

Մասնագիտության նկարագիրը

Պաշտոնի / զբաղմունքի/ անվանումը	1013.02.4 «Հանրային սննդի մատուցում» 1013.02.03.4 «Մատուցող»
I. Դերը	Մատուցողն ըստ տեսակների ու դասակարգման՝ հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատություններում իրականացնում է սրահի նախապատրաստում, հյուրերի ընդունելություն, սպասարկում և ճանապարհում:
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Սրահի նախապատրաստում և հյուրերի ընդունելություն	
Աշխատանքային գործընթացը	<ol style="list-style-type: none"> 1. ձևավորել սրահը՝ ըստ համապատասխան միջոցառումների, 2. կատարել սեղանների նախնական սպասքաղրում, 3. ըստ սահմանված նորմերի դիմավորել հյուրերին:
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1. հյուրընկալման սրահները հյուրերի սպասարկման համար նախապատրաստված են, 2. համապատասխան միջոցառումների համար սրահները ձևավորված են, 3. համապատասխան սպասքաղրումը կատարված է, 4. հյուրերի դիմավորումը կատարված է ըստ սահմանված նորմերի, 5. հյուրընկալության ջերմ մթնոլորտն ստեղծված է, 6. հյուրերի պահանջմունքները բացահայտված են:
Խնդիրների բնագավառ 2. Հյուրերի սպասարկում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ol style="list-style-type: none"> 1. ներկայացնել կերակրացանկը, 2. ներկայացնել կերակրատեսակների բաղադրությունը և պատրաստման տեխնոլոգիան, 3. ներկայացնել ալկահոլային և ոչ ալկահոլային խմիչքների տեսակները, 4. ներկայացնել ազգային մշակույթների առանձնահատկությունները՝ կերակրացանկը ներկայացնելիս, 5. ըստ սահմանված նորմերի ընդունել պատվեր և փոխանցել խոհանոց, 6. ըստ սահմանված նորմերի սպասարկել հյուրերին, 7. պահպանել անձնական սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերը, 8. պահպանել աշխատանքի անվտանգության կանոններն ու պահանջները:
Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1. կերակրացանկը ներկայացված է, 2. կերակրատեսակների բաղադրությունը և պատրաստման տեխնոլոգիան ներկայացված է, 3. ալկահոլային և ոչ ալկահոլային խմիչքների տեսակները ներկայացված է,

	<ol style="list-style-type: none"> 4. ազգային մշակույթների առանձնահատկությունները՝ կերակրացանկը ներկայացնելիս ներկայացված է, 5. պատվերը ընդունված և փոխանցված է ըստ սահմանված նորմերի, 6. հյուրերի սպասարկումը կատարված է ըստ սահմանված նորմերի, 7. օգտագործված սպասքի հավաքումն ու թարմեցումը կատարված է, 8. պահպանված են սանիտարահիգիենիկ կանոնները, 9. մատուցողի արտաքին տեսքը և վարքը համապատասխան է, 10. պահպանված են անվտանգության կանոններն ու պահանջները:
--	--

Խնդիրների բնագավառ 3. Հյուրերի ճանապարհում

Աշխատանքային գործընթացը	<ol style="list-style-type: none"> 1. ըստ սահմանված նորմերի կատարել վերջնահաշվարկ, 2. ըստ սահմանված նորմերի կատարել հյուրերի ճանապարհում:
--------------------------------	---

Կատարման չափանիշներ	<ol style="list-style-type: none"> 1. վերջնահաշվարկը կատարված է ըստ սահմանված նորմերի, 2. հյուրի ճանապարհում կատարված է ըստ սահմանված նորմերի:
----------------------------	--

III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/	<ol style="list-style-type: none"> 1. Հաստատության հյուրերի նկատմամբ պարտավոր է լինել բարեհամբույր և հարգալից 2. Մանրամասն պետք է իմանա կերակրացանկն ու խմիչքների բնութագրերը 3. Իմանա հյուրերի սպասարկման բոլոր կանոնները և որակյալ կերպով իրականացնել դրանք 4. Պատշաճ տեսք ունենալ 5. Հյուրին կոռեկտ կերպով ներկայացնի և ստանա գումարը 6. Անցնել բուժզննում և առողջ ներկայանալ աշխատանքի վայր 7. Իմանա և պահպանի հաստատության անվտանգության տեխնիկայի կանոնները
---	--

IV. Լեզուները	Մայրենի լեզվի իմացություն, երկու օտար լեզու
----------------------	---

V. Համակարգիչը	<ul style="list-style-type: none"> • MS Word՝ բավարար • MS Excel՝ բավարար • Internet Explorer՝ բավարար
-----------------------	---

VI. Գիտելիքները	<p>Պետք է իմանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատությունների տեսակներն ու դասակարգումը, 2. մատուցողի աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը, 3. մատուցողի աշխատանքի անվտանգության կանոնները, 4. ճաշացանկը ներկայացնելու հիմանական սկզբունքներն ու կառուցվածքը, 5. առաջին օգնության կանոնները,
------------------------	---

	<p>6. սպասքաղրման հիմնական կանոններն ու տեսակները,</p> <p>7. սպասարկման միջոցառումների տեսակները,</p> <p>8. հյուրերի տիպաբանության հիմունքները,</p> <p>9. սպասարկման հիմնական փուլերը:</p>
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<p>Պետք է կարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) տարբերակի հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատությունների տեսակները, 2) պահպանի հիգիենայի նորմերը, 3) պահպանի անվտանգության կանոնները, 4) տարբերակի հաճախորդների սպասարկման հոգեբանական հիմունքները, 5) ստեղծի ,հյուրընկալության ջերմ և իրական մթնոլորտ, 6) լուծի հաճախորդի մոտ առաջացած խնդիրները, 7) տարբերակի բանկետների տեսակները, 8) ձևավորի սրահը, 9) սպասքաղրի և հավաքի սեղանը, 10) ներկայացնի կերակրացանկում ընդգրկված կերակրատեսակներն ու խմիչքները, 11) դիմավորի հյուրերին, ընդունի պատվերներ, 12) սպասարկի և մատուցի ուտեստները, 13) սպասարկի օտարերկրյա հյուրերին 14) կատարի վերջնահաշվարկ:
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Ֆիզիկապես դիմակայող, սթրեսակայուն, հարգալից, բարեհամբույր, շարժումները լինեն հստակ, զարգացած լինի տեսողական հիշողությունը, լինի ուշադիր, ունենա հաղորդակցվելու կարողություն, տիրապետի էթիկայի նորմերին և հանրահաշվական գիտելիքներին, վերլուծական մտածողություն, կարգապահություն, ճշտապահություն, պարտաճանաչություն, մաքրասիրություն, համագործակցելու պատրաստակամություն, հանդուժողականություն, մտքի ճկունություն, զարգացման շարունակական ձգտում:</p>