

| Մասնագիտության նկարագիրը | |
|--|--|
| Պաշտոնի /գբաղմունքի/ անվանումը | Մասնագիտությունը՝ 1013.03. 4 «Խոհարարական գործ» Որակավորումը՝ 1013.03.01.4 «Խոհարար» |
| I. Դերը | Խոհարարը ըստ տեխնոլոգիայի, պատրաստում և պահպանում է կիսապատրաստուկներ, կատարում է սննդամթերքի խոհարարական և ջերմային մշակում, իրականացնում է կերակրատեսակների ջերմային մշակում, կատարում պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում: Խոհարարը կարող է աշխատել հասարակական սննդի հաստատություններում՝ ռեստորաններում, սրճարաններում, արագ սննդի կետերում, հյուրանոցային համալիրների խոհանոցներում և հանրային սննդի այլ ձեռնարկություններում: |
| II. Խնդիրների բնագավառները | |
| Խնդիրների բնագավառ 1. Հիգիենայի և սննդի անվտանգության ապահովում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | - պահպանում է անձնական հիգիենայի նորմերը, - կատարում է նախապատրաստական շխատանքներ - կիրառում է հումքի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը, - պահպանում է աշխատանքի անվտանգության նորմերը: |
| Կատարման չափանիշներ | -պահպանված են անձնական հիգիենայի նորմերը, -կատարված են նախապատրաստական աշխատանքները, -կիրառված են հումքի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը, -պահպանված են աշխատանքի անվտանգության նորմերը: |
| Խնդիրների բնագավառ 2. Խոհանոցային սարքավորումների շահագործում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | - շահագործում է մեխանիկական սարքավորումները, - շահագործում է էլեկտրական սարքավորումները, - շահագործում ջերմային սարքավորումները, - օգտագործում է սառնարանային սարքավորումները, - շահագործում է խոհանոցային պարագաները: |
| Կատարման չափանիշներ | - շահագործված են մեխանիկական սարքավորումները, - շահագործված են էլեկտրական սարքավորումները, - շահագործված են ջերմային սարքավորումները, - օգտագործված են սառնարանային սարքավորումները, - շահագործված են խոհանոցային պարագաները: |
| Խնդիրների բնագավառ 3. Պահանջագրի և հաշվետվության կազմում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | - ներկայացնում է հասարակական սննդի հաստատությունների բաղադրագրերի հիմնական սկզբունքները, -կազմում է բաղադրատոմսով նախատեսված սննդային ռեսուրսների պահանջագիր, -կազմում է ընդունված, օգտագործած, մնացորդ սննդային |

| | |
|---|--|
| | <p>ռեսուրսների հաշվետվություն:</p> |
| Կատարման չափանիշներ | <ul style="list-style-type: none"> -ներկայացված է հասարակական սննդի հաստատությունների բաղադրագրերի հիմնական սկզբունքները, -կազմված է բաղադրատոմսով նախատեսված սննդային ռեսուրսների պահանջագիրը, -կազմված է ընդունված, օգտագործված և մնացորդ սննդային ռեսուրսների հաշվետվություն: |
| Խնդիրների բնագավառ 4. Խոհարարական աշխատանքների նախապատրաստում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> -ախտահանում է խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները սահմանված կարգով, -կարգավորում է սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հետագա խոհարարական մշակման համար, -պատրաստում է կիսապատրաստուկներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, -ընտրում է կիսապատրաստուկների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը: |
| Կատարման չափանիշներ | <ul style="list-style-type: none"> -ախտահանված են խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները սահմանված կարգով, -կարգավորված է սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հետագա խոհարարական մշակման գործընթացի համար, -պատրաստված են կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, -ընտրված է կիսապատրաստվածքների պահեստավորման և պահպանման ռեժիմը: |
| Խնդիրների բնագավառ 5. Սննդամթերքի մեխանիկական և ջերմային մշակում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> - կատարում է սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, - կատարում է սննդամթերքի ջերմային մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի: |
| Կատարման չափանիշներ | <ul style="list-style-type: none"> -կատարված է սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի, -կատարված է սննդամթերքի ջերմային մշակում՝ համաձայն տեխնոլոգիայի: |
| Խնդիրների բնագավառ 6. Կերակրատեսակների պատրաստում և ձևավորում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> -ընտրում է կիսապատրաստվածքը՝ ըստ բաղադրատոմսի, -պատրաստում է կերակրատեսակներ՝ պահպանելով մթերքների որակական հատկանիշները, - ձևավորում է պատրաստված կերակրատեսակը: |
| Կատարման չափանիշներ | <ul style="list-style-type: none"> - ընտրված է կիսապատրաստվածքը՝ ըստ բաղադրատոմսի, - պատրաստված է կերակրատեսակը՝ պահպանելով մթերքի որակական հատկանիշները, - ձևավորված է պատրաստված կերակրատեսակը: |

| | |
|---|--|
| III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/ | <p>Խոհարարը պատասխանատու է խոհանոցի, խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների սանիտարական վիճակի, նրանց պահպանման, անվտանգ և ճիշտ օգտագործման, ինչպես նաև անձնական հիգիենայի համար:</p> <p>Պատասխանատու է օգտագործվող մթերքների պիտանելիության ժամկետների, իր կողմից պատրաստված կերակրատեսակների, նյութական միջոցները արդյունավետ օգտագործելու, հաճախորդի պահանջները և ակնկալիքները բավարար կատարելու համար:</p> |
| IV. Լեզուները | <ul style="list-style-type: none"> • հայերեն՝ լավ • օտար լեզու՝ բավարար |
| V. Համակարգիչը | <ul style="list-style-type: none"> • MS Word՝ բավ • MS Excel՝ բավ • Internet Explorer՝ բավ |
| VI. Գիտելիքները | <p>Պետք է իմանա.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ազգային և համաշխարհային խոհանոցային մշակույթի ու պատմության առանձնահատկությունները, - աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը, - աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - աշխատանքի անվտանգության կանոնները, - սննդային ինֆեկցիաների մասին և դրանց կանխարգելման միջոցները, - հումքի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը, - մթերքների ստացման որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները, - ջերմային մաշկման եղանակները, - կերակրացանկ կազմելու հիմնական սկզբունքներն ու կառուցվածքը, - առաջին բուժօգնության կանոնները, - մասնագիտական համապատասխան սարքավորումների ու պարագաների արդյունավետ օգտագործման ձևերը, - սարքավորումների ու պարագաների ախտահանման ձևերն ու միջոցները, - մասնագիտական գործունեության մեջ կիրառվող եզրույթներն ու հասկացությունները: |

| | |
|--|--|
| <p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p> | <p>Պետք է կարողանա.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ըստ նշանակության շահագործել խոհանոցի մեխանիկական, ջերմային մշակման, էլեկտրական սարքավորումներն ու պարագաները, - նախապատրաստել խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին, - կազմել և ներկայացնել պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, - կազմել հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդ ռեսուրսների վերաբերյալ, - կատարել սննդամթերքի մեխանիկական և ջերմային մշակում, - իրականացնել սննդամթերքի ջերմային մշակում առանց կորուստների, - օգտագործել բաղադրատոմս, հաշվարկել չափաքանակների հանրագումարը, - ձևավորել և ներկայացնել կերակրատեսակը, - կազմել կերակրացանկ՝ պահպանելով հիմնական սկզբունքներն ու կառուցվածքը, - կազմել պահանջագիր և հաշվետվություն: |
| <p>III. Անձի որակական հատկանիշներ</p> | <p>Պատասխանատու, պարտաճանաչ, հաղորդակցվող, խնայող, ճշտապահ, աշխատանքի նկատմամբ պատասխանատվության զգացում, թիմային աշխատանքում հարմարվողականություն:</p> |