

ՉԲԱՂՄՈՒՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ
Հանրային սննդամթերքի տեխնոլոգիա

| Պաշտոնի (զբաղմունքի) անվանումը | Տեխնիկ |
|---|--|
| Դերը | <p>Իրականացնում է՝ հանրային սննդի և սպառողների սննդի եւ հանգստի անցկացման պահանջների բավարարմանն ուղղված գործունեություն, ինչպես նաև հյուրանոցային տնտեսության կազմակերպություններում, բժշկական եւ մանկական հիմնարկներում կամ մասնավոր տներում, նավերի վրա և գնացքներում կազմակերպում, ղեկավարում և իրականացնում է սննդի եւ րմպեյիքների պատրաստման աշխատանքների կազմակերպումը:</p> |
| Խնդիրների բնագավառ 1. ՀՍՕ-ում կերակրատեսակների պատրաստում եւ տեխնոլոգիական վերահսկում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> • Ազգային կերակրատեսակների պատրաստում • Արտասահմանյան կերակրատեսակների պատրաստում • իրականացնում եւ տեխնոլոգիապես վերահսկում է նախուտեստների, ապուրների, հիմնական կերակրատեսակների եւ աղանդերների պատրաստման գործընթացը • իրականացնում եւ տեխնոլոգիապես վերահսկում է սննդամթերքի պատրաստման գործընթացը |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • տեխնոլոգիապես ճիշտ պատրաստում եւ վերահսկում է ազգային խոհանոցի հիմնական ուտեստների պատրաստման գործընթացը • տեխնոլոգիապես ճիշտ պատրաստում եւ վերահսկում է տարբեր ազգերի խոհանոցների հիմնականում տարածված ուտեստների պատրաստման գործընթացը • տեխնոլոգիապես ճիշտ պատրաստում եւ վերահսկում է տաք եւ սառը նախուտեստների, ապուրների պատրաստման գործընթացը • տեխնոլոգիապես ճիշտ պատրաստում եւ վերահսկում է հիմնական կերակրատեսակների պատրաստման գործընթացը • տեխնոլոգիապես ճիշտ պատրաստում եւ վերահսկում է աղանդերների պատրաստման գործընթացը |
| Խնդիրների բնագավառ 2. կազմակերպում եւ իրականացնում է նյութատեխնիկական ապահովման գործընթացը | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> • Նախապատրաստում է ապրանքների ցանկը • Կազմում է մատակարարների ցանկ • Ընտրում է մատակարարներին • Մասնակցում է մատակարորը կազմակերպությունների հետ բանակցությունների վարմանը պայմանագրերի ձեւակերպմանը • Կազմակերպում է եւ ապահովում է մատակարարումը • Ընդունում է ապրանքները • Ստուգում է ապրանքների պիտանիությունը • Ստուգում է ապրանքների որակը՝ զգայորոշման եղանակով • Կազմակերպում է պահեստավորման, բացթոնման եւ դուրսգրման աշխատանքները • Մշակում է կազմակեպչա-տեխնիկական միջոցառումներ ուղղված ջարդոնների և անսարգությունների կրճատմանը • Իրականացնում է պահեստային մասի հաշվարկ • Պատասխանատվություն է կրում իրեն ամրակցված տարածքի եւ գույքի համար • հետետում է սարքավորումների անխափան աշխատանքին եւ ժամանակին |

| | |
|--|--|
| | <p>ահագանգում է անսարքությունների վերաբերյալ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ապահովում եւ վերահսկում է տարածքի սանիտարական վիճակը |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • Ապրանքների ցանկը կազմված է ելնելով պահանջմունքից • Ունի մատակարարների բազա ըստ ապրանքատեսակների • Մատակարարների ցանկից ընտրված են մատակարարները համապատասխանում են հետևյալ չափանիշների՝ (Գին, որակ հարաբերակցություն, հեռավորությունը, ֆինանսական վիճակը,) • Պայմանագրերը կնքված են փոխշահավետ սկզբունքով • Մատակարարման ձևը ընտրված է ճիշտ • Մատակարարումը իրականացված է ճիշտ ժամանակին և անխափան • Ապրանքը պահեստավորված է • Պահուստային նորմերը ապահովում են անխափան աշխատանքային գործունեություն (մինիմալ ռեզերվ, պահուստ) և համապատասխանում են նորմերին: • Առկա են բոլոր ուղեկցող փաստաթղթերը • Անհամապատասխանությունների դեպքերում ներկայացված է համապատասխան զեկուցագիր, կամ կազմված է համապատասխան փաստաթուղթ • Խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները ապահովված են ըստ անհրաժեշտ տեսակի քանակի եւ որակի • Ջարդոնները նվազել են և սարգավորումները աշխատում են անխափան • Պահեստային մասը ապահովում է ապրանքների պատշաճ պահպանումը և պահեստային գործողությունների իրականացում • Ապրանքները բացթողնված են և ամրագրված է համապատասխան փաստաթղթերով |
| Խնդիրների բնագավառ 3. Խոհանոցային սարքավորումների եւ պարագաների շահագործման եւ տեղաբաշխման վերահսկում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> • Խոհանոցում ապահովում է խոհանոցային սարքավորումների եւ պարագաների ճշգրիտ դասավորությունը ըստ համապատասխան ստանդարտների, հարմարավերության եւ արդյունավետության • Վերահսկում է ջերմային/էլեկտրական եւ մեխանիկական սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • Տաք եւ սառը արտադրամասերում սարքավորումների եւ պարագաների գտնվելու վայրը համապատասխանում է գործող իրավական ակտերին • Տաք եւ սառը արտադրամասերում սարքավորումների եւ պարագաների դիրքը, գտնվելու վայրը արդյունավետ է դարձնում աշխատանքային գործընթացը • Խոհանոցային պարագաները ճիշտ են տեղաբաշխված |
| Խնդիրների բնագավառ 4. գործունեության արդյունքների վերլուծում, գնահատում եւ կանխատեսում, համապատասխան հաշվետվությունների ներկայացում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> • կատարում է համեմատական անալիզ պատվերների կտրոնների միջոցով՝ ըստ ժամանակահատվածների • պլանավորում է հետագա աշխատանքներն ըստ վերլուծության արդյունքների • վերլուծում եւ կանխատեսում է սպառողների շարժը • ապահովում է հետադարձ կապ հաճախորդների հետ |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • առկա են պատվերների կտրոնների միջոցով համեմատական անալիզի արդյունքները • առկա է սպառողների շարժի մասին համապատասխան տեղեկատվություն • առկա է համապատասխան պահանջարկ ունեցող մենյու • արձանագրված են հաճախորդների դիտողություններն ու առաջարկությունները |
| Խնդիրների բնագավառ 6. արտադրական գործունեություն ծավալելու և ծառայություններ մատուցելու | |

ժամանակ աշխատանքի պաշտպանության և անվտանգության կանոնների ու նորմերի ապահովում եւ վերահսկում.

Աշխատանքային գործընթացը

- մասնագիտական գործունեության իրականացման համար անհրաժեշտ իրավական փաստաթղթերի ապահովում, աշխ գործընթացի իրականացում համապատասխան ՀՀ օրենսդրությանը

Կատարման չափանիշները

- գործունեությունն իրականացնում է ՀՀ օրենսդրության /ստանդարտների, պահանջներին համապատասխան

Խնդիրների բնագավառ 7. մարդկային ռեսուրսների կառավում

Աշխատանքային գործընթացը

- իր ենթակայությամբ գտնվող աշխատակազմի, թվաքանակի համազգեստի ընտրություն
- տեղաբաշխման ապահովում/վերահսկում
- աշխատանքի բաժանում եւ վերահսկում
- ստորաբաժանման աշխատակիցների հիգիենայի վերահսկում
- աշխատակիցների գնահատում
- վերապատրաստման, մասնագիտական որակների բարձրացման աշխատանքների կազմակերպում
- խրախուսման եւ կարգապահական պատասխանատվության միջոցների կիրառման միջնորդում
- աշխատանքի նկարագրերի կազմում
- աշխատանքի անվտանգության նորմերի, պարտականությունների ծանուցումը աշխատակիցներին եւ հետագա վերահսկում

Կատարման չափանիշները

- համազգեստը համապատասխանում է ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված նորմերին
- աշխատակիցներն ունեն համապատասխան որակավորում
- ըստ աշխատանքի ծավալի եւ արտադրամասերի քանակի ճիշտ է ընտրված աշխատակազմը
- աշխատակիցների արտաքին տեսքը, համազգեստը համապատասխանում են հիգիենայի նորմերին
- ճիշտ է կատարված աշխատանքի բաժանումն ըստ աշխատակիցների կարողությունների, գործունեության եւ ծանրաբեռնվածության
- կազմում է համապատասխան ծրագրեր եւ իրականացնում է խոհանոցի աշխատակիցների մասնագիտական կարողությունների բարձրացմանն ուղղված աշխատանքներ
- ճիշտ են կազմված աշխատանքների նկարագրերը
- աշխատակիցները գրավոր ծանուցված են անվտանգության նորմերին, պարտականություններին

Խնդիրների բնագավառ 13. Մենյուի կազմում, հաշվարկում/կալկուլյացվիա/

Աշխատանքային գործընթացը

- կազմում է մենյու
- որոշում է կերակրատեսակների գները
- կազմում է բաղադրատոմս եւ տեխնոլոգիական քարտ

Կատարման չափանիշները

- մենյուն կազմված է ըստ սննդակարգի, արտացոլված են մթերքների անվանումները
- արտացոլված են կերակրատեսակների գները
- ճիշտ է կատարում ռացիոնալ/իրատեսական գնագոյացում /էլ. էներգի, ջրի, աշխատուժի ծախս/
- ըստ տեխնոլոգիական քարտի ճիշտ է հաշվարկված պահանջվող կերակրատեսակների քաշը եւ գինը ըստ չափաբաժինների

Խնդիրների բնագավառ 15. Սննդամթերքի ձեւավորում փաթեթավորում եւ տարալավորում

Աշխատանքային գործընթացը

- վերահսկում եւ կամ իրականացնում է սննդամթերքի փաթեթավորում
- վերահսկում եւ կամ իրականացնում է սննդամթերքի տարալավորում

Կատարման չափանիշները

- ճիշտ են ընտրված տարաները ըստ համապատասխան սննդամթերքի
- ճիշտ են ընտրված փաթեթավորման նյութը ըստ համապատասխան սննդամթերքի

| | |
|---|---|
| Պատասխանատվությունը-բարոյության աստիճանը | |
| Բարոյության աստիճանը | ՈԱՇ-ի 5 մակարդակ |
| Պատասխանատվությունը | Խնդիրների բնագավառ + զվաղմունք |
| Մասնագիտական գիտելիքներ, կարողություններ, հմտություններ-վերաբերմունք | |
| Լեզուները | <ul style="list-style-type: none"> • Հայերեն • Ռուսերեն • Անգլերեն |
| Համակարգիչը | <ul style="list-style-type: none"> • MS Word • MS Excel • Internet Explorer |
| Գիտելիքներ | <ul style="list-style-type: none"> • Մասնագիտական գործունեությանը վերաբերվող գործող օրենսդրություն և նորմատիվ բազա • Ապրանքագիտություն • Մնման ֆիզիոլոգիա • Ֆիզկոլլ քիմիա • Մանրէաբանություն • Անալիտիք քիմիա • Մենեջմենթ • Մարքեթինգ • Ճյուղային տնտեսագիտություն • Դիետոլոգիա • Մասնագիտական եզրույթներ • Նյութատեխնիկական մատակարարման, պահեստային տնտեսության կազմակերպում • Ճաշացանկի կազմում • Բաղադրատոմսերը • Պատրաստման տեխնոլոգիան • ծառայության որակի վերահսկում |
| Կարողությունները, հմտությունները-վերաբերմունքը | <ul style="list-style-type: none"> • թիմում աշխատելու և հաղորդակցվելու վերաբերմունք • գործիքների, սարքերի, սարքավորումների, ինչպես նաև ավտոմատ կառավարման ժամանակակից համակարգերի հետ աշխատելու և վերանորոգելու կարողություն • Սարքերի, սարքավորումների հետ վարվելու, նրանց անսարքությունները վերացնելու հմտություն • Ծագած խնդիրների ճիշտ լուծման կարողություն • Առաջին օգնություն ցուցաբերելու հմտություն/կարողություն • մթերքների խոհարարական մշակման ժամանակ ֆիզիկոքիմիական բնափոխությունների վերահսկման կարողություն • Վերլուծության և կանխատեսման կարողություն • Լավ հոտառություն և համի զգացողություն • Ուշադրության կենտրոնացման և բաշխման կարողություն • Լավ հիշողություն • Պատասխանատվություն և ազնվություն • Կարգապահ և ճշտապահ • Հավասարակշռված • Վերաարտադրողական երևակայություն • Ստեղծագործական ունակություն • Հավասարակշռվածություն |