

ԽՈՒՐԱՐԱՐ

Ի՞նչ է անում խոհարարը՝

Խոհարարը ուտելիքներ պատրաստող մասնագետն է: Խոհարարը պատրաստում է տարբեր ճաշատեսակներ ըստ բաղադրատոմսերի, առաջին, երկրորդ և երրորդ ուտեստներ, ապուրներ, աղանդեր, կոմպոտներ: Խոհարարը կազմակերպում է ուտեստ պատրաստելու գործընթացը, մթերքի պահպանումը՝ ըստ սանիտարահիգիենիկ կանոնների: Նա կարող է փոփոխություններ կատարել բաղադրատոմսերում, կատարելագործել ճաշատեսակները ըստ իր ճաշակի, ընտրել համերի և բույրերի համադրություն, մշակել նոր բաղադրատոմսեր:

Ի՞նչ առաջադրանքներ է կատարում՝

- Կազմում և ներակայացնում է պահանջագիր անհրաժեշտ սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ, ինչպես նաև հաշվետվություն ընդունված, օգտագործված և մնացորդային սննդային ռեսուրսների վերաբերյալ:
- Նախապատրաստում և շահագործում է խոհարարական՝ մեխանիկական, էլեկտրական և ջերմային մշակման սարքավորումները:
- Պատրաստում և պահպանում է սննդային կիսապատրաստվածքները՝ համաձայն սահմանված տեխնոլոգիայի:
- Ընտրում է համապատասխան կիսապատրաստվածքներ՝ ըստ կերակրատեսակների:
- Իրականացնում է սննդամթերքի խոհարարական (մեխանիկական և ջերմային) մշակում:
- Իրականացնում է կերակրատեսակների ջերմային մշակում:
- Պատրաստում է աղանդեր, քաղցր կերակրատեսակներ:
- Կատարում է պատրաստի արտադրանքի համապատասխան ձևավորում և ժամանակին տրամադրում է մատուցողին:

Խոհարարը գիտի՝

- ազգային և համաշխարհային խոհանոցի զարգացման փուլերի պատմությունը,
- ազգային խոհանոցի առանձնահատկությունները,
- առողջ սննդակարգի կանոնները,
- հասարակական սննդի խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոնները,
- հումքի, կիսապատրաստվածքների և խոհարարական պատրաստի արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման սանիտարական պահանջները,

- արտադրություններում օգտագործվող կոնսերվանտների, Էմուլգատորների, սննդային ներկերի և փաթեթավորող նյութերի անվտանգության կանոնները,
- արտադրական աղմուկից և ցնուցումից պաշտպանվելու միջոցները,
- խոհանոցային սարքավորումների և պարագաների տերմինաբանությունը,
- մեխանիկական, էլեկտրական և ջերմային մշակման առանձնահատկությունները, դրանց ժամանակ սննդամթերքի հետ տեղի ունեցող փոփոխությունները,
- արտադրանքը պահելու կանոնները,
- բաղադրատոմսերը,
- տարբեր ուտեստների պատրաստման տեխնոլոգիան,
- ուտեստի բաղադրիչների ճիշտ համամասնությունը,
- մասնագիտական գործունեության գործառույթները իրականացնելու սահմանված նորմերն ու չափանիշները,
- աշխատավայրի անվտանգության կանոններն ու սանիտարահիգիենիկ նորմերը,
- անձնական հիգիենայի պահանջները,
- արտակարգ իրավիճակներում գործելու հիմնական սկզբունքներն ու մոտեցումները,
- առաջին օգնության և տեխնիկայի անվտանգության պահպանման կանոնները,
- միջանձնային հարաբերությունների ձևավորման և հաղորդակցման սկզբունքները, աշխատողների էթիկայի կանոնները:

Խոհարարը կարողանում է՝

- ընտրել համերի և բույրերի կատարյալ համադրություն,
- աշխատել բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում,
- ձևավորել պատրաստի արտադրանքը՝ ըստ բաղադրության, սննդամթերքի համատեղելիության և չափաբաժնի նորմերի,
- իրականացնել սննդային ինֆեկցիաների և թունավորումների կանխարգելիչ միջոցառումներ,
- խոհանոցը նախապատրաստել աշխատանքային գործընթացի,
- ճշգրիտ, անվտանգ և հմտորեն օգտագործել խոհանոցային սարքավորումները և պարագաները,
- շահագործել մեխանիկական, էլեկտրական և ջերմային մշակման սարքավորումներն ըստ նշանակության,
- պատրաստել և պահպանել կիսապատրաստվածքներ՝ համաձայն տեխնոլոգիայի,
- կատարել սննդամթերքի մեխանիկական, էլեկտրական և ջերմային մշակում,
- որակավորել, տեսակավորել և պահեստավորել սննդամթերքը,
- հսկել սննդային ռեսուրսների պիտանելիության ժամկետները,
- փնտրել, գտնել և մշակել նոր բաղադրատոմսեր,

- իրականացնել մասնագիտական գործունեության գործառույթները սահմանված նորմերին և չափանիշներին համապատասխան,
- ընկալել և կիրառել մասնագիտական տերմինաբանությունը,
- հաշվի առնել մասնագիտական գործունեության ժամանակ համապատասխան գործողությունների սոցիալական հետևանքները,
- աշխատանքային և մասնագիտական պարտականությունները կատարելու ընթացքում հաղորդակցվել գործընկերների և ղեկավարների հետ, ներկայացնել մասնագիտական և ընդհանուր բնույթի հարցեր, պարզաբանել դրանք,
- աշխատավայրում աշխատակիցների հետ պատշաճ հարաբերվել և ապահովել արդյունավետ աշխատանքային մթնոլորտ: