

| Մասնագիտության նկարագիրը | |
|---|---|
| Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը | Որակավորումը՝ «բիսկվիտ պատրաստող» |
| I. Դերը | <p>Բիսկվիտ պատրաստողը կարող է աշխատել հրուշակեղենի արտադրամասերում, ռեստորանում, հյուրանոցայն համալիրների խահանոցում, հանրային սննդի այլ վայրերում:</p> <p>Բիսկվիտ պատրաստողը նախապատրաստում և շահագործում է մեխանիկական, էլեկտրական և ջերմային սարքավորումներն ու պարագաները՝ ըստ նշանակության, կարգավորում է թխման ջերմաստիճանային ռեժիմները, կազմում և ներկայացնում է պահանջագիր՝ անհրաժեշտ սննդային ռեսուսների վերաբերյալ: Ըստ տեխնոլոգիայի պատրաստում և պահպանում է բիսկվիթային կիսապատրաստվածքներ՝ պահպանելով սանիտարական նորմերը և անվտանգության կանոնները:</p> |
| II. Խնդիրների բնագավառները | |
| Խնդիրների բնագավառ 1. Աշխատանքի նախապատրաստում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <p>Նախապատրաստում է .աշխատատեղը ,նախապատրաստում է աշխատանքի համար անհրաժեշտ բոլոր սարքավորումներն ու պարագանորը՝ աշխատանքի գործընթացի համար, ըստ բաղադրատոմսի վերլուծում, ստանում է հումքը և օժանդակ նյութերը: Աշխատանքը կազմակերպում է սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան, պահպանում է կոնսերվանտների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի սանիտարական անվտանգության կանոնները, իրականացնում է միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ, պահպանում է անձնական հիգիենայի և աշխատանքի անվտանգության նորմերը, իրականացնում է հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանում՝ ըստ սանիտարական նորմերի:</p> |
| Կատարման չափանիշներ | 1) Աշխատատեղը պատրաստ է աշխատանքի համար, |

| | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 2) սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հումքի մշակման համար ստուգված է, 3) օգտագործվող գործիքները պատրաստ են աշխատանքի, 4) հումքը և օժանդակ նյութերը ստացված և տեսակավորված են՝ ըստ բաղադրատոմսի, 5) աշխատանքը կազմակերպված է սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխան, 6) պահպանված է կոնսերվանտների, սննդային ներկերի, փաթեթավորող նյութերի ավտանգ օգտագործման նորմերը, 7) պահպանված է անձնական հիգիենայի նորմերը, 8) պահպանված է աշխատանքի անվտանգության կանոնները, 9) կազմակերպված են միջոցառումներ սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ, 10) պահպանված է հումքի, կիսապատրաստուկի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը: |
|--|--|

Խնդիրների բնագավառ 2. Սարքերի և գործիքների շահագործում

| | |
|---------------------------------------|---|
| <p>Աշխատանքային գործընթացը</p> | <p>Ըստ տեխնիկական չափանիշների անվտանգ շահագործում է էլեկտրական, մեխանիկական և ջերմային սարքավորումները արտադրական տարբեր փուլերի համար, օգտագործում է աշխատանքային գործիքներն ու պարագաներն՝ ըստ նշանակության:</p> |
| <p>Կատարման չափանիշներ</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1) շահագործված են էլեկտրական սարքավորումներն՝ ըստ տեխնիկական չափանիշների, 2) պահպանված են մեխանիկական սարքավորումների շահագործման բոլոր կանոնները, 3) պահպանված են ջերմային սարքավորումների շահագործման կանոններն՝ ըստ տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների, 4) աշխատանքային գործիքներն ու պարագաները օգտագործված են ըստ նշանակության, |

| | |
|--|--|
| | 5) պահպանված են սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները: |
| Խնդիրների բնագավառ 3. Բիսկվիտային հումքի սննդային նշանակություն | |
| Աշխատանքային գործընթացը | Դասակարգում է սննդային մթերքներն ըստ ապրանքագիտական նշանակության, ներկայացնում է սննդամթերքների քիմիական կազմը և ֆիզիկական հատկությունները, Բնութագրում է ստանդարտացման նպատակները, խնդիրները և սկզբունքը, բնութագրում է բիսկվիտային արտադրատեսակների որակը ձևավորող գործոնները |
| Կատարման չափանիշներ | <ol style="list-style-type: none"> 1) հումքը դասակարգված է ըստ սննդային նշանակության, 2) ներկայացված են սննդամթերքների քիմիական կազմը, 3) ներկայացված են սննդամթերքների ֆիզիկական հատկությունները, 4) տեղեկացված է ստանդարտացման նպատակների, խնդիրների և սկզբունքների մասին, 5) կատարված է բիսկվիտային արտադրատեսակների որակի գնահատում: |
| Խնդիրների բնագավառ 4. Բիսկվիթի պատրաստման տեխնոլոգիա | |
| Աշխատանքային գործընթացը | Համապատասխան հումքով պատրաստում է դասական, յուղային հիմքով և այլ բաղադրիչներով բիսկվիտային խմորներ, պահպանում է տեխնոլոգիական գործընթացի հերթականությունը, օգտագործում է համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ, իրականացնում է բիսկվիթների ջերմային (թխման) մշակում, պահպանելով համապատասխան ջերմաստիճանային ռեժիմ, կազմակերպում է բիսկվիթների պաղեցման, պահպանման գործողություններ, պահպանում է արտադրանքի որակին ներկայացվող բոլոր պահանջները: |
| Կատարման չափանիշներ | <ol style="list-style-type: none"> 1) պատրաստված է դասական բիսկվիտային խմոր, 2) պատրաստված է յուղային և այլ բաղադրիչներով բիսկվիտային խմոր, |

| | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 3) պահպանված են տեխնոլոգիական բոլոր գործընթացային հերթականությունը, 4) իրականացված է ջերմային (թխում) մշակում, 5) օգտագործված են համապատասխան սարքավորումներ և պարագաներ, 6) պահպանված են ջերմային մշակման (թխման) ջերմաստիճանային ռեժիմները, 7) իրականացված են բիսկվիտների պաղեցման, պահպանման գործողությունները, 8) պահպանված են արտադրանքի որակին ներկայացվող պահանջները: |
|--|---|

Խնդիրների բնագավառ 5. Փաստաթղթերի կազմում

| | |
|---------------------------------------|--|
| <p>Աշխատանքային գործընթացը</p> | <p>Կազմում է բաղադրատոմսով նախատեսված սննդային բաղադրիչների պահանջագիր, կազմում է հաշվետվություն օգտագործած և մնացորդ հումքի վերաբերյալ, հաշվարկում է պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը, կատարում է հումքի, կիսապատրաստուկների, ծախսի և պատրաստի արտադրանքի ելքի հաշվարկ:</p> |
|---------------------------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| <p>Կատարման չափանիշներ</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1) Հաշվարկված է պատվիրված չափաքանակների հանրագումարը, 2) կազմված է նախատեսված չափաքանակներով պահանջագիր, 3) կաաազմված է օգտագործած և մնացորդ հումքի հաշվետվություն, 4) կատարված է հումքի, ծախսի և պատրաստի արտադրանքի ելքի հաշվարկ: |
|-----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| <p>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</p> | <p>Պատասխանատու է.</p> <ul style="list-style-type: none"> • հանձնարարված աշխատանքների և իր աշխատանքային պարտականությունների անթերի կատարման համար, • իրեն հանձնված գույքի պահպանության և սարքավորումների անխափան աշխատանքի համար, |
|--|---|

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքի անվտանգության պահպանման համար, • շրջակա միջավայրի պահպանության և կազմակերպության մշակած ներքին կարգուկանոնի պահպանման համար: |
| IV. Լեզուները | <p>հայերեն-լավ, ռուսերեն-լավ, օտար լեզվի մասնակի իմացություն՝ շփվելու, մասնագիտական գրականությունից և սարքավորումներից օգտվելու համար:</p> |
| V. Համակարգիչը | <p>MS office՝ բավարար Internet՝ բավարար</p> |
| VI. Գիտելիքները | <p>Պետք է իմանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը, 2) աշխատանքի անվտանգության կանոնները, 3) սննդային ինֆեկցիաների մասին և դրանց կանխարգելման միջոցները, 4) հումքի, պատրաստի արտադրանքի պահպանման սանիտարական նորմերը, 5) մթերքների ստացման որակավորման, տեսակավորման և պահեստավորման գործընթացը և պահպանման ռեժիմները, 6) ջերմային մաշկման եղանակները, 7) բաղադրատոմսից օգտվելու հիմնական սկզբունքներն ու կառուցվածքը, 8) առաջին բուժօգնության կանոնները, 9) մասնագիտական համապատասխան սարքավորումների ու պարագաների արդյունավետ օգտագործման ձևերը, սարքավորումների ու պարագաների ախտահանման ձևերն ու միջոցները: |
| VII. Կարողությունները և հմտությունները | <p>Պետք է կարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ապրանքապես տարբերակել ստացվող հումքի տեսականին, 2) կատարել հումքին համապատասխան պահպանման ռեժիմ, 3) կատարել հումքի օրգանոլեպտիկ ստուգում, 4) ըստ նշանակության շահագործել արտադրությունում |

| | |
|---|--|
| | <p>օգտագործվող սարքավորումներն ու պարագաները,</p> <p>5) նախապատրաստել սարքավորումներն ու պարագաները աշխատանքային գործընթացին,</p> <p>6) կազմել արտադրական բաղադրագիր,</p> <p>7) կազմել և ներկայացնել պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ,</p> <p>8) կազմել հանձնման վերաբերյալ փաստաթղթեր,</p> <p>9) ըստ բաղադրատոմսի պատրաստել կիսապատրաստվածք,</p> <p>10) պատրաստել խմոր,</p> <p>11) իրականացնել ջերմային մշակում առանց կորուստների,</p> <p>12) օգտագործել բաղադրատոմս, հաշվարկել չափաքանակների հանրագումարը,</p> <p>13) փաթեթավորել, պիտակավորել կիսապատրաստվածքը:</p> |
| <p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p> | <p>Պետք է ունենա</p> <p>1) սեփական մտահաղացումներն առաջարկելու կարողություն,</p> <p>2) աշխատանքային առաջադրանքները ժամանակին և որակով կատարելու պատրաստակամություն,</p> <p>3) հանձնարարականները ճշգրտելու կարողություն,</p> <p>4) անհատական և խմբային աշխատանքները կատարելու կարողություն,</p> <p>5) մարդկանց հետ շփվելու կարողություն,</p> <p>6) տեղեկատու և տեխնիկական գրականությունից օգտվելու կարողություն:</p> |