

**ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ**

<b>Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը</b>	Տեխնոլոգ՝ խմորման արտադրության և գինեգործության
<b>I. Դերը</b>	Ապահովել խմորման արտադրության և պատրաստի արտադրանքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացների բոլոր փուլերի աշխատանքների կատարումն՝ ըստ սահմանված ռեժիմների:
<b>II. Խնդիրների բնագավառները</b>	
<b><u>Խնդիրների բնագավառ 1.</u></b>	<b>Կազմակերպել նախապատրաստական աշխատանքներ</b>
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	Արտադրամասում կամ տեղամասում ըստ արտադրվող արտադրանքի կատարել նախապատրաստական աշխատանքներ: Իրականացնել սարքավորումների և հումքի նախապատրաստման աշխատանքներ: Աշխատակիցներին հրահանգավորել ըստ արտադրական առաջադրանքի առանձնահատկությունների:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Հումքի մթերման համար արտադրամասի և տարաների նախապատրաստումը կատարված է:</li> <li>• Հումքը նախապատրաստված է հետագա մշակման համար:</li> <li>• Սարքավորումները և տարաները նախապատրաստված է և օգտատառանված:</li> </ul>
<b><u>Խնդիրների բնագավառ 2.</u></b>	<b>Կազմակերպել հումքի նախնական մշակման աշխատանքներ</b>
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	Ըստ արտադրանքի տեսակների՝ հումքից ստանալ վերամշակման ենթակա ելանյութը, տեսակավորել այն և նախապատրաստել հետագա մշակման համար:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Հումքի նախնական մշակման աշխատանքների տեխնոլոգիական պահանջները պահպանված է:</li> <li>• Ելանյութը տեսակավորված է:</li> <li>• Մնացորդների հետագա օգտագործման նախապատրաստումն ապահովված է:</li> <li>• Ելանյութը պատրաստ է հետագա վերամշակման համար:</li> </ul>
<b><u>Խնդիրների բնագավառ 3.</u></b>	<b>Վարել պատրաստի արտադրանքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացը</b>
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	Ըստ արտադրատեսակների՝ կազմել պատրաստի արտադրանքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացի սխեման, առաջադրանքի կատարման ժամանակացույց: Հետևել գործընթացում ներգրավված օժանդակ բանվորների աշխատանքին: Կազմակերպել տեխնոլոգիական գործընթացի միջանկյալ հսկողությունը: Կատարել պատրաստի

	արտադրանքի հնարավոր հիվանդությունների, արատների և թերությունների կանխման աշխատանքներ: Ապահովել տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման սխեման հստակ է:</li> <li>• Աշխատանքների ժամանակացույցը հստակ է:</li> <li>• Բանվորների հրահանգավորումը կատարված է:</li> <li>• Գործընթացի միջանկյալ հսկողության քայլերը կատարված է:</li> <li>• Պատրաստի արտադրանքը թերություններ, արատներ չունի:</li> <li>• Աշխատանքի բոլոր փուլերում պահպանված է տեխնոլոգիական ռեժիմները:</li> </ul>
<b><u>Խնդիրների բնագավառ 4.</u></b>	<b>Կազմակերպել տեխնոլոգիական սարքավորումների շահագործումը</b>
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	Ապահովել տեխնոլոգիական սարքավորումների ըստ նշանակության շահագործումը, պահպանել սարքավորումների շահագործման ռեժիմները: Ապահովել սարքավորումների տեխնիկական սպասարկման և նորոգման աշխատանքների կատարումը: Ապահովել սարքավորումների պահեստավորումը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Սարքավորումներն անխափան աշխատում են:</li> <li>• Աշխատանքային գործընթացների տեխնիկական համալրումն ապահովված է:</li> </ul>
<b><u>Խնդիրների բնագավառ 5.</u></b>	<b>Իրականացնել արտադրանքի որակի հսկման աշխատանքներ</b>
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	Արտադրանքի որակի հսկողության համար ձևավորել անհրաժեշտ համակարգ և կատարել որակի հսկողության գործողություններ:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Պահպանված է տեխնիկական կանոնակարգերի և ստանդարտների պահանջները:</li> <li>• Որակի հսկողության բոլոր միջանկյալ քայլերը կատարված է:</li> <li>• Վերջնական արտադրանքը համապատասխանում է որակի սահմանված պահանջներին:</li> </ul>
<b><u>Խնդիրների բնագավառ 6.</u></b>	<b>Վարել փաստաթղթային տնտեսությունը</b>
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	Ըստ արտադրության փուլերի կազմել սահմանված փաստաթղթերը:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	Արտադրության բոլոր փուլերի համար փաստաթղթերը լրիվ և ճիշտ կազմված են:
<b>III. Պատասխանատվությունը</b>	Խնդրման արտադրության և գինեգործության տեխնոլոգը պատասխանատու է տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերում սահմանված տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանման,

	<p>սարքավորումների և գույքի ճիշտ և խնամքով օգտագործման, արտադրության մեջ սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնների պահպանման, աշխատակիցների հրահանգավորման աշխատանքներ կատարելու, վերջնական արտադրանքի որակի ապահովման, երկրորդային մնացորդների հետագա օգտագործման նախապատրաստման համար:</p>
<p><b>IV. Լեզուները</b></p>	<p>հայերեն- գերազանց          ռուսաց լեզու- բավարար          այլ օտար լեզու- բավարար</p>
<p><b>V. Համակարգիչը</b></p>	<p>ա. MS Word - բավարար          բ. MS Excel - բավարար          գ. Internet Explorer - բավարար</p>
<p><b>VI. Գիտելիքները</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մասնագիտական գործունեության բնագավառի նորմատիվ-իրավական ակտերը և տերմինաբանությունը,</li> <li>2. սպիրտների, օղի-լիկյորային, ոչ ալկահոլային, զարեջրագործական, գինեգործական արտադրանքի հումքերի ֆիզիկաքիմիական և տեխնոլոգիական հատկություններն ու առանձնահատկությունները,</li> <li>3. խմորման արտադրությունների և գինեգործության տեսական հիմունքները,</li> <li>4. հիմնական և օժանդակ հումքերի ու նյութերի բնութագրերը,</li> <li>5. սպիրտների, օղի-լիկյորային, ոչ ալկահոլային, զարեջրագործական, գինեգործական արտադրանքի հիմնական տեսակների արտադրության տեխնոլոգիան գործընթացները և դրանց կազմակերպման հիմունքները,</li> <li>6. տեխնոլոգիական հաշվարկների մեթոդաբանությունը,</li> <li>7. սննդի արդյունաբերության մեքենաները, ապարատները և հոսքային գծերը,</li> <li>8. տեխնոլոգիական սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը,</li> <li>9. խմորման և գինեգործության արտադրության ոլորտում գործող ստանդարտների և նորմատիվային այլ փաստաթղթերի պահանջները,</li> <li>10. խմորման և գինեգործության արտադրության տեխնոլոգիական վերահսկողության կազմակերպման ձևերը,</li> <li>11. հիմնական հումքի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի որակական ցուցանիշները, դրանց որոշման մեթոդները,</li> <li>12. մշակվող արտադրանքի խոտանի և թերությունների առաջացման</li> </ol>

	<p>պատճառները,</p> <p>13. հումքի և պատրաստի արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող նյութերի ֆիզիկաքիմիական վիճակները և կառուցվածքները,</p> <p>14. սպիրտների, օղի- լիկյորային, ոչ ալկահոլային, զարեջրագործական, գինեգործական արտադրանքի արտադրության քիմիական և ֆիզիկաքիմիական հիմնական գործընթացները,</p> <p>15. մանրէաբանական հիմնական հասկացությունները, միկրոօրգանիզմների կարևորագույն բիոքիմիական գործընթացները, արտադրության մանրէաբանական աղտոտման հիմնական աղբյուրները,</p> <p>16. հումքի, արտադրանքի ընդունման կանոնները և նմուշառման եղանակները,</p> <p>17. հիմնական և լրացուցիչ հումքի ու օժանդակ նյութերի բնութագրերը,</p> <p>18. պտղահատապտղային հումքի որակին ներկայացվող հիմնական պահանջները,</p> <p>19. հիմնական հումքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի որակի ցուցանիշները և դրանց գնահատման եղանակները,</p> <p>20. հումքի, նյութերի ու պատրաստի արտադրանքի խտտանների բնութագրերը,</p> <p>21. տեղեկատվական ու հեռահաղորդակցման տեխնոլոգիաների կազմը, դերը և օգտագործման հնարավորությունները մասնագիտական գործունեության մեջ:</p> <p>22. կենսագործունեության անվտանգության, անվտանգության տեխնիկայի, հակահրդեհային անվտանգության և արտադրական սանիտարիայի կանոններն ու նորմերը:</p>
<p><b>VII. Կարողությունները և հմտությունները</b></p>	<p>1. Տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան տեխնոլոգիական գործընթացները կազմակերպելու և վարելու կարողություն,</p> <p>2. արտադրանքի հիմնական տեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները մշակելու կարողություն,</p> <p>3. հումքի, նյութերի և պատրաստի արտադրանքի որակը գնահատելու կարողություն,</p> <p>4. տեխնոլոգիական հիմնական սարքավորումները շահագործելու հմտություն,</p> <p>5. տեխնոլոգիական հիմնական գործողությունները կատարելու հմտություն,</p> <p>6. պատրաստի արտադրանքի խտտանի պատճառները վերլուծելու և</p>

	<p>դրանց վերացման միջոցառումներ մշակելու կարողություն,</p> <p>7. հսկիչ-չափիչ սարքերի կիրառման հմտություն,</p> <p>8. տեխնոլոգիական հաշվարկներ կատարելու հմտություն,</p> <p>11. կազմակերպության արդյունաբերական գործունեության արդյունավետությունը գնահատելու կարողություն,</p> <p>13. արտադրանքի հիմնական տեսակների և գործընթացների նկատմամբ նորմատիվ պահանջները կիրառելու կարողություն,</p> <p>14. որակի համակարգի փաստաթղթերը օգտագործելու հմտություն:</p>
<p><b>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</b></p>	<p>Պարտաճանաչ, կարգապահ, շփվող, նախաձեռնող, մաքրասեր, ընկալունակ, թիմում աշխատելու պատրաստ, ընկերասեր, համբերատար:</p>