

# ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐ ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ



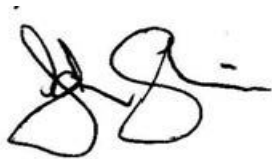
world **skills**  
international

Համաշխարհային հմտություններ միջազգային կազմակերպությունը, տեխնիկական հանձնաժողովի որոշմամբ, սահմանադրության, գործող կանոնակարգերի և մրցույթի կանոնների համաձայն այս հմտության մրցույթի համար ընդունել է հետևյալ նվազագույն պահանջները.

Տեխնիկական նկարագիրը կազմված է հետևյալից.

1.	ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ.....	3
2.	ԻՐԱՎԱՍՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՈԼՈՐՏԸ.....	5
3.	ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆԱԽԱԳԻԾԸ.....	19
4.	ՀՄՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ ԵՎ ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ.....	23
5.	ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ.....	24
6.	ՀՄՏՈՒԹՅԱՆԸ ԲՆՈՐՈՇ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ.....	27
7.	ՆՅՈՒԹԵՐ ԵՎ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ.....	28
8.	ՀՄՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԸ ԱՅՑԵԼՈՒՆԵՐԻՆ ԵՎ ԼՐԱՏՎԱՍԻՉՈՑՆԵՐԻՆ.....	32

Ուժի մեջ է՝ 11. 10.11




Ջոն Շիլ

Ստեֆան Պրասկլ

Տեխնիկական հանձնաժողովի

Տեխնիկական հանձնաժողովի

նախագահ

փոխնախագահ

© Համաշխարհային Հմտություններ Միջազգային Կազմակերպությանը (ՀՀՄԿ) պատկանում են բոլոր իրավունքներն այն փաստաթղթերի նկատմամբ, որոնք մշակվել են Կազմակերպության համար կամ նրա անունից, ներառյալ թարգմանությունները և էլեկտրոնային տարածումը: Այս նյութը կարող է վերարտադրվել ոչ առևտրային մասնագիտական կրթության և ուսուցման նպատակներով պայմանով, եթե Համաշխարհային Հմտություններ Միջազգային Կազմակերպության ապրանքային նշանը և մտավոր սեփականության մասին նշումը մնում են տեղում

## 1. ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

### 1.1 Հմտության անունը և նկարագիրը

#### 1.1.1 Հմտության անունն է.

Խոհարարություն

#### 1.1.2. Հմտության նկարագիր

Խոհարարը վերապատրաստվում է մենյուներ կազմելու, և զանազան կերակուրներ պատրաստելու համար, առողջապահության և անվտանգության կանոնների համաձայն, ինչպես նաև կառավարելու կոմերցիոն խոհանոցը:

Սննդի մատակարարման արդյունաբերությունը խոհարարներին տալիս է հետաքրքիր աշխատանքի լայն հնարավորություն: Եթե որոշակի աշխատանքներ ունեն տարբեր պարտականություններ՝ կախված հիմնարկության տեսակից, ապա խոհարարի պարտականությունն է պատրաստել ուտելիք, որը թե՛ սննդարար է, թե՛ զրավիչ: Նրանք նաև պատասխանատու են սննդամթերքի գների հաշվարկի, անվտանգության և սանիտարական վիճակի համար:

Պայմանավորված կոմերցիոն խոհանոցի չափից և տեսակից, և խոհարարի հետաքրքրություններից ու հակումներից, խոհարարից պետք է ակնկալվի հետևյալը՝

- նախապատրաստել, համեմել, եփել և ներկայացնել ճաշատեսակների բազմազանություն՝ բաղադրատոմսի և մոդուլի՝ տրված չափանիշներին համապատասխան:
- ստեղծել և փորձարկել նոր բաղադրատոմսեր՝ համաձայն մոդուլի չափանիշների և տրված ուղեցույցների
- բավարար վերապատրաստում ստանալուց հետո, գործարկել սննդի պատրաստման համար նախատեսված մեքենաները
- կտրարտել միսը, որոշել չափաբաժինները, դասավորել և ավելացնել սոուսներ, արգանակներ և խավարտ:
- մատուցել կերակրատեսակի պահանջներին համապատասխան, ինչպես խոհարարն է տեղին համարում
- հասկանալ և կարողանալ ներկայացնել հրուշակեղենային արտադրանքը՝ ըստ տրված չափանիշի

▪ ՀՀՄԿ 2013\_ՏՆ34\_հայ.  
▪ Ամսաթիվ. 11. 10. 11- տ 4.0

© ՀՀՄԿ: Բոլոր իրավունքները պահպանվում են:  
Խոհարարություն

- անհրաժեշտության դեպքում պատրաստել բուֆետային ցուցադրումներ, ինչպես օրինակ՝ ցուցանմուշներն են:
- հասկանալ հավասարակշռված մենյուի կազմումը, հաշվարկել կերակրատեսակի ծախսերը և պահանջները, կարողանալ ձեռք բերել անհրաժեշտ մթերքը պահեստներից/մատակարարներից՝ խոհանոցի անհրաժեշտ պաշարները պահելու համար:
- կազմել բյուջեն՝ համաձայն մոդուլի չափանիշի և հետևել դրան
- ի վիճակի լինել արդյունավետ կերպով հաղորդակցվել խոհանոցի թիմի մյուս անդամների հետ:

Աշխատանքի առավել կարևոր մաս է համարվում հատուկ դիտարկելը՝ պայմանավորված մշակութից, առողջապահական և կրոնական պահանջներից: Առողջապահական հաստատություններում խոհարարները պատրաստում են կերակուրները դիետոլոգների կամ շեֆ խոհարարների հրահանգներով: Խոհարարները նաև վերահսկում են խոհանոցի օգնականներին և կարող են հսկել անձնակազմին, սննդամթերքը պատրաստելու, եփելու և մատուցելու համար:

## 1.2 Կիրառման ոլորտը

- 1.2.1 Յուրաքանչյուր փորձագետ և մրցակից պետք է իմանա այս տեխնիկական նկարագիրը:
- 1.2.2 Տեխնիկական նկարագրում տարբեր լեզուներով թարգմանության հետևանքով ծագած տարաձայնությունների դեպքում գերակա է անգլերեն տարբերակը:

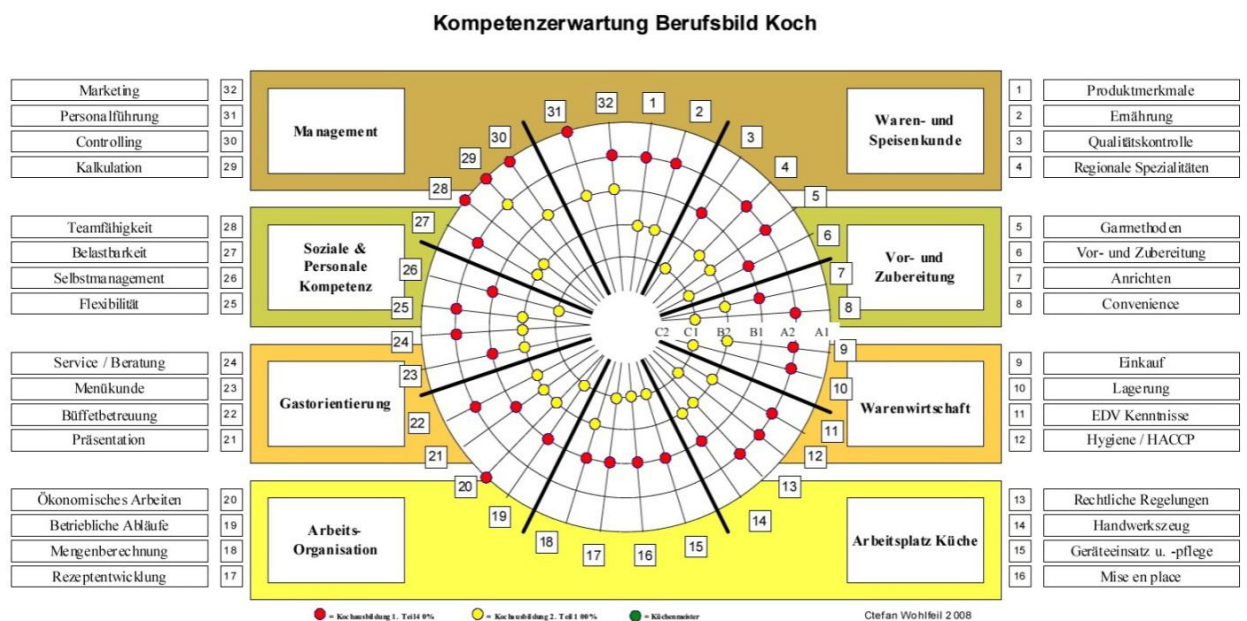
## 1.3 Կից փաստաթղթեր

- 1.3.1 Քանի որ սույն տեխնիկական նկարագիրը պարունակում է միայն տվյալ հմտությանը բնորոշ տեղեկատվություն, ապա այն պետք է օգտագործվի հետևյալ փաստաթղթերի հետ միասին
  - ՀՀՄԿ մրցույթի կանոններ
  - ՀՀՄԿ առցանց ռեսուրսները, ինչպես նշված է սույն փաստաթղթում
  - Հյուրընկալող երկրի-Առողջապահության և անվտանգության կանոններ:

## 1. ԻՐԱՎԱՍՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՈԼՈՐՏԸ

Մրցույթն այս հմտության հետ կապված իրավասությունների ցուցադրման և գնահատման գործընթացն է: Փորձարկման նախագիծը բաղկացած է միայն գործնական աշխատանքից:

### 2.1 Իրավասությունների սահմանում



### Իրավասությունների ակնարկ խոհարարների վերապատրաստման համար:

Իրավասությունների ներկայացված սխեման ցույց է տալիս խոհարարի զարգացման քայլերի ամփոփումը՝ սկսնակ խոհարարից մինչև շեֆ-խոհարար և անգամ ավելին: Չարգացման քայլերը ցուցադրված են որպես իրազեկություններ: Իրազեկությունը նկարագրում է ունակությունը: Հետևաբար, իրավասությունների սխեման բացառապես հիմնված է մարդկային ներուժի վրա:

Միեմաները թափանցիկություն և պարզություն են ապահովում ներգրավված անձանց համար իրենց նպատակներին հասնելու գործում: Իրավասությունների սխեմայի տվյալ կառուցվածքը համապատասխանում է եվրոպական ուղեցույցներին: Նպատակային սկավառակը՝ «Մեկ հայացք խոհարարին», ցույց է տալիս այն բոլոր արդիական և աշխատանքի հետ առնչվող թեմաները, որոնք վերաբերում են խոհարարական արվեստին:

Սկավառակը բաժանված է ութը մեծ մասերի: Այդ մասերը հետագայում նկարագրված են աշխատանքային ոլորտների չորս մակարդակներով: Իրավասության մակարդակներն այս պատկերագրուման մեջ ցուցադրված են սկավառակի օղակներում, որտեղ արտաքին օղակները ցույց են տալիս սկսնակների մակարդակը, իսկ կենտրոնական օղակները՝ «առավելագույն» արհեստավարժների մակարդակը:

Իրավասությունների պրոֆիլները կարող են ստեղծվել այս նպատակային սկավառակի օրինակով: Այս իրավասությունների ցուցակը (Համաշխարհային Հմտությունների Չափանիշներ) հղում է կատարում դեպի նպատակային իրավասությունների մակարդակների բովանդակություն:

Վերապատրաստվողներից ակնկալվող արդյունքները թափանցիկ են, քանի որ նրանք իրենք կարող են գնահատել իրենց կատարումները: Այն ոչ միայն վերահսկման գործիք է դառնում, այլև զարգացնում է խոհարարական արվեստի իրազեկությունները, ինչպես նաև վերապատրաստվողներին հնարավորություն է տալիս կրել ողջ պատասխանատվությունը իրենց ուսումնառության ընթացքի համար:

Ուսուցանողները հնարավորություն են ունենում օգտագործել իրավասությունների պրոֆիլները՝ ընդհանուր չափանիշների հետ համեմատության միջոցով, հավասարակշռելու վերապատրաստվողների և այլոց տված գնահատականները, ինչպես նաև խոսել ուսումնառության ընթացքում հնարավոր այլ նպատակների մասին:

## **Բաղադրատոմսերի և մենյուի մասին գիտելիքները**

### Արտադրանքի հատկանիշների բնորոշումը և աշխատանքային գործընթացում դրանց կիրառումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ճանաչել գաստրոնոմիայի մակարդակը
- Իմանալ սովորական բաղադրատոմսերի շուկայական գները
- Բացատրել որակ և գին հարաբերությունները
- Իմանալ բաղադրամասի որակի և մենյուի նրբությունների փոխհարաբերությունը
- Առաջարկություններ անել գնումների համար
- Իմանալ ապրանքների սեզոնը
- Իմանալ բաղադրամասերի տեխնիկական հատկանիշները խոհանոցում դրանց օգտագործման համար
- Կարողանալ դասակարգել բաղադրամասերը համաձայն նրանց սննդարար հատկանիշների և մշակել դրանք
- Կարողանալ ընտրել համապատասխան որակի ապրանք, կազմած մենյուի համար:
- Կիրառել բաղադրամասի ներմուծման հետ կապված կանոնակարգերն ու սահմանափակումները
- Ճանաչել բաղադրամասերի տեսակները և պիտակները, հետևել դրանց:

### Մնունը

Մրցակիցները պետք է կարողանան

- Կիրառել սննդի ընդունման ընդհանուր սկզբունքները
- Արդարացնել առողջ կերակուրի համար հյուրերի ակնկալիքները

Խելամտորեն պատրաստել կերակուրը

## Որակի վերահսկում

Մրցակիցները պետք է կարողանան

- Արտադրանքի ընթացքում պահպանել որակի ստանդարտները
- Բնորոշել բաղադրամասերի որակական վիճակը
- Ճանաչել բաղադրամասերի բուրումնավետ հատկանիշները
- Դասակարգել շուկայի պահանջներն՝ ըստ որակի մակարդակի
- Ճաշատեսակը վերջնական տեսքը ստանալու համար սահմանել նախապատրաստական մեթոդը
- Բնորոշել կերակուրների և բաղադրամասերի որակի ստանդարտները
- Որակի տեղեկացվածության բարձր մակարդակ ունենալ
- Կիրառել սովորական զգայական համեմատություններ՝ որակի համար միջամտություններ անելու համար
- Հիմնավորել և մերժել նորմային չհամապատասխանող ապրանքները

## Առանձնահատկությունների գործածումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան .

- Ճանաչել սեզոնային ապրանքները և իմանալ դրանց արժեքը
- Իմանալ տարածաշրջանի ճաշատեսակները (և դրանց պատրաստումը)
- Իմանալ տարբեր մշակույթները և սովորույթները
- Բնորոշել հատուկ կերակուրի և սովորական կերակուրի միջև տարբերությունը
- Ընտրել համապատասխան ապրանքները հատուկ կերակրատեսակի համար
- Պատրաստել իրենց երկրի տարածաշրջանային կամ ազգային կերակուրները և միջազգային կերակրատեսակները, օգտագործելով բաղադրատոմսերը
- Կազմել թեմատիկ մենյուներ
- Ծրագրել և իրականացնել ճաշատեսակների աջակցման գործընթացը:



## Նախա-նախա և նախապատրաստում

### Խոհարարական մեթոդների կիրառում

Մրցակիցները պետք է կարողանան

- Իմանալ խոհարարական մեթոդների սննդային ֆիզիկական ազդեցությունը
- Ընտրել համապատասխան խոհարարական սարքավորում, խոհարարական մեթոդի համար
- Կիրառել էներգիայի խնայման պրակտիկա խոհարարական սարքավորումներն օգտագործելիս
- Իմանալ սննդամթերքի բաղադրամասերի խոհանոցային տեխնոլոգիական հատկանիշները
- Ծանոթ լինել հատուկ սարքավորումների հետ, կարողանալ շահագործել դրանք համապատասխան հրահանգներով
- Կիրառել ճիշտ խոհարարական մեթոդը յուրաքանչյուր բաղադրամասի և յուրաքանչյուր ճաշատեսակի համար
- Հաշվետու լինել ճաշատեսակների պատրաստման ժամանակի համար
- Կիրառել խոհարարական մեթոդներ ճաշատեսակների զանազան տարրերի համար
- Միացնել և միաժամանակ կիրառել տարբեր պատրաստման մեթոդները
- Հաշվել ջրապակասումը եփելու ընթացքում
- Շոգեխաշել նախապես տապակելուց հետո, տապակել, շոգեխաշել, ստտե:

### Սննդամթերքի բաղադրամասերի և ճաշատեսակի նախապատրաստում

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Կիրառել սովորական կտրող միջոցները
- Որոշել ճաշատեսակի բաղկացուցիչ մասերի չափաբաժինները
- Կտրատել և կապել մսի կտորները
- Ոսկրահան անել մսի կտորները և պատրաստել հետագա մշակման
- Պատրաստել ամբողջական ձուկը հետագա մշակման (թեփուկների, փորոտիքի հեռացում, ֆիլե)

- Կազմել աշխատանքի ծրագիր եզակի ճաշատեսակների համար
- Պատրաստել պաշարներ և ապուրներ, իմանալ կերակուրի բաղադրամասերի պատրաստման համապատասխան կանոնները
- Պատրաստել սննդամթերքի բաղադրամասերի բոլոր տեսակները՝ հաշվի առնելով մթերքի կորուստները
- Կազմել ժամանակացույց մենյուի պատրաստման համար:

### Մատուցման նախապատրաստում

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Եփել սովորական պաստա
- Պատրաստել մարինադներ
- Քամել կամ խտացնել ապուրներ
- Գործարկել հարմարություն ապահովող բոլոր սարքավորումները
- Պատրաստել սառը ճաշատեսակներ, տարբեր աղցաններով
- Պատրաստել մսի, ձկան և խմորե միջազգային ստանդարտ ճաշատեսակներ
- Պատրաստել ճաշատեսակներ մենյուի կանոններին համապատասխան
- Նախատեսել և պատրաստել սովորական խավարտներ
- Հարմարեցնել նախապատրաստման և մատուցման ոճերը սպասարկման մեթոդների հետ
- Չափաբաժիններ կազմել և ֆիլե դարձնել մսի կտորները
- Կիրառել բույսերն ու համեմունքները պրոֆեսիոնալ ձևով
- Պատրաստել փոխարինողներ
- Ավելացնել ապուրներն ու սոուսները
- Համակարգել նախապատրաստական հանձնարարությունները և ճաշատեսակների պատրաստումը, հաշվի առնելով պատրաստման եղանակները
- Կիրառել հատուկ մեթոդներ
- Եփել հաճախորդների ներկայությամբ
- Ստեղծել հատուկ ճաշատեսակներ
- Ստեղծել ապրանքների, պատրաստման եղանակների և մատուցման մեթոդների ներդաշնակություն

- Նախապատրաստման մեթոդները կիրառել գաստրոնոմիայի մակարդակին համապատասխան:

### Սպառողական ապրանքների (ՍԱ) օգտագործումը և նրանց հետ աշխատելը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ճանաչել սպառողական ապրանքների մատակարարներին
- Գնահատել սպառողական ապրանքների առավելություններն ու թերությունները
- Ավելացնել սպառողական ապրանքները
- Հաշվի առնել պարտադիր հայտարարությունները
- Հաշվի առնել հաճախորդների ակնկալիքները ՍԱ-ն օգտագործելիս
- Գնահատել ՍԱ որակը
- Օպտիմալացնել աշխատանքը ՍԱ օգտագործելու միջոցով
- Հաշվի առնել ժամանակը և անձնական ռեսուրսները, ՍԱ օգտագործելով:

### **Ապրանքների կառավարում**

#### Ապրանքների ձեռք բերում

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Պատրաստել ամենօրյա հայտեր
- Լրացնել մատակարարման հանձնարարականներ հրահանգ ստանալիս
- Գնումներ կատարել հրահանգ ստանալիս
- Իմանալ գնման գների սեզոնային տատանումները
- Իմանալ սովորական ապրանքների շուկայական գները
- Կատարել գների համեմատություն
- Ապրանքի որակը գնահատելիս հաշվի առնել զինը և արտադրողականությունը
- Ստուգել գնման չեքը
- Կապվել առաքիչների և արտադրողների հետ
- Իմանալ վճարման և առաքման սովորական պայմանները:

### Ապրանքների պահպանումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Իմանալ վտանգների մասին, որոնք առաջացնում են սննդամթերքի մակարայծները
- Պահեստավորել սննդամթերքը համապատասխան ձևով
- Հաշվի առնել պահեստավորման սանիտարական կանոնակարգերը (HACCP)
- Տեղեկացնել ապրանքների և գնման հանձնարարականների մասին
- Հաշվետու լինել պահեստավորման կորուստների համար
- Հաշվարկել պահեստավորման ծախսերը
- Համապատասխանեցնել գնման հանձնարարականները պահեստավորման հարմարությունների հետ
- Պահել վտանգավոր ապրանքներն ինչպես հարկն է:

### Համակարգչային ծրագրերի օգտագործումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Նամակագրություն ունենալ էլեկտրոնային եղանակով
- Պատրաստել հատուկ ցուցակներ Excel ֆայլով, հիմնված շաբլոնների վրա
- Վերադասավորել բաղադրատոմսերը համակարգչի օգնությամբ
- Կազմել և կառավարել բաղադրատոմսերի ֆայլը
- Գրել մենյուներ
- Իմանալ ծրագրային լուծումներ (այսինքն բաղադրամասերի ծրագրեր, մենյու, ապրանքների համակարգ, բանկետների համակարգ)
- Առցանց ներկայացնել գնման պատվերներ
- Փոքր հաշվարկներ կատարել Excel ֆայլով:

### Սանիտարական աշխատանքի գործընթացը և HACCP կիրառումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Երաշխավորել, որ բոլոր աշխատանքային տարածքները մաքրված են, ստանդարտներին համապատասխան

- Երաշխավորել, որ պարենամթերքը պատշաճ կերպով է պահեստավորվել և պահպանվում է համապատասխան ջերմաստիճանով
- Ներքին գործառնական HACCP կոնցեպցիան կիրառվում է իր բոլոր պահանջներով:

## **Աշխատանքային տարածք/խոհանոց**

### Իրավական կանոնակարգերի հետ համապատասխանեցում

Մրցակիցները պետք է.

- Ծանոթ լինեն ներքին բոլոր գործարար կանոններին
- Կարողանան լուծել պայմանագրային խնդիրներն ինքնուրույն
- Կարողանան ապահովել սոցիալական կայուն վիճակ
- Կարողանան կիրառել պարենամթերքի մասին գործող օրենքները
- Իմանան արդյունաբերության կազմակերպումը
- Կարողանան հետևել վթարների կանխման կանոններին:

### Ապրանքների պահեստավորում

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Օգտագործել համապատասխան առևտրային գործիքները ապրանքների համար
- Օգտագործել հատուկ գործիքներ
- Իմանալ գաստրոնոմիայի մեջ օգտագործվող հատուկ գործիքները
- Հեշտացնել աշխատանքի գործընթացներն օգտագործելով հատուկ գործիքներ

### Սարքերի ընտրությունը, շահագործումը և պահպանումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան

- Կիրառել ավանդական խոհանոցային սարքերը այնքան լավ, որքան ժամանակակից խոհանոցային տեխնոլոգիան: Աշխատել դրանցով պրոֆեսիոնալ ձևով և տնտեսելով, կարողանան բացատրել սարքերի աշխատանքը:

### Mise en place-ի (ամեն ինչ իր տեղում) կազմակերպումը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Որոշել և հավաքել մենյուից ամպողջական MEP
- Հավաքեն արտադրանքի ճիշտ քանակություններ
- Ինքնուրույն կազմել անհրաժեշտ MEP
- Կիրառել չօգտագործված MEP-ը այլ դեպքերի համար
- Ճկունություն ունենալ չնախատեսված իրավիճակների համար

### Աշխատանքի կազմակերպումը

#### Աշխատանքային գործընթացը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ղեկավարել և իրագործել մի շարք գործողություններ
- Ինքնուրույն լուծել պայմանագրային խնդիրները
- Անել առաջարկություններ գործառնական գործընթացների բարելավման համար
- Գործ ունենալ ղեկավարության հետ
- Խոհանոցում լինել ճկուն և ֆունկցիոնալ

#### Բաղադրատոմսերով աշխատելը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Իրենց սեփական մտքերով հեշտացնել բաղադրատոմսերը և զարգացնել դրանք
- Իրենց պատրաստած ճաշատեսակներից կազմել բաղադրատոմսեր
- Արտացույլել և ամփոփել գործընթացները
- Վերհիշել և իրականացնել ստանդարտ բաղադրատոմսեր

### Քանակի և ծախսերի հաշվարկը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Որոշել նյութերի օգտագործումը ճաշատեսակների և կերակուրների համար, հաշվարկել ծախսերը և հաշվետվություն ներկայացնել ծախսած նյութերի վերաբերյալ

### Տնտեսապես արդյունավետ աշխատանքային գործընթացներ

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ներկայացնել իրենց սեփական աշխատանքային գործընթացները՝ գործարարական և բնապահպանական ասպեկտներով, խնայողաբար օգտագործելով նյութերը
- Բոլոր ապրանքների հետ վարվել կիրառելով տնտեսող հնարամտություններ
- Հաշվարկել նյութերի ծախսերը
- Իրականացնել այդ գործի տնտեսապես արդյունավետ լինելու առանձնահատկությունները
- Իմանալ մենյուի գնի գործոնները

### Հաճախորդների սպասարկում

#### Գործարարական գործընթացները

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ուշադրություն դարձնել արտաքին տեսքի վրա
- Լինել քաղաքավարի և ընկերական
- Խորհուրդներ տալ հյուրերին ճաշարանում/նախաճաշի ժամանակ
- Մատուցել ձևավորված կերակրատեսակ
- Տարբերակել ընդհանուր ծառայության տեսակները
- Ինքնուրույն պատրաստել սեղաններ պարզ մենյուների համար
- Ծառայության տեսակների հիման վրա կատարել հաշվարկեր՝ ճաշատեսակների ձևավորման համար
- Հաղորդակցվել գործընկերների հետ

- Համակարգել խոհանոցային և սպասարկման գործընթացները
- Գործել հաճախորդների սպասարկման կողմնորոշմամբ

### Մենյուի իմացություն

- Մշակման ընթացքում է

### Բուֆետների գծագրում և խնամք

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ինքնուրույն ստեղծել բուֆետներ հիմնվելով չափանիշների վրա
- Իրենց ուժերով կազմակերպել բուֆետների մատակարարումը
- Կազմել պարզ բուֆետներ և իրականացնել դրանց խնամքը
- Հաշվի առնել HACCP կանոնակարգերը

### Ներկայացումը

- Մշակման ընթացքում է

### Սոցիալական և անհատական իրավասությունը

#### Թիմային աշխատանք

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Սկսել բանակցություններ և ակտիվորեն լսել
- Առաջարկել լուծումներ և քննարկել նպատակին հասնելու կողմնորոշումով
- Գտնել ընդհանուր լուծումներ
- Բացահայտել տարաձայնությունները և քննարկել դրանք և լուծումներ գտնել թիմի հետ

#### Մթերքը

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Գնահատել աշխատելու սեփական կարողությունները և խուսափել ավելորդ սթրեսից



- Չափից դուրս սթրեսային իրավիճակներում դրսևորել հանգստություն և հասնել լավ արդյունքների
- Շարունակել նպատակին հասնելու ընթացքը որդեգրած ուղին, չնայած՝ շարունակ փոփոխվող և անկայուն իրավիճակների
- Տարբերակել կարևոր խնդիրները ոչ այնքան կարևոր խնդիրներից

### Ինքնակառավարում

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Ընդունել իրենց ներկայացրած հանձնարարությունները
- Սահմանել առաջնայնությունները և գործել համապատասխանաբար
- Ինքնուրույն սահմանել նպատակները և հասնել այդ նպատակներին
- Գտնել որոշումներ համընդհանուր խնդիրների համար և ստանձնել պատասխանատվություն

### Ճկունություն

Մրցակիցները պետք է կարողանան.

- Աշխատել խոհանոցի բոլոր տարածքներում
- Ընդունել նոր գաղափարներ
- Միջավայրը փոխելիս հասնել լավ արդյունքների

### Կառավարում

#### Մարքեթինգ

- Մշակման փուլում է

#### Անձնակազմի կառավարում

- Մշակման փուլում է

### Վերահսկում

- Մշակման փուլում է

### Հաշվարկում

- Մշակման փուլում է

## **2.2. Տեսական գիտելիքներ**

2.2.1. Տեսական գիտելիքները պահանջվում են բայց խորությամբ չեն ստուգվում

2.2.2. Կանոնների և կանոնակարգերի իմացությունը չի ստուգվում

## **2.3. Պրակտիկ աշխատանք**

Մրցակիցը պետք է ինքնուրույն իրականացնի հետևյալ հանձնարարությունները.

- Միջազգային/համաշխարհային ճաշատեսակների պատրաստում, ինչպես սահմանված է փորձարկման նախագծում, ներառյալ.
  - Տաք և սառը ուտեստներ
  - Չվով և պանրով ճաշատեսակներ
  - Արգանակներ
  - Տաք և սառը ապուրներ և սոուսներ
  - Չկան և խեցգետնի ճաշատեսակներ
  - Տաք և սառը ճաշատեսակներ մսով, վայրի և ընտանի թռչուններով
  - Ձևավորում և խավարտ
  - Օսլա և բանջարեղենային ճաշատեսակներ
  - Աղցաններ
  - Տաք, սառը և սառեցված աղանդեր
  - Թխվածքներ
- Համապատասխան հանձնարարությունները հետևյալն են.
  - Նյութերի առկայություն
  - Բաղադրամասերի ընդհանուր նախապատրաստում
  - Ճաշատեսակների պատրաստում (Mise en place)

- Մաքրություն և աշխատանքային տարածքի մաքուր պահպանում
- Սննդամթերքի ճիշտ պահպանում
- Պատրաստել խոհարարկան անհրաժեշտ պարագաները և այլն:
- Միրգը, բանջարեղենը նախապատրաստել և կտրատել
- Հում միսը, ընտանի և վայրի թռչունների միսը կտրատել, բաժանել չափաբաժինների
- Ձուկը կտրատել և պարաստել ֆիլե
- Պատրաստել արգանակ, ապուր, սոուս
- Պատրաստել խմոր, խմոր առանց թթխմորի, կրեմներ և այլն
- Պատրաստել տաք և սառը ուտեստներ
- Պատրաստել ձկան և ինքզետնի ճաշատեսակներ
- Պատրաստել մսից, և վայրի թռչնի մսից ճաշատեսակներ
- Ընտանի թռչուններ, բանջարեղեն, աղցաններ և աղանդեր
- Սառը կերակուրների պատրաստում, ձևավորում և խավարտ
- Ձկան, մսի, վայրի և ընտանի թռչունների ճաշատեսակների կտրատում պատրաստում և խավարտ
- Աղանդերի պատրաստում
- Բաղադրատոմսերի պատրաստում
- Չափել բաղադրամասերը և քանակությունները համաձայն տրված հանձնարարությունների

### **3. ՓՈՐՁԱՐԿՄԱՆ ՆԱԽԱԳԻԾԸ**

#### **3.1. Փորձարկման նախագծի ֆորմատը/կառուցվածքը**

Ըստ կառուցվածքի փորձարկման նախագիծը մոդուլների շարք է, բաշխված 4 օրերի, և յուրաքանչյուր օր, մրցույթի 1-4 օրերի ընթացքում միաժամանակ իրականացվում է ՄԵԿ մոդուլ

#### **3.2. Փորձարկման նախագծի կառուցվածքի պահանջները**

Փորձագետները միասին որոշում են փորձարկման նախագիծը, գնահատականների չափանիշները և օբյեկտիվ ու սուբյեկտիվ գնահատման չափանիշների թույլատրելի չափային շեղումները, ինչպես նաև արտադրամասի վերահսկիչի հետ կազմում են սննդամթերքի և սպասքի ցուցակը:

Չորս օրերի ընթացքում Մրցակիցները պետք է պատրաստեն. (ցուցակը պատրաստ կլինի աշխատանքային խմբի կողմից, մինչև 2012 օգոստոսի 31-ը)

Մոդուլ 1

Մոդուլ 2

Մոդուլ 3

Մոդուլ 4

Մրցակիցներին տրվող յուրաքանչյուր օրվա հանձնարարության մեջ, բացի թվարկված չափանիշներից, կլինեն նաև գաղտնի տարրեր:

Մրցակիցների 50% յուրաքանչյուր առավոտ կստանա 1 զամբյուղ բաղադրամասեր, մյուս 50 % այն կստանա կեսօրին: Մրցույթը շարունակվելու և մոդուլն ավարտելու համար պահանջվող բաղադրամասերը պետք է պատվիրել բաղադրամասերի ցուցակից, մրցույթը սկսելուց մեկ ամիս առաջ:

Պատրաստված կերակրատեսակները պետք է դասավորվեն ափսեների/սկուտեղների մեջ (ենթակառուցվածքի ցուցակով նախատեսված) գեղագիտական և պրոֆեսիոնալ բարձր մակարդակով:

Բաղադրամասերի գաղտնի տուփը նախօրոք կտրակմադրվի գլխավոր փորձագետի և արտադրամասի վերահսկիչի կողմից:

Լրացուցիչ բաղադրամասերը, որոնք չեն ընդգրկվել բաղադրամասերի ցուցակում կարելի է քննարկման ներկայացնել ֆորումում, գլխավոր փորձագետի միջոցով, մրցույթը սկսելուց 60 օր առաջ: Բաղադրամասերի վերջնական և ամբողջական ցուցակը կտրամադրվի բոլոր փորձագետներին և մրցակիցներին նախքան մրցույթը, ոչ շատ հայտնի բաղադրամասերի թվային լուսանկարների հետ միասին: Դրանից հետո չի տրամադրվի լրացուցիչ ոչ մի բաղադրամաս:

Մրցույթի կազմակերպչի կողմից տրամադրված բոլոր բաղադրամասերը պետք է բավարարեն որակի և ստանդարտի միջազգային չափանիշները:

Բոլոր ճաշատեսակները պետք է բխեն Pauli գրքից, ապահովեն պարզություն և արդարություն և սահմանեն նվազագույն ստանդարտ, որպեսզի բոլորն ունենան նույն տեղեկատվությունը

### **3.3. Փորձարկման նախագծի մշակումը**

Փորձարկման նախագիծը պետք է ներկայացվի օգտագործելով ՀՀՄԿ կողմից տրամադրված շաբլոնով ([www.worldskills.org/competitionpreparation](http://www.worldskills.org/competitionpreparation)): Word շաբլոնն օգտագործվում է տեքստային փաստաթղթերի համար իսկ DWG շաբլոնը՝ գծագրերի համար:

3.3.1. Ով է մշակում փորձարկման նախագիծը/մոդուլները:

Փորձարկման նախագծի մոդուլները մշակվում են.

Փորձարկման նախագծի մոդուլները պետք է մշակվեն նախորդ մրցույթում նշանակված փորձագետների խմբի կողմից:

3.3.2. Ինչպես և որտեղ է մշակվում Փորձարկման նախագիծը/մոդուլները

Փորձարկման նախագիծը/մոդուլները մշակվում են համատեղ, նշանակված փորձագետների խմբի կողմից և պետք է պատրաստ լինեն մրցույթից 10 ամիս առաջ:

3.3.3. Երբ է մշակվում փորձարկման նախագիծը

Փորձարկման նախագիծը մշակվում է 10 ամիս մրցույթից առաջ, նշանակված փորձագետների խմբի կողմից:

### **3.4. Փորձարկման նախագծի գնահատականների սանդղակը**

Յուրաքանչյուր փորձարկման նախագիծ պետք է ունենա գնահատման սանդղակ, հիմնված Բաժին 5-ում սահմանված գնահատման չափանիշների վրա:

3.4.1 Գնահատման սանդղակը մշակվում է փորձարկման նախագիծը մշակող անձանց կողմից: Մանրամասն և վերջնական գնահատման սանդղակը մշակվում և համաձայնեցվում է բոլոր մրցակիցների կողմից, մրցույթի ժամանակ:

3.4.2. Գնահատման սանդղակները մուտքագրվում են ՄՏՀ, նախքան մրցույթը:

### **3.5. Փորձարկման նախագծի վավերացումը**

Փորձարկման նախագծի ընտրված առաջարկները գնահատվում են փորձագետների կողմից, որոշելու համար նրանց համապատասխանությունը և տրված սարքավորումների և բաղադրամասերի առկայությամբ մրցակիցների կողմից դրանք սահմանված ժամկետներում ավարտելու կարողությունը: Մա կատարվում է փորձագետների ձայների մեծամասնության քվեարկությամբ (50%+1):

### **3.6. Փորձարկման նախագծի ընտրությունը**

Փորձարկման նախագիծն ընտրվում է հետևյալ կերպ.

Փորձարկման նախագիծը/մոդուլները մշակվում են համատեղ նշանակված փորձագետների խմբի կողմից, և պետք է պատրաստ լինեն մրցույթից 10 ամիս առաջ:

Ընտրված փորձարկման նախագծերի քվեարկությունից հետո, դրանք ներկայացվում են ՀՀՄԿ քարտուղարությանը:

Տեխնիկական տնօրենը, պատահականության սկզբունքով ընտրում է 1 փորձարկման նախագիծ, ընթացիկ մրցույթից 3 ամիս առաջ:

### **3.7. Փորձարկման նախագծի շրջանառումը**

Փորձարկման նախագիծը շրջանառվում է ՀՀՄԿ ինտերնետային կայքի միջոցով, հետևյալ կերպ.

Փորձարկման նախագիծը շրջանառվում է մրցույթից 3 ամիս առաջ:

### **3.8. Փորձարկման նախագծի կանոնակարգումը (մրցույթին նախապատրաստումը)**

Փորձարկման նախագծի կանոնակարգումը պետք է ստանձնի.

Փորձարկման նախագծի կանոնակարգումը պետք է ստանձնի գլխավոր փորձագետը և մրցույթի կազմակերպիչը:

### **3.9. Փորձարկման նախագծի փոփոխումը մրցույթի ժամանակ**

Մրցույթի ընթացքում փորձարկման նախագիծն առնվազն 30% փոփոխվում է: Նշենք, որ գաղտնի տուփը կազմում է այս փոփոխության հիմնական մասը:

### 3.10 Նյութերի կամ արտադրողի առանձնահատկությունը

Կիրառելի չէ (համաձայն ենթակառուցվածքի ցուցակի)

## **4. ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ ԵՎ ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆ**

### **4.1. Քննարկման ֆորում**

Մրցույթից առաջ տվյալ հմտությանը վերաբերող բոլոր քննարկումները, հաղորդակցությունները, համագործակցությունները և որոշում կայացնելը պետք է լինեն հմտությանը բնորոշ քննարկման ֆորումում՝ (<http://www.worldskills.org/forums>):

Հմտությանը բնորոշ բոլոր որոշումները և հաղորդակցությունները վավերական են միայն, եթե նրանք տեղի են ունենում ֆորումում: Գլխավոր փորձագետը (կամ գլխավոր փորձագետի կողմից նշանակված փորձագետը) կլինեն տվյալ ֆորումի միջնորդը: Հաղորդակցության ժամանակացույցը և մրցույթի ընթացքի վերաբերյալ պահանջները տես մրցույթի կառններում:

### **4.2. Մրցակցի մասին տեղեկատվություն**

Գրանցված մրցակիցների մասին ողջ տեղեկատվությունը հասանելի է մրցակցի կենտրոնից՝ ([www.worldskills.org/competitorcentre](http://www.worldskills.org/competitorcentre)) ինտերնետային կայքում:

Այս տեղեկատվությունը ներառում է՝

- Մրցույթի կանոններ
- Տեխնիկական բնութագիր
- Փորձարկման նախագծեր
- Այլ տեղեկություններ կապված մրցույթի հետ

### **4.3. Փորձարկման նախագծեր**

Շրջանառվող փորձարկման նախագծերը հասանելի կլինեն ([www.worldskills.org/testprojects](http://www.worldskills.org/testprojects)) ինտերնետային կայքում և մրցակցի կենտրոնում՝ ([www.worldskills.org/competitorcentere](http://www.worldskills.org/competitorcentere)) ինտերնետային կայքում:

#### 4.4 Ամենօրյա կառավարում

Ամենօրյա կառավարումը բնորոշված է հմտությունների կառավարման ծրագրում, որը կազմված է գլխավոր փորձագետի կողմից ղեկավարվող հմտությունների կառավարման թիմի կողմից: Հմտությունների կառավարման թիմի կազմում են ժյուրիի նախագահը, գլխավոր փորձագետը և գլխավոր փորձագետի տեղակալը: Հմտությունների կառավարման ծրագիրը մշակվում է աստիճանաբար, մրցույթից առաջ վեց ամիսների ընթացքում և ավարտվում է մրցույթի ժամանակ, փորձագետների համաձայնությամբ: Հմտությունների կառավարման ծրագիրը կարելի է տեսնել փորձագետի կենտրոնի ([www.worldskills.org/expertcenter](http://www.worldskills.org/expertcenter)) ինտերնետային կայքում:

### 5. ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ

Այս բաժնում նկարագրված է, թե ինչպես պետք է փորձագետները գնահատեն փորձարկման նախագիծը/մոդուլները: Այստեղ նաև ներկայացված են գնահատման հատկանիշները և գնահատական նշանակելու գործընթացներն ու պահանջները:

#### 5.1 Գնահատման չափանիշները

Այս բաժինը բնորոշում է գնահատման չափանիշները և շնորհված գնահատականների քանակը (սուբյեկտիվ և օբյեկտիվ): Գնահատման բոլոր չափանիշների համար գնահատականների ընդհանուր քանակը պետք է լինի 100:

Բաժին	Չափանիշ	Գնահատական		
		Սուբյեկտիվ (եթե կիրառելի է)	Օբյեկտիվ	Ընդհանուր
A	Հիգիենա	0	10	10
B	Նախապատրաստում և ժամանակի սահմանում	19	11	30
C	Ներկայացում	13	7	20
D	Համոտում	40	0	40
	Ընդհանուր	72	28	100



## 5.2 Սուբյեկտիվ գնահատում

Միավորները շնորհվում են 1-10 սանդղակով, նիշերը տրվում են հետևյալ կերպ.

Գերազանց	10
Շատ լավ	9
Լավ	8
Բավական լավ	7
Բավարար	6
Թույլ	5
Ոչ բավարար	4
Շատ թույլ	2
Անբավարար	1

## 5.3 Հմտության գնահատման առանձնահատկությունները

Հմտության գնահատման չափանիշները որոշակի ասպեկտների պարզ և ճշգրիտ դասակարգումներն են, որը բացատրում է, թե ինչպես և ինչու է տվյալ գնահատականը շնորհվում: Ստորև ներկայացված է ասպեկտների օրինակը, որը պետք է գնահատվի.

### Հիգիենա

- Անձնական հիգիենա
- Աշխատավայրի մաքրություն
- Նախապատրաստում
- Կորուստ
- Սպասարկման ժամկետ
- Պարտադիր բաղադրիչների օգտագործում
- Մատուցածի ջերմաստիճանը

### Ցուցադրված խոհանոցային հմտություններ

- Պատրաստված կերակուրի որակը
- Կազմակերպչական հմտություններ
- Ներկայացումը
- Ներկայացման մաքրությունը
- Ճաշատեսակը բավարարում է չափանիշների պահանջներին, օգտագործվել են ճիշտ տարրեր
- Չափաբաժնի ընտրությունը
- Կոկիկություն
- Ստեղծագործականություն
- Բաղադրատոմսին ճիշտ հետևելու կարողություն

### Համտեսում

- Նյութակազմվածքը
- Համը
- Համային ներդաշնակություն և հավասարակշռություն

### Գնահատականի հանումը

Ինչպես որոշել են փորձագետները, գնահատականների որոշ տոկոսը հանվում է գնահատման ասպեկտների խախտումների համար: Գնահատականի նվազեցման չափը տատանվում է՝ պայմանավորված ասպեկտից, որն ըստ կետերի ներկայացված է օբյեկտիվ գնահատման ձևաչափում:

#### **5.4 Հմտության գնահատման գործընթացը**

Մատուցման ժամկետների համար ուշացում չի թույլատրվում: Ուտելիքի մատուցումը պետք է կատարվի սահմանված ժամկետի ընթացքում: 5 րոպե ուշացումից հետո մրցակիցը կորցնում է 0,3 նիշ, 8 րոպեից հետո ևս 0,3 կհանվի: 10 րոպե հետո սուբյեկտիվ համտեսման բոլոր նիշերը կորում են, սպասարկման պատուհանը փակվում է:

Գնահատման տարբերությունը կարող է առավելագույնը 2 նիշ լնել, նախքան քննարկումը և վերագնահատումը:

Գլխավոր փորձագետը և գլխավոր փորձագետի տեղակալը քննարկում և բաժանում են փորձագետներին գնահատման շխմբի:

Յուրաքանչյուր թիմ ունի թիմային առաջնորդ, որը նշանակվում է գլխավոր փորձագետի և գլխավոր փորձագետի տեղակալի կողմից: Մրցույթի ընթացքում յուրաքանչյուր փորձագետ պետք է ստանձնի գնահատման բոլոր ոլորտները:

Սա մտնում է մրցույթի 4 օրերի գրաֆիկի մեջ:

Գաղտնի համտեման փորձագետները պետք է մնան գաղտնի համտեման սենյակներում տվյալ մոդուլի ընթացքում: Նրանք կարող են դուրս գալ միայն խմբով, գլխավոր փորձագետների և տեղակալների թույլտվությամբ: Երբ փորձագետները համտեման սենյակից դուրս են եկել, նրանք պետք է հեռու գտնվեն արտադրանքի ողջ տարածքից: Սա ապահովում է, որ փորձագետները չիմանան, թե որ աշխատանքը, որ մրցակցին է պատկանում: Գաղտնի համտեման փորձագետները պետք է վերադառնան գաղտնի համտեման սենյակ մատուցման ժամից 30 րոպե առաջ:

## 6. ՀՄՏՈՒԹՅԱՆԸ ԲՆՈՐՈՇ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

Տես հյուրընկալող երկրի համար նախատեսված հյուրընկալող երկրի առողջապահության և անվտանգության փաստաթղթերը:

Հմտությանը բնորոշ անվտանգության պահանջները ներառում են.

- Կրակամարիչներ յուրաքանչյուր խոհանոցի համար
- Առաջին օգնության դեղատուփ

## **7. ՆՅՈՒԹԵՐ ԵՎ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ**

### **7.1 Ենթակառուցվածքի ցուցակը**

Ենթակառուցվածքի ցուցակը ներկայացնում է հյուրընկալող երկրի կողմից տրամադրված սարքավորումների, նյութերի և այլ հարմարությունների մանրամասները: Ենթակառուցվածքի ցուցակը կարելի է առցանց տեսնել [www.worldskills.org/infrastructure](http://www.worldskills.org/infrastructure) ինտերնետային կայքում:

Ենթակառուցվածքի ցուցակը հատկորոշում է իրերը և դրանց քանակությունը, որը պահանջվում է փորձագետների կողմից հաջորդ մրցույթի համար: Մրցույթի կազմակերպիչը պետք է աստիճանաբար թարմացնի ենթակառուցվածքի ցուցակը հատկորոշելով իրերի փաստացի քանակը, տեսակը, ապրանքանիշը և մոդելը: Մրցույթի կազմակերպիչի կողմից մատակարարված իրերը ներկայացված են առանձին սյունակում:

Յուրաքանչյուր մրցույթում փորձագետները պետք է վերանայեն և թարմացնեն ենթակառուցվածքի ցուցակը, հաջորդ մրցույթին նախապատրաստվելու համար: Փորձագետները պետք է տեղեկացնեն տեխնիկական տնօրենին տարածքը մեծացնելու և/կամ սարքավորումներն ավելացնելու անհրաժեշտության մասին: Յուրաքանչյուր մրցույթում տեխնիկական դիտորդը պետք է աուդիտի ենթարկի ենթակառուցվածքի ցուցակը, որն օգտագործվել էր տվյալ մրցույթում:

Ենթակառուցվածքի ցուցակը չի ընդգրկում այն իրերը/առարկաները, որոնք մրցակիցները կամ փորձագետները պետք է բերեն, ինչպես նաև այն առարկաները, որոնք մրցակիցներին չի թույլատրվում բերել:

### **7.2 Նյութեր, սարքավորումներ և գործիքներ, որոնք մրցակիցները բերում են իրենց սուփերում**

#### **Գործիքների արկղերը**

ՀՀՄԿ նպատակներից մեկը կայունությունն է, ուստի մրցակիցների կողմից բերված գործիքների արկղերի համար սահմանված են հետևյալ սահմանափակումները.

## Արկղ 1

Երկարություն 0.6 մ

Խորություն/լայնություն 0.7 մ

Բարձրություն 0.6 մ

Ընդհանուր 0,25 մ<sup>3</sup>

Տարածությունը՝ 2 շարք 6GN 1/1=12GN1/1



## Արկղ 2 Երկարություն 0.45 մ

Խորություն/լայնություն 0.65 մ

Բարձրություն 0.95 մ

Ընդհանուր 0.28 մ<sup>3</sup>

Տարածությունը՝ 1 շարք 12 GN1/1=12GN



- Յուրաքանչյուր մրցակից, իր ընտրությամբ կարող է բերել իր սեփական սարքավորումները: Յուրաքանչյուր սարքավորում (նաև փոքր գործիքների արկղերը) պետք է ամբողջությամբ պահվեն արկղում: Արկղի մեծությունը չպետք է գերազանցի 0.3 մ<sup>3</sup>: Նրանք պետք է անիվներ ունենան, հեշտ տեղափոխելու համար: Հիմքի չափը չպետք է գերազանցի 0.7×0.7մ: Յուրաքանչյուր աշխատավայր պետք է միայն մեկ արկղի տեղ ունենա:
- Արկղերը չեն հեռացվում մոդուլի ընթացքում: Արկղերը պետք է հնարավորություն տան դուրս գալ աշխատանքային մոդուլի ավարտից 20 րոպե հետո: Գործիքների արկղերը չեն կարող օգտագործվել որպես աշխատանքային մակերես:
- Մրցակիցները կարող են ունենալ սեղանների դեկորացիաներ հասարակությանը ցուցադրվող սեղանները զարդարելու համար:

#### Հագուստը

- Խոհարարի բաճկոն
- Տաբատ
- Սպիտակ գոգնոց
- Ամանների սրբիչ
- Վզկապ (ըստ ընտրության)
- Խոհարարի գլխարկ
- Դիմացք փակ աշխատանքային կոշիկներ

#### **7.3. Փորձագետների կողմից մատակարարվող նյութեր, սարքավորում և գործիքներ:**

- Հագուստ
- Պրոֆեսիոնալ խոհարարական բաճկոն
- Սև տաբատ
- Դիմացք փակ աշխատանքային կոշիկներ

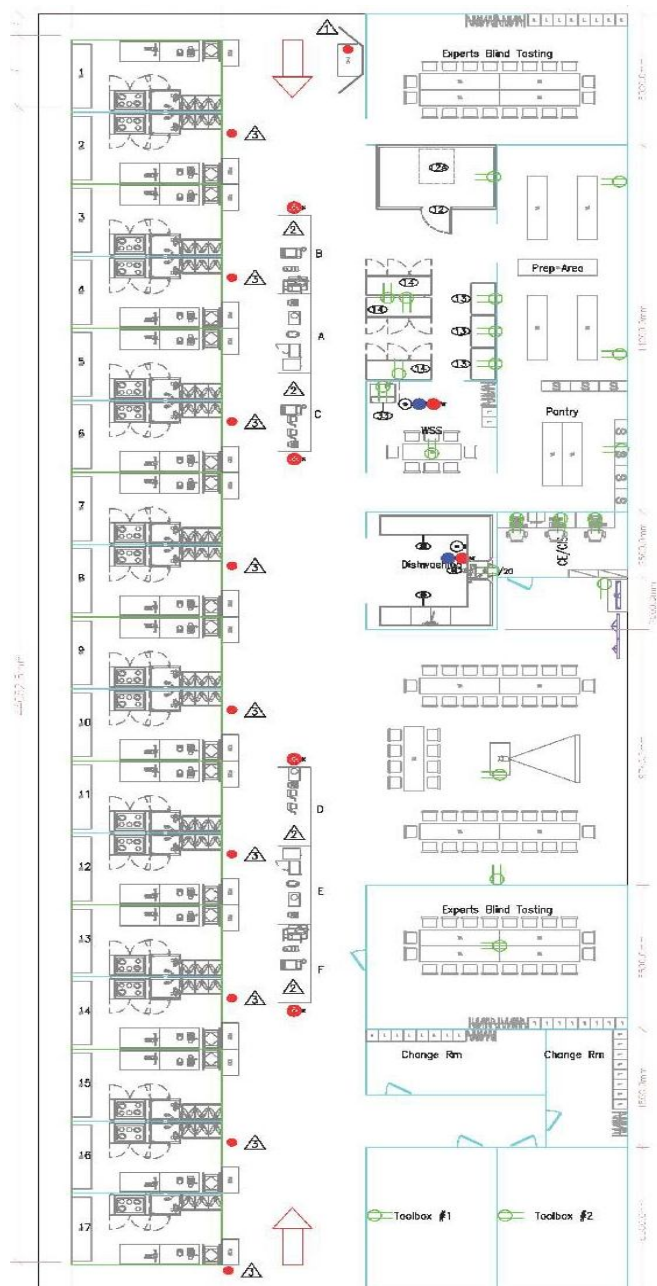
#### **7.4. Նյութեր և սարքավորումներ, որոնք արգելված են հմտության տարածք բերելու համար:**

Մրցակիցներին չի թույլատրվում մրցույթին իրենց հետ բերել հում մթերք, պարենամթերք կամ հավելումներ: Շնորհանդեսի համար չի թույլատրվում օգտագործել ոչ մի սեփական ափսեներ, փոքր սպասք, կամ գդալներ:

## 7.5. Արտադրամասի և աշխատակայանի առաջարկված սխեմաներ

Լոնդոնի արտադրամասի սխեմաները հասանելի են [http://www.worldskills.org/index.php?option=com\\_halls&Itemid=540](http://www.worldskills.org/index.php?option=com_halls&Itemid=540) ինտերնետային կայքում:

### Արտադրամասի սխեմա



ՀՀՄԿ 2013\_SL34\_հայ.  
Ամսաթիվ. 11. 10. 11- տ 4.0

© ՀՀՄԿ: Բոլոր իրավունքները պահպանվում են:  
Խոհարարություն

## **8. ՀՄՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԸ ԱՅՑԵԼՈՒՆԵՐԻՆ ԵՎ ԼՐԱՏՎԱՄԻՋՈՑՆԵՐԻՆ**

### **8.1 Այցելուների և լրտվամիջոցների մասնակցությունը հասցնել առավելագույնի**

Ստորև ներկայացված է այցելուների և լրտվամիջոցների առավելագույն մասնակցության ապահովման հնարավոր ուղիները.

- Փորձել կատարել գործարք
- Ցուցադրական էկրաններ
- Նախագծերի նկարագրություններ
- Մրցակցի գործունեության խորը իմացություն
- Մրցակցի պրոֆիլներ
- Աշխատանքային հնարավորություններ
- Մրցույթի կարգավիճակի մասին ամենօրյա հայտարարություններ

### **8.2. Կայունությունը**

- Վերամշակում՝ կանաչ՝ նյութերի օգտագործում
- Ավարտված փորձարկման նախագծի օգտագործում մրցույթից հետո
- Աշխատակայանի բաժանում (2 մրցակից/1 կայան)
- Նվազագույնի հասցնել մթերքի ծախսերը, պատվիրելով միայն անհրաժեշտ բաղադրիչներ, սահմանափակել արժեքը: