

ԶԲԱՂՄՈՒՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի (զբաղմունքի) անվանումը	<b>Խոհարար</b>
<b>Դերը</b>	<p>Շահագործում է խոհանոցի մեխանիկական, ջերմային մշակման, էլեկտրական սարքավորումներն ու պարագաները ըստ նշանակության, տեղավորում դրանք ըստ արտադրամասերի, կազմում և ներկայացնում է պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ներկայացնում է հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, նախապատրաստում խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, ըստ տեխնոլոգիայի պատրաստում և պահպանում է կիսապատրաստվածքներ, կատարում է սննդամթերքի մեխանիկական և ջերմային մշակում, իրականացնում է կերակրատեսակների ջերմային մշակում, կատարում պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձեռնավորում և ժամանակին ներկայացնում մատուցողին:</p>
<b>Խնդիրների բնագավառ 1. Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում:</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- շահագործում է մեխանիկական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության.</li> <li>- շահագործում է էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության.</li> <li>- շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումներն՝ ըստ նշանակության.</li> <li>- տեղավորում է խոհարարական սարքավորումներն՝ ըստ արտադրամասերի:</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• անվտանգ շահագործում է մեխանիկական սարքավորումները՝ ըստ նշանակության և չափանիշների</li> <li>• անվտանգ շահագործում է էլեկտրական սարքավորումները՝ ըստ նշանակության և չափանիշների</li> <li>• անվտանգ շահագործում է ջերմային մշակման սարքավորումները՝ ըստ նշանակության և չափանիշների</li> <li>• ճիշտ է տեղավորում խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաներն արտադրամասերում՝ համաձայն սահմանված չափանիշների</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 2. Պահանջագրի և հաշվետվության ներկայացում:</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- կազմում և ներկայացնում է պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</li> <li>- կազմում և ներկայացնում է հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ճիշտ է կազմում և ներկայացնում պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</li> <li>• ճիշտ է կազմում և ներկայացնում հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 3. Նախապատրաստում խոհարարական աշխատանքներին:</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները նախապատրաստում է աշխատանքային գործընթացին</li> <li>- պատրաստում և պահպանում է կիսապատրաստվածքները՝ համաձայն</li> </ul>

	տեխնոլոգիայի
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• համապատասխան լուծույթով ճիշտ է ախտահանում խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները</li> <li>• ճիշտ է կարգավորում սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հետագա խոհարարական մշակման գործընթացի համար</li> <li>• ճիշտ է պատրաստում կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի</li> <li>• ճիշտ է ընտրում կիսապատրաստվածքների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 4. Սննդամթերքի խոհարարական մշակում:</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- իրականացնում է սննդամթերքի ջերմային մշակում</li> <li>- կատարում է սննդամթերքի մեխանիկական մշակում</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ճիշտ է կատարում սննդամթերքի մեխանիկական և ջերմային մշակում ըստ տեխնոլոգիայի</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 5. Կերակրատեսակների պատրաստում և ներկայացում:</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ըստ պատվիրված կերակրատեսակների՝ ընտրում է համապատասխան կիսապատրաստվածք.</li> <li>- իրականացնում է կերակրատեսակների ջերմային մշակում.</li> <li>- կատարում է պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և ժամանակին ներկայացնում մատուցողին</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ըստ պատվերի՝ ճիշտ է ընտրում կիսապատրաստվածքը համապատասխան կերակրատեսակներ պատրաստելու համար՝ համաձայն բաղադրատոմսի</li> <li>• ճիշտ է իրականացնում առաջադրված կերակրատեսակների ջերմային մշակումը՝ համաձայն սահմանված չափանիշների</li> <li>• կերակրատեսակներն առանց որակական կորուստների հասցնում է պատրաստի վիճակի</li> <li>• ճիշտ է ձևավորում պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի և ժամանակին ներկայացնում մատուցողին</li> </ul>
<b>Պատասխանատվությունը և Բարդության աստիճանը</b>	
<b>Բարդության աստիճանը</b>	
<b>Պատասխանատվությունը</b>	Խոհարարը պատասխանատվություն է կրում խոհանոցի, խոհանոցի սարքավորումների և պարագաների սանիտարական պայմանների, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի ապահովման համար: Հետևում է հումքի և կիսապատրաստվածքների պահպանման ու հետագա մշակման նախապատրաստման սանիտարական կանոններին, ապահովում պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պայմանները, հետևում արդի կոնսերվանտների, էմուլգատորների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության, խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների շահագործման անվտանգության կանոններին, ձեռնարկում է միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ.
<b>Մասնագիտական գիտելիքներ, կարողություններ, հմտություններ և վերաբերմունք</b>	
<b>Լեզուները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Հայերեն՝ գերազանց</li> </ul>

<b>Համակարգիչը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MS Word` բավ</li> <li>• MS Excel` բավ</li> <li>• Internet Explorer` բավ</li> </ul>
<b>Գիտելիքը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Գնումներ</b></li> <li>• <b>Սննդի արդյունաբերություն</b></li> <li>• <b>Ապրանքի որակի բարելավում</b></li> <li>• <b>Սննդի հիգիենա.</b></li> <li>• <b>Կրթություն և վերապատրաստում</b></li> </ul>
<b>Կարողությունները, հմտությունները և վերաբերմունքը</b>	<p><b>Որակի վերահսկման վերլուծություն.</b> Մտուգել ապրանքները, ծառայությունները կամ գործընթացները՝ գնահատելու համար որակը կամ արդյունավետությունը:</p> <p><b>Տրամաբանում և որոշման կայացում.</b> օգտագործելով տրամաբանությունը և բանականությունը՝ տարբերակել խնդիրների այլընտրանքային լուծումների, բխող հետևությունների կամ մոտեցումների ուժեղ և թույլ կեղմերը:</p> <p><b>Ուսուցում.</b> մյուսներին սովորեցնելը, թե ինչպես անել ինչ-որ բան:</p> <p><b>Ժամանակի կառավարում.</b> ճշգրտորեն կառավարել սեփական:</p> <p><b>Մոնիտորինգ.</b> գնահատել սեփական կամ կազմակերպությունների գործողությունները՝ բարելավումներ կամ ուղղիչ գործողություններ ձեռնարկելու համար:</p> <p><b>Համակարգչային և ինտերնետային հիմնական գիտելիքներ.</b> հաճախ կիրառվող համակարգչային ծրագրերի՝ Microsoft Word, Excel, and Power Point-ի, իմացություն, ինչպես նաև բավականաչափ գիտելիք օգտագործելու համար ինտերնետը՝ որպես փնտրման համակարգի միջոց:</p> <p><b>Մարդկանց ընկալելու ունակություն.</b> ուշադրություն դարձնել մարդկանց արձագանքներին և փորձել ըմբռնել դրանց պատճառները:</p> <p><b>Ինդուկտիվ դատողություն.</b> հատուկ խնդիրների լուծման համար կարողանալ կիրառել համընդհանուր օրենքներ՝ իմաստալից լուծումներ գտնելու նպատակով:</p>

**ՀԱՎԵԼՎԱԾ 2**

**ԱՐՀԵՍՏԱՎՈՐԻ «ԽՈՀԱՐԱՐ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ԾՆՈՐՀՄԱՆ՝ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔՆԵՐԻ ԵՎ ԿԱՐՈՂՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԶԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

Արհեստավորի «Խոհարար» որակավորման շնորհման՝ մասնագիտական գիտելիքների և կարողությունների գնահատման չափանիշներն են՝

1. համապատասխան պետական կրթական (որակավորման) չափորոշի բոլոր մոդուլների համապատասխան ուսումնառության արդյունքներով սահմանված մասնագիտական գիտելիքները, որոնց ստուգումն իրականացվում է համալիր թեստային հարցման միջոցով: Թեսթը բաղկացած է վերոնշյալ բոլոր ուսումնառության արդյունքներին վերաբերող՝ ընդհանուր թվով 50 հարցից:
 

Արդյունքը համարվում է բավարար, եթե ճիշտ պատասխաններ են տրվել թեստային առաջադրանքի հարցերի առնվազն 95%-ին:
2. մասնագիտական կարողությունները, որոնց ստուգման համար պահանջվում է կատարել հետևյալ գործողությունները՝
  - խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների նախապատրաստում աշխատանքային գոծընթացին.

- անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ պահանջագրի կազմում և ներկայացում.
- ըստ բաղադրատոմսի՝ պատրաստել 3-4 առաջադրված տարաբնույթ կերակրատեսակներ, որը պետք է ներառի՝
  - համապատասխան կիսապատրաստվածքների ընտրում և (կամ) պատրաստում և պահպանում.
  - մեխանիկական և էլեկտրական սարքավորումների շահագործում.
  - սննդամթերքի մեխանիկական մշակում.
  - սննդամթերքի ջերմային մշակման բոլոր գործողությունների իրականացում.
  - պատրաստի արտադրանքի պատշաճ ձևավորում.
- պատրաստի արտադրանքի՝ մատուցողին ժամանակին ներկայացում.
- ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ հաշվետվության կազմում և ներկայացում.
- առաջին օգնության միջոցառումների ցուցադրում:

Արդյունքը համարվում է բավարար, եթե վերոնշյալ գործողությունների առնվազն 90%-ը կատարվել է չափորոշչով սահմանված՝ համապատասպան կատարման չափամիջոցներին համաձայն՝ պահպանելով անվտանգության տեխնիկայի կանոններն ու հիգիենայի պահանջները: