընթացքում, ինչպես նաև անձնական կյանքում արդյունավետ և ակտիվ հաղորդակցվելու կարողություններ:
Սողուլի տևողությունը	36 ժամ
Մուտքային պահանջները	Չկան
Սողուլի գնահատման կարգը	Սողուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Սահմանել ուսումնառության անձնական նպատակները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության անձնական նպատակները, բ. ճիշտ է պլանավորում և կիրառում ուսումնառության անձնական նպատակների ձեռքբերմանն ուղղված ուսումնառության գործընթացները, գ. ճիշտ է սահմանում ուսումնառության տարբեր եղանակները:
Ուսումնառության արդյունք 2	Բանավոր և գրավոր տեղեկատվական հաղորդում կատարել պարզ թեմաների և տեքստերի մասին
Կատարման չափանիշներ	ա. օգտագործում է բանավոր և գրավոր խոսքի համապատասխան կառուցվածք, բ. հաղորդումը պարունակում է պարզ տեղեկատվություն, կարծիքներ կամ գաղափարներ, գ. տեղեկատվության առանձնացում /խմբավորումը կատարում է նպատակային, դ. հաղորդումը իրականացնում է հաշվի առնելով իրավիճակը և լսարանը:
Ուսումնառության արդյունք 3	Նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսություններ և քննարկումներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է կիրառում «ակտիվ ունկնդրման» ժամանակ օգտագործվող հմտությունները, (պարզաբանումներ ստանալու ձգտումը, գրառումներ կատարելը, ամփոփելը), բ. ազատ կերպով ձևակերպում, արտահայտում և պաշտպանում է իր գաղափարները, տեսակետներն ու կարծիքները, գ. ցուցաբերում է հանդուգելու կարողություն, դ. կատարում է ճիշտ ամփոփում /եզրափակում:
Ուսումնառության արդյունք 4	Մեկնաբանել սխեմաներ, աղյուսակներ, դիագրամներ, քարտեզներ և նկարներ
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է նախանշում սխեմաների, աղյուսակների, դիագրամների, քարտեզների և նկարների նշանակությունը և նրանց միջև եղած տարբերությունները, բ. ճիշտ է մեկնաբանում առաջադրված սխեմաները, աղյուսակները, դիագրամները, քարտեզները և նկարները. գ. մեկնաբանման ընթացքում օգտագործում է խոսքի համապատասխան կառուցվածք:
Ուսումնառության արդյունք 5	Կատարել փաստաթղթավորում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է սահմանում տարբեր փաստաթղթերը՝ ըստ դրանց նշանակության, բ. ճիշտ է նախանշում տարբեր փաստաթղթերի օգտագործման տեղն ու դերը, գ. ճիշտ է կատարում տարբեր տեսակի տեղեկատվությունների փաստաթղթավորումը:
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՉԱՄԱԿԱՐԳՉԱՅԻՆ ՕՊԵՐԱՏՈՐՈՒԹՅԱՆ ՀԻՍՈՒՆՔՆԵՐ»	
Սողուլի դասիչը	SS 3 - 08 - 001

Մոդուլի նպատակը	Նախատեսվում է տալ տարրական գիտելիքներ MICROSOFT WORD տեքստային խմբագրի և EXCEL-ի մասին: Ուսանողի մոտ զարգացնել տեքստային փաստաթղթերի պատրաստման, խմբագրման, դրանց ֆորմատավորման ու ձևավորման, ինչպես նաև փաստաթղթերի պահպանման, տպագրման, աղյուսակների կազմման ու աղյուսակում մաթեմատիկական տարրական գործողություններ կատարելու և ինտերնետ ցանցում աշխատելու տարրական հմտություններ:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Չկան
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար նակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1 Կատարման չափանիշներ	WORD ծրագիր (հիմնական տեղեկություններ) ա. իմանալ Microsoft Word ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը բ. բացել նոր փաստաթուղթ գ. ստեղծաչափի օգնությամբ մուտքագրել տեքստ, մեծատառ նշաններ, սիմվոլներ, թվանշաններ, դ. տեղաշարժել Տեքստային ցուցիչը տեքստի մեջ ե. կատարել տարրական ուղղումներ տեքստում զ. փակել փաստաթուղթը է. բացել առկա փաստաթուղթը ը. իմանալ Zoom գործիքի հնարավորությունները
Ուսումնառության արդյունք 2 Կատարման չափանիշներ	Տեքստերի տարրական ֆորմատավորում ա. պատրաստել Word ծրագիրը հայերեն և օտար լեզվով տեքստ մուտքագրելու համար բ. նշել բառերը և տեքստային հատվածները գ. կատարել մուտքագրված տեքստի պարզագույն ֆորմատավորում՝ դ. կատարել տողերի հավասարեցում ե. փոխել միջտողային տարածությունները զ. փոխել տեքստի գույնը Font Color գործիքով է. փոխել տեքստի գունային ֆոնը Highlight գործիքով ը. փոխել պարբերության խորությունները լուսանցքներից թ. չեղյալ հայտարարել (հրաժարվել) ֆորմատավորման կատարված գործողությունները ժ. վերականգնել ֆորմատավորման չեղյալ հայտարարված գործողությունները ժա. կրկնել ֆորմատավորման վերջին գործողությունը ժբ. մենյուի File\Page Setup հրամանի օգնությամբ փոխել լուսանցքների խորությունները Top, Bottom, Left, Right թվային դաշտերի օգնությամբ, ընտրել էջի ուղղաձիգ (Portrait) կամ հորիզոնական (Landscape) դիրքերը, ընտրել թղթի չափերը Paper Size ցուցակի օգնությամբ ժգ. պատճենել տեքստը ժդ. տեղափոխել տեքստը ժե. տողադարձել տեքստը ժզ. համարակալել էջերը մենյուի Insert\Page Numbers... հրամանով
Ուսումնառության արդյունք 3 Կատարման չափանիշներ	Փաստաթղթի պահպանում ա. իմանալ փաստաթղթերի պահպանման իմաստը, բ. պահպանել նոր ստեղծված փաստաթուղթը, գ. պահպանել փաստաթղթում կատարված ընթացիկ ֆորմատավորումները և փոփոխությունները:
Ուսումնառության արդյունք 4 Կատարման չափանիշներ	Աղյուսակների պատրաստում և խմբագրում ա. պատրաստել աղյուսակ, բ. աղյուսակի մեջ մուտքագրել տեքստ, գ. կատարել ուղղումներ ու լրացումներ աղյուսակի մեջ, դ. ավելացնել նոր տողեր և նոր սյուներ աղյուսակի մեջ, ե. ջնջել աղյուսակի տողերը և սյուները, զ. փոխել սյունակի լայնությունը Մկնիկի օգնությամբ, է. փոխել տողի բարձրությունը Մկնիկի օգնությամբ, ը. փոխել աղյուսակի գծերի գույնը, թ. գունավորել աղյուսակի տողը և սյունը:
Ուսումնառության արդյունք 5 Կատարման չափանիշներ	Գրաֆիկական խմբագրում և նկարազարդում ա. գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ,

	<p>բ. գծագրել գրաֆիկական օբյեկտներ՝ օգտագործելով Autosshapes պատուհանի պատրաստի ձևերը,</p> <p>գ. գծագրել կանոնավոր պատկերներ,</p> <p>դ. ֆորմատավորել գրաֆիկական օբյեկտները՝ տեղափոխելով, պատճենելով, պտտելով, շրջելով, չափերը փոխելով,</p> <p>ե. խմբավորել գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>զ. հավասարեցնել գրաֆիկական օբյեկտները իրար նկատմամբ,</p> <p>է. գծագրել տեքստային բլոկներ,</p> <p>ը. գունավորել գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>թ. երանգավորել գրաֆիկական օբյեկտները,</p> <p>ժ. ստվերավորել գրաֆիկական օբյեկտները:</p>
Ուսումնառության արդյունք 6	Փաստաթղթի տպագրում
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. նախադիտման ռեժիմում թերթել փաստաթուղթը,</p> <p>բ. իմանալ Print պատուհանի ֆունկցիաները,</p> <p>գ. տպագրել փաստաթուղթը:</p>
Ուսումնառության արդյունք 7	Կատարել EXCEL-ի տարրական գործողություններ, կազմել տարրական աղյուսակներ
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. իմանալ Zoom գործիքի հնարավորությունները</p> <p>բ. իմանալ Microsoft Excel ծրագրի պատուհանի կառուցվածքը</p> <p>գ. բացել նոր փաստաթուղթ մենյուի File\New հրամանով և ստեղծաչափի CTRL + N կոճակներով</p> <p>դ. Նոր դատարկ փաստաթուղթ (New Blank Document) գործիքով տեղաշարժել Նշիչը աղյուսակի մեջ ստեղծաչափի սլաքներով և մկնիկով Home, End, Page Up, Page Down կոճակներով, CTRL + Home, CTRL + End կոճակներով</p> <p>ե. փակել փաստաթուղթը մենյուի File\Close հրամանով, ստեղծաչափի CTRL + F4 կոճակներով, Փակել (Close) գործիքով</p> <p>զ. բացել առկա փաստաթուղթը մենյուի File\Open հրամանով, ստեղծաչափի CTRL + O կոճակներով, Բացել (Open) գործիքով</p>
Ուսումնառության արդյունք 8	Կատարել EXCEL-ի աղյուսակներում տվյալների մուտքագրման, խմբագրման և ֆորմատավորման, տարրական մաթեմատիկական գործողություններ,
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ստեղծաչափի օգնությամբ մուտքագրել տեքստ (առանց ֆորմատավորման), մեծատառ նշաններ (SHIFT կոճակի օգնությամբ), սիմվոլներ (SHIFT կոճակի օգնությամբ), թվանշաններ,</p> <p>բ. իմանալ «Վանդակի հասցե» հասկացությունը,</p> <p>գ. ջնջել աղյուսակի վանդակի պարունակությունը. Delete կոճակի օգնությամբ, Backspace կոճակի օգնությամբ, տեքստի անմիջական մուտքագրումով,</p> <p>դ. կատարել աղյուսակի վանդակում տարրական ուղղումներ,</p> <p>ե. նշել վանդակների միջակայք մկնիկի օգնությամբ,</p> <p>զ. ֆորմատավորել մուտքագրված տեքստը,</p> <p>է. իմանալ տվյալների ֆորմատի ձևերը,</p> <p>ը. փոխել տվյալների ֆորմատը Մենյուի Format\Cells... հրամանով,</p> <p>թ. ֆորմատավորել աղյուսակի սյունը և տողը,</p> <p>ժ. կատարել գործողություններ Թերթի (Worksheet) հետ,</p> <p>ժա. իմանալ Մասշտաբ (Zoom) գործիքը,</p> <p>ժբ. միավորել վանդակները Merge and Center գործիքով, Մենյուի Format\Cells...\Alignment\Merge Cells հրամանով,</p> <p>ժգ. պատճենել աղյուսակային տվյալները Copy, Paste գործիքների օգնությամբ, CTRL + C, CTRL + V հրամաններով, Մկնիկի օգնությամբ,</p> <p>ժդ. տեղափոխել աղյուսակային տվյալները,</p> <p>ժե. կատարել տվյալների Ինքնալցման գործողություն, Մկնիկի օգնությամբ, Մենյուի Edit\Fill Պատուհանի հրամաններով, CTRL + D կամ CTRL + R կոճակներով,</p> <p>ժզ. դասակարգել աղյուսակային տվյալները Sort Ascending և Sort Descending գործիքներով, մենյուի Data\Sort... հրամանով,</p> <p>ժէ. կատարել տվյալների Ֆիլտրացիա մենյուի Data\Filter\Autofilter հրամանով,</p> <p>ժը. կազմել մաթեմատիկական բանաձևեր,</p> <p>ժթ. կատարել հաշվարկներ, օգտագործելով գումարման, հանման, բազմապատկման և բաժանման գործողությունները:</p>
Ուսումնառության արդյունք 9	Ինտերնետում աշխատելու իմացություն

Կատարման չափանիշներ	<p>ա. իմանալ Ինտերնետ հասկացության նշանակությունը,</p> <p>բ. ճանաչել Internet Explorer ծրագիրը, իմանալ դրա նշանակությունը,</p> <p>գ. իմանալ Ինտերնետային Հասցե հասկացությունը,</p> <p>դ. իմանալ History հրամանի նշանակությունը,</p> <p>ե. իմանալ Favorites հրամանի նշանակությունը,</p> <p>զ. իմանալ Stop հրամանի նշանակությունը,</p> <p>է. իմանալ Refresh հրամանի նշանակությունը,</p> <p>ը. իմանալ Back և Forward կոճակների նշանակությունը,</p> <p>թ. պատճենել տեքստային ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,</p> <p>ժ. պատճենել գրաֆիկական ինֆորմացիան ինտերնետային էջից,</p> <p>ժա. իմանալ ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայությունները,</p> <p>ժբ. ըստ չափանիշների որոնել ինֆորմացիա,</p> <p>ժգ. ճիշտ օգտվել ինֆորմացիայի որոնման ինտերնետային ծառայություններից,</p> <p>ժդ. իմանալ էլեկտրոնային փոստի նշանակությունը,</p> <p>ժե. ուղարկել և ստանալ էլեկտրոնային նամակներ:</p>
----------------------------	---

Աղյուսակ 2

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման հիմնական կրթական ծրագրի ընդհանուր մասնագիտական և հատուկ մասնագիտական կարողությունների մոդուլներ

ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ՋԱՐԳԱՑՄԱՆ ՓՈՒԼԵՐԸ ԵՎ ԴԵՐԸ ՄԱՐԴՈՒ ԿՅԱՆՔՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-3-08-001
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ խոհարարության պատմության վերաբերյալ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի խոհարարության զարգացման փուլերի պատմությանը, ազգային խոհանոցի՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեքի մասին գիտելիքների և առողջ սննդի կանոններին՝ ըստ սննդակարգի:
Մոդուլի տևողությունը	54 ժամ
Մուտքային պահանջները	Չկան
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Իմանալ ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցը՝ որպես ազգային մշակույթի ոչ նյութական արժեք.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում ազգային խոհանոցի ձևավորման ընթացքը և յուրահատկությունները.</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում ավանդական կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներն՝ ըստ զարգացման:</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	Իմանալ խոհարարության զարգացման փուլերը:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում խոհարարության զարգացման փուլերն՝ ըստ ժամանակաշրջանների.</p> <p>բ. ճիշտ է նկարագրում տեխնիկական և տնտեսական առաջընթացի ազդեցությունը խոհանոցի զարգացման վրա.</p> <p>գ. ճիշտ է մեկնաբանում խոհարարության զարգացման գործում խոհարարի շարունակական կատարելագործման կարևորությունը:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	Իմանալ առողջ սննդի կանոններն՝ ըստ սննդակարգի:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է նկարագրում սննդի կարևորությունը մարդու առողջ ապրելակերպի համար.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում ուտեստների ընդունման հերթականությունը և բացատրում դրա նշանակությունը.</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում առողջ սնվելու նորմերը համրությանը հասանելի դարձնելու ձևերն ու մեթոդները:</p>
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍԱՆԻՏԱՐԻԱ, ՀԻԳԻԵՆԱ ԵՎ ԱՆԿՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-3-08-002
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի օբյեկտների խոհանոցի սանիտարական, հիգիենիկ և անվտանգության կանոնների պահպանման կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կիմանա անվտանգության տեխնիկայի

	<p>նորմերը և կանոնները կազմակերպությունում, կիսապատրաստվածքների և խոհարարական պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները, կիմանա արտադրություններում օգտագործվող արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, խոհարարական ներկերի և փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, կկարողանա իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ, ինչպես նաև ապահովել անձնական հիգիենայի պահանջները և հակահրդեհային անվտանգության կանոնները, կկարողանա ցուցաբերել առաջին բուժօգնություն :</p>
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Չկան
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռեսուլտատային արդյունք 1	Իմանալ անվտանգության տեխնիկայի նորմերը և կանոնները կազմակերպություններում:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում տեխնոլոգիական սարքավորումների, մեխանիզմների շահագործման անվտանգության տեխնիկայի հիմնական պահանջները.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրաանվտանգության կանոնները և պաշտպանությունը.</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում հակահրդեհային պաշտպանության կանոնները.</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում ճնշման տակ աշխատող սարքավորումների և մեխանիզմների անվտանգ շահագործման կանոնները:</p>
Ռեսուլտատային արդյունք 2	Իմանալ արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի պահանջները.
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի հասկացությունները.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական միկրոկլիմայի նկատմամբ նորմատիվային պահանջները.</p> <p>գ. ճիշտ է թվարկում արտադրական աղմուկից և ցնցումներից պաշտպանվելու միջոցները.</p> <p>դ. ճիշտ է ներկայացնում արտադրական լուսավորվածությանը ներկայացվող պահանջները և նորմերը:</p>
Ռեսուլտատային արդյունք 3	Իմանալ հումքի և կիսապատրաստվածքների պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական կանոնները:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում հումքի պահպանման և նախապատրաստման սանիտարական պահանջներն՝ համաձայն չափանիշերի.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում հումքի և կիսապատրաստվածքների պահպանման համար. նախատեսված ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը և թույլատրելի ժամանակահատվածը:</p>
Ռեսուլտատային արդյունք 4	Ապահովել պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական պահանջները.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում պատրաստի արտադրանքի տեղափոխման սանիտարական կանոնները:</p>
Ռեսուլտատային արդյունք 5	Իմանալ արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում արդի կոնսերվանտների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում էմուլգատորների սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի.</p> <p>գ. ճիշտ է ներկայացնում փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի.</p> <p>դ. սննդային ներկերի սանիտարական անվտանգության կանոնները՝ համաձայն չափանիշերի:</p>
Ռեսուլտատային արդյունք 6	Ձեռնարկել միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի պահպանման պայմանները սառնարանում.</p> <p>բ. ճիշտ է օգտագործում խոհանոցային պարագաներն՝ ըստ</p>

	<p>նշանակության՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը.</p> <p>գ. ճիշտ է ընտրում աշխատատեղի, սարքավորումների և պարագաների ախտահանման համար անհրաժեշտ նյութերը և ջերմաստիճանը և ճիշտ է ախտահանում դրանք:</p>
ՈՒՏՈՒՆԱԹՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7	Ցուցաբերել առաջին օգնություն և բուժօգնություն:
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ցուցադրում արհեստական շնչառության իրականացումը.</p> <p>բ. ճիշտ է ցուցադրում սրտի աշխատանքի վերականգնման իրականացումը.</p> <p>գ. ճիշտ է ցուցադրում արյան հոսքի դադարեցման իրականացումը և ճիշտ է դնում վիրակապ.</p> <p>դ. ճիշտ է վիրակապում կոտրվածքները.</p> <p>ե. ճիշտ է ցուցադրում այրվածքների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը.</p> <p>զ. ճիշտ է ցուցադրում էլեկտրահարման դեպքում առաջին օգնության իրականացումը:</p>
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԽՈՂԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՇԱՅԱԳՈՐԾՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-3-08-003
Մոդուլի նպատակը	<p>Սովորողի մոտ ձևավորել խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների անվտանգ շահագործման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կտիրապետի խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների տերմինաբանությանը, կիմանա մեխանիկական, էլեկտրական, ջերմային մշակման սարքավորումների նշանակությունը, կկարողանա տեղավորել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները արտադրամասերում՝ համաձայն սահմանված չափանիշների: Կկարողանա խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները ճշգրիտ և անվտանգ շահագործել համաձայն չափանիշների:</p>
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի Խոհ-3-08-003 մոդուլը
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
ՈՒՏՈՒՆԱԹՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1	Ներկայացնել խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է անվանում և ցուցադրում խոհանոցային սարքավորումները.</p> <p>բ. ճիշտ է անվանում և ցուցադրում խոհարարական պարագաները:</p>
ՈՒՏՈՒՆԱԹՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2	Շահագործել մեխանիկական սարքավորումներն ըստ նշանակության
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում մեխանիկական սարքավորումների՝ ըստ նշանակության անվտանգ շահագործման կարգը.</p> <p>բ. անվտանգ է շահագործում մեխանիկական սարքավորումներն՝ համաձայն չափանիշների:</p>
ՈՒՏՈՒՆԱԹՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3	Շահագործի էլեկտրական սարքավորումներն ըստ նշանակության
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում էլեկտրական սարքավորումների՝ ըստ նշանակության անվտանգ շահագործման կարգը.</p> <p>բ. կարողանում է անվտանգ շահագործել էլեկտրական սարքավորումներն համաձայն չափանիշների:</p>
ՈՒՏՈՒՆԱԹՈՒՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4	Շահագործի ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման սարքավորումների՝ ըստ նշանակության անվտանգ շահագործման կարգը.</p> <p>բ. կարողանում է անվտանգ շահագործել ջերմային մշակման սարքավորումներն համաձայն չափանիշների:</p>
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՂ-03-08-004
Մոդուլի նպատակը	<p>Սովորողի մոտ ձևավորել հասարակական սննդի օբյեկտների խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստման կարողություններ:</p> <p>Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա ճիշգրիտ նախապատրաստել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, պատրաստել և պահպանի կիսապատրաստվածքները՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, կիմանա սննդամթերքի որակական հատկանիշներն ու պահպանման պայմանները:</p>
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ

Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի Խոհ-3-08-002, Խոհ-3-08-03 մոդուլները
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացին:
Կատարման չափանիշներ	ա. համապատասխան լուծույթով ճիշտ է ավտահանում խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները բ. ճիշտ է կարգավորում սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հետագա խոհարարական մշակման գործընթացի համար:
Ուսումնառության արդյունք 2	Պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի:
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է մշակում սննդամթերքը հետագա գործընթացի համար. բ. ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի (բաղադրատոմսի). գ. ճիշտ է ներկայացնում կիսապատրաստվածքների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը. դ. ճիշտ է ցուցադրում առաջադրված կիսապատրաստվածքների պահեստավորման օրինակներ:
Ուսումնառության արդյունք 3	Ստանալ, որակավորել, տեսակավորել և պահեստավորել սննդամթերքը, հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները:
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ստացման, որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները. բ. ճիշտ է ներկայացնում և ցուցադրում սառնարաններում, պաղարաններում և պահարաններում պահեստավորված սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետների հսկումը:
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՍՆՆՂԱՄԹԵՐՔԻ ԽՈՉԱՐԱՐԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՄ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՉ-3-08-005
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել սննդամթերքի խոհարարական՝ 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, կկարողանա կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում, կիմանա մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի Խոհ-3-08-002, Խոհ-3-08-03, Խոհ-3-08-04 մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ուսումնառության արդյունք 1	Ներկայացնել սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները:
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակները բ. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
Ուսումնառության արդյունք 2	Կատարել սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում ջերմային մշակման գործողությունները. բ. ճիշտ է իրականացնում է սննդամթերքի ջերմային մշակման գործողությունները:
Ուսումնառության արդյունք 3	Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեխանիկական մշակման բոլոր գործողությունները և նպատակները՝ համաձայն տեխնոլոգիայի բ. ճիշտ է կատարում սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի: գ. ճիշտ է ներկայացնում սննդամթերքի մեխանիկական մշակման ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները:
ՍՈՂՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԵՎ ԶԵՎԱՎՈՐՈՒՄ»	

Մոդուլի դասիչը	ԽՈՉ-3-08-006
Մոդուլի նպատակը	Սովորողի մոտ ձևավորել կերակրատեսակների պատրաստման, ձևավորման և կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա հանրային սննդի օբյեկտներում ճշգրիտ պատրաստել կերակրատեսակներ՝ ըստ պատվերների՝ պահպանելով ջերմային մշակման եղանակներն ու ռեժիմը, և համապատասխան ձևավորմամբ ժամանակին ներկայացնել մատուցողին:
Մոդուլի տևողությունը	144 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի Խոհ-3-08-002, Խոհ-3-08-03, Խոհ-3-08-04, Խոհ-3-08-05 մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռեսուրսային արդյունք 1	Օգտագործել բաղադրատոմս համապատասխան կերակրատեսակ պատրաստելու համար
Կատարման չափանիշներ	ա. կերակուր պատրաստելիս հետևում է բաղադրատոմսի չափաքանակներին. բ. կարողանում է շահագործել կշեռքը. գ. կարողանում է ճիշտ հաշվարկել պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը՝ ճիշտ օգտագործելով չափման միավորները:
Ռեսուրսային արդյունք 2	Ըստ պատվիրված կերակրատեսակների՝ ընտրել համապատասխան կիսապատրաստվածք և նախապատրաստել այն մշակման հաջորդ փուլին.
Կատարման չափանիշներ	ա. ըստ պատվերի՝ ճիշտ է ընտրում կիսապատրաստվածքը համապատասխան կերակրատեսակներ պատրաստելու համար՝ համաձայն բաղադրատոմսի. բ. ճիշտ հերթականությամբ է կատարում ընտրված կիսապատրաստվածքի նախապատրաստումը մշակման հաջորդ փուլին:
Ռեսուրսային արդյունք 3	Իրականացնել կերակրատեսակների ջերմային մշակում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում առաջադրված կերակրատեսակի ջերմային մշակման եղանակը և ջերմաստիճանը. բ. ճիշտ է իրականացնում առաջադրված կերակրատեսակների ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չափանիշների. գ. կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի:
Ռեսուրսային արդյունք 4	Կատարի պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և հանձնում
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի. բ. արտադրանքը ժամանակին է ներկայացնում մատուցողին գ. ճիշտ է կազմակերպում աշխատանքային գործողությունների իրականացումը և կառավարում ժամանակը.
ՄՈԴՈՒԼԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ «ՊԱՅԱՆՋԱԳԻՐ ԵՎ ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ»	
Մոդուլի դասիչը	ԽՈՉ-3-08-007
Մոդուլի նպատակը	Սովորողին տալ գիտելիքներ կերակրացանկի վերաբերյալ, ինչպես նաև նրա մոտ ձևավորել հաշվետվություն և պահանջագիր կազմելու և ներկայացնելու կարողություններ: Ավարտելով այս մոդուլը՝ ուսանողը կկարողանա կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացող սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:
Մոդուլի տևողությունը	72 ժամ
Մուտքային պահանջները	Այս մոդուլն ուսումնասիրելու համար սովորողը պետք է անցած լինի Խոհ-3-08-002, Խոհ-3-08-003, Խոհ-3-08-004, Խոհ-3-08-005, Խոհ-3-08-006 մոդուլները:
Մոդուլի գնահատման կարգը	Մոդուլի ընդունելի կատարողականը յուրաքանչյուր արդյունքի համար նախատեսված կատարման չափանիշների բավարար մակարդակի ապահովումն է:
Ռեսուրսային արդյունք 1	Իմանալ հասարակական սննդի հաստատությունների կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, դրա կառուցվածքը.
Կատարման չափանիշներ	ա. ճիշտ է ներկայացնում հասարակական սննդի հաստատությունների

	<p>կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքները, դրա նշանակությունը.</p> <p>բ. ճիշտ է ներկայացնում կերակրացանկի կառուցվածքն՝ ըստ ուտեստների հերթականության</p>
Ուսումնառության արդյունք 2	<p>Կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր.</p> <p>բ. Ժամանակին հայտնում է կերակրացանկով նախատեսված կերակրատեսակների, բաղադրամասերի անհրաժեշտ չափաքանակների մասին:</p>
Ուսումնառության արդյունք 3	<p>Կազմել և ներկայացնել հաշվետվություն՝ ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</p>
Կատարման չափանիշներ	<p>ա. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն ընդունված սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</p> <p>բ. ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:</p>

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության 2311 «Հասարակական սնունդ» մասնագիտության «խոհարար» որակավորման օրինակելի ուսումնական պլան

N	Առարկայախմբեր, առարկաներ և մոդուլներ	Շաբաթների թիվը	Ուսանողի առավելագույն բեռնվածությունը, ժամ	Պարտադիր լսարանային պարապմունքներ, ժամ	Ուսուցման երաշխավորվող տարին
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԳՈՒՄԱՆԻՏԱՐ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼ ՏՆՏԵՍԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1	Իրավունքի հիմունքներ		54	36	1
2	Հայոց լեզվի և խոսքի մշակույթի հիմունքներ		108	72	1
3	Քաղաքագիտության և սոցիոլոգիայի հիմունքներ		27	18	1
4	Պատմություն		54	36	1
5	Ֆիզիկական կուլտուրա		87	58	1
6	Օտար լեզու		58	58	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		388	278	
	ՄԱԹԵՄԱՏԻԿԱԿԱՆ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1	Էկոլոգիայի հիմունքներ		54	36	1
2	Քաղաքացիական պաշտպանություն և արտակարգ իրավիճակների հիմնահարցեր		27	18	1
			81	54	
	ԱՌԱՆՑՔԱՅԻՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ				
1	Ընդհանուր աշխատանքային գործունեության հմտություններ		54	36	1
2	Հաղորդակցման հմտություններ		54	36	1
3	Համակարգչային օպերատորության հիմունքներ		81	54	
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		189	126	
	ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1	Խոհարարության զարգացման փուլերը և դերը մարդու կյանքում		81	54	1
2	Սանիտարիա, հիգիենա և անվտանգության կանոններ		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		189	126	
	ՀԱՏՈՒԿ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ				
1	Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում		108	72	1
2	Նախապատրաստում խոհարարական աշխատանքների		108	72	1
3	Սննդամթերքի խոհարարական մշակում		108	72	1
4	Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում		216	144	1
5	Պահանջագիր և հաշվետվություն		108	72	1
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ		1515	432	
	ԸՆՏՐՈՎԻ		42	28	
	ՊԱՂՈՒՍԱՅԻՆ ԺԱՄԵՐ				
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	29	2404	1044	
	ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ		100	100	
	ՆԱԽԱՍԻՐԱԿԱՆ ԱՌԱՐԿԱՆԵՐ				
	ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՊՐԱԿՏԻԿԱ	10			
	ՄԻՋԱՆԿՅԱԼ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ	3			
	ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՄՓՈՓԻՉ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ	2			
	ԸՆԴԱՄԵՆԸ	44			