

Մասնագիտության նկարագիրը

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	Տեխնոլոգ՝ հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի արտադրության
I. Դերը	Արտադրական գործընթացի բոլոր փուլերում ապահովել տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանումը, ստուգել ստացված հումքի և կիսապատրաստուկների տեսականին, քանակը և որակը, ապահովել դրանց պահպանումը համապատասխան պայմաններում, ըստ աշխատողների և աշխատատեղերի կատարել աշխատանքի բաժանում, հրահանգավորել աշխատողներին, ապահովել մեքենասարքավորումների և գույքի նպատակային ու արդյունավետ օգտագործումը, կանխել նյութական կորուստները, ոչ տիպային իրավիճակներում՝ իր իրավասության սահմաններում ընդունել հիմնավորված որոշումներ, հսկողություն իրականացնել արտադրության ողջ ընթացքի նկատմամբ, մասնակցել նոր արտադրատեսակների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներին, կազմել և ներկայացնել անհրաժեշտ փաստաթղթեր, հետևել սանիտար-հիգիենիկ պահանջների ու անվտանգության կանոնների պահպանմանը:
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Իրականացնել արտադրանքի արտադրության նախապատրաստական և եզրափակիչ աշխատանքներ	
Աշխատանքային գործընթացը	Հսկել հիմնական և օժանդակ հումքի ինչպես նաև անհրաժեշտ այլ նյութերի ստացման գործընթացը, ստուգել ստացված հումքի, նյութերի և այլ բաղադրիչների համապատասխանությունը արտադրական առաջադրանքին, հսկել սարքավորումների սարքինությունը, սահմանել առաջադրանքի կատարման համար անհրաժեշտ գործողությունների հաջորդականությունը, հսկել հումքի և օժանդակ նյութերի արտադրությանը նախապատրաստման գործընթացը, կազմակերպել աշխատատեղերի հավաքման և մաքրման գործընթացը:
Կատարման չափանիշներ	ա. ստացված հումքի, նյութերի և այլ բաղադրիչների քանակությունը, տեսականին և որակը համապատասխանում է ուղեկցող փաստաթղթերում նշված տվյալներին, բավարար է առաջադրանքի կատարման համար բ. ըստ ընդունված չափանիշների հումքը, նյութերը և այլ բաղադրիչները տեսակավորված և խմբավորված է,

	<p>գ. հումքը և նյութերը նախապատրաստված են հետագա օգտագործման համար,</p> <p>դ. սարքավորումները պատրաստ են աշխատանքի համար</p> <p>ե. առաջադրանքի կատարման հաջորդականությունը սահմանված է</p> <p>զ. աշխատանքային օրվա կամ հերթափոխի ավարտին աշխատատեղերը սահմանված կարգով հավաքված է,</p> <p>է. չօգտագործված հումքը և նյութերը սահմանված կարգով հանձնված է:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 2. Կազմակերպել արտադրանքի թողարկման գործընթացը</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Կազմակերպել կիսապատրաստուկների պատրաստման գործընթացը, կազմակերպել պատրաստի արտադրանքի ստացման գործընթացը, կազմակերպել և հսկել պատրաստի արտադրանքի փաթեթավորման, տարայավորման գործընթացները:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>գ. աշխատողների հրահանգավորումը կատարված է,</p> <p>դ. կիսապատրաստուկները պատրաստված են ըստ սահմանված տեխնոլոգիաների,</p> <p>ե. կիսապատրաստուկների որակը ստուգված է,</p> <p>զ. արտադրանքի թողարկման ռեժիմները և տեխնոլոգիական հաջորդականությունը պահպանված է,</p> <p>է. պատրաստի արտադրանքի քանակական և որակական ցուցանիշները համապատասխանում են ընդունված չափանիշներին,</p> <p>ը. պատրաստի արտադրանքը ըստ ընդունման պայմանների ձևավորված, փաթեթավորված և տարայավորված է,</p> <p>թ. սանիտարիայի և հիգիենայի կանոնների պահանջները պահպանված են:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 3. Հսկողություն իրականացնել գործընթացների նկատմամբ</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Տարանջատել տեխնոլոգիական գործընթացի առանցքային փուլերն ու ռեժիմները,</p> <p>սահմանել հսկողության ձևերը և ցուցանիշները,</p> <p>իրականացնել հսկողություն,</p> <p>ձևակերպել հսկողության արդյունքները:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ըստ արտադրատեսակների տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունների առանցքային փուլերն առանձնացված են,</p> <p>բ. յուրաքանչյուր փուլում էական նշանակություն ունեցող ցուցանիշները որոշակիացված են,</p>

	<p>գ. հսկողության գործընթացի պարբերականությունը սահմանված է, դ. հսկողության ընթացքում անհրաժեշտ ձևաթղթերը կազմված է, նորմատիվ տվյալները լրացված է, ե. բացահայտված շեղումները և թերությունները վերացված են:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 4. Մասնակցել նոր արտադրատեսակների թողարկման տեխնոլոգիաների մշակմանը</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Բացահայտել նոր արտադրանքի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, սահմանել տեխնոլոգիական ռեժիմները, առանձնացնել արտադրական գործընթացի փուլերը, ձևավորել գործողությունների խմբերը՝ ըստ աշխատատեղերի, սահմանել արտադրական ցիկլի և աշխատանքային օպերացիաների տևողությունը, սահմանել անհրաժեշտ սարքավորումների և գործիքների կազմը:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները հստակ որոշակիացված են, բ. առաջարկված տեխնոլոգիական լուծումները արդյունավետ և հիմնավոր են, գ. առաջարկվող տեխնոլոգիաները ապահովում են պահանջվող չափանիշներին բավարարող արտադրանքի ստացումը, դ. արտադրության առկա հնարավորությունները հաշվի առնված են, ե. արտադրանքի տեխնոլոգիական մշակման բոլոր առանցքային հանգամանքներն առանձնացված են, զ. տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացումը հնարավոր և իրագործելի է, է. անհրաժեշտ ժամանակային ռեժիմները նորմավորված են, ը. պահանջվող սարքավորումների և գործիքների ցանկը կազմված է, թ. անհրաժեշտ հաշվարկները կատարված են:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 5. Կազմել անհրաժեշտ փաստաթղթեր</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Կազմել պահանջագրեր, կազմել հաշվետվություններ, կազմել տեխնոլոգիական փաստաթղթեր:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>ա. ըստ փաստաթղթերի տեսակների նախնական տեղեկությունները լրիվ և հիմնավոր են, բ. փաստաթղթերը կազմված են ըստ ընդունված ձևաչափի, գ. փաստաթղթերում տեղեկությունները համադրելի են:</p>

III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/	<p>Հացաթխման, մակարոնեղենի և հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգը պատասխանատու է սահմանված տեխնոլոգիական ռեժիմների պահպանման, աշխատողների գործողությունների նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու, արտադրամասում աշխատանքների ճիշտ իրականացման, թողարկվող արտադրանքի որակի, նյութական և տեխնիկական միջոցների արդյունավետ օգտագործման, հնարավոր կորուստների նվազեցման արտադրության սանիտարահիգիենիկ պայմանների և անվտանգության կանոնների պահպանման համար:</p>
IV. Լեզուները	<p>հայերեն- գերազանց ռուսաց լեզու- բավարար այլ օտար լեզու- բավարար</p>
V. Համակարգիչը	<p>ա. MS Word բավարար բ. MS Excel բավարար գ. Internet Explorer բավարար</p>
VI. Գիտելիքները	<ol style="list-style-type: none"> 1) հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրատեսակների դասակարգումը և բնութագրումը, 2) հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության համար օգտագործվող հումքի ու նյութերի տեսակները, քիմիական կազմը, ֆիզիկաքիմիական և տեխնոլոգիական հատկությունները, 3) հացաթխման տեխնոլոգիան, 4) հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիան, 5) մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիան, 6) հումքի, նյութերի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի որակի ցուցանիշները, դրանց որոշման մեթոդները, 7) հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության, փաթեթավորման, հումքի, նյութերի և պատրաստի արտադրանքի պահպանման ու տեղափոխման տեխնոլոգիական սարքավորումների տեսակները, նշանակությունը, կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը, շահագործման և տեխնիկական սպասարկման կանոնները, 8) մանրէակենսաբանական հիմնական հասկացությունները, միկրոօրգանիզմների հիմնական կենսաքիմիական գործնթացները, արտադրության մեջ մանրէակենսաբանական աղտոտվածության հավանական աղբյուրները, 9) տեխնոլոգիական գործնթացների հիմնական պարամետրերի չափման եղանակները, 10) հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության վերաբերյալ

	<p>գործող ստանդարտների և նորմատիվ այլ փաստաթղթերի դրույթները,</p> <p>11) նմուշառման եղանակներն ու կանոնները,</p> <p>12) պատրաստի արտադրանքի, հումքի, նյութերի և կիսապատրաստվածքների արատների և որակի գնահատման եղանակները,</p> <p>13) հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության ժամանակ տեղի ունեցող քիմիական և ֆիզիկաքիմիական գործընթացները,</p> <p>14) արտադրանքի քիմիական, ֆիզիկաքիմիական և որակական վերլուծության հիմնական եղանակները,</p> <p>15) նյութերի, նյութական արժեքների ու աշխատանքի հաշվառման և հաշվետվությունների կազմման ու ներկայացման կանոնները,</p> <p>16) արտադրության կառավարման և կազմակերպման հիմունքները,</p> <p>17) տեղամասի արտադրական և տնտեսական գործունեության հիմնական ցուցանիշները,</p> <p>18) մասնագիտական գործունեությունում աշխատանքի անվտանգ պայմանների ապահովման առանձնահատկությունները, կազմակերպությունում աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության տեխնիկայի, արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի կանոններն ու նորմերը:</p>
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<p>1) օգտվել տեղեկատվական, նորմատիվ-տեխնիկական և նախագծային փաստաթղթերից՝ հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների մշակման և անհրաժեշտ սարքավորումների ընտրության համար,</p> <p>2) որոշել հումքի ծախսը և պատրաստի արտադրանքի ելքը,</p> <p>3) հաշվարկել հումքի և հավելանյութերի անհրաժեշտ արտադրական բաղադրաքանակները,</p> <p>4) հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության բոլոր փուլերում, ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների որոշել հիմնական պարամետրերը և ռեժիմները,</p> <p>5) գնահատել հումքի, նյութերի և պատրաստի արտադրանքի որակը,</p> <p>6) ապահովել կիրառվող ստանդարտներին համապատասխան որակյալ արտադրանքի թողարկում,</p> <p>7) անցկացնել զգայարանական և ֆիզիկաքիմիական փորձաքննություն արտադրանքի որակական ցուցանիշների գնահատման համար,</p> <p>8) վերլուծել պատրաստի արտադրանքի խտանի առաջացման պատճառները և դրանց վերացման համար ձեռնարկել անհրաժեշտ միջոցառումներ,</p>

	<p>9) օգտագործել հումքի, նյութերի և պատրաստի արտադրանքի որակի ստուգման արդյունքները՝ հացի, հրուշակեղենի և մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների օպտիմալացման համար,</p> <p>10) ապահովել հիմնական տեխնոլոգիական սարքավորումների արդյունավետ շահագործում և տեխնիկական սպասարկում,</p> <p>11) որոշել տեխնոլոգիական գործընթացների պարամետրերը՝ նաև վերահսկիչ-չափիչ սարքերի օգնությամբ,</p> <p>12) կատարել նյութական ծախսերի, պատրաստի արտադրանքի, հիմնական ու օժանդակ միջոցների, կատարած աշխատանքի սահմանված կարգով հաշվառում, արտադրական փաստաթղթերի ձևակերպում, կազմել ու ներկայացնել հաշվետվություններ,</p> <p>10) մասնագիտական գործունեության ընթացքում օգտվել համակարգչային տեխնիկայից և ծրագրերից,</p> <p>11) գնահատել արտադրական գործունեության արդյունավետությունը,</p> <p>12) անվտանգության տեխնիկայի, հակահրդեհային պաշտպանության, արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի կանոններին ու նորմերին համապատասխան ձեռնարկել անհրաժեշտ միջոցառումներ:</p>
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Պարտաճանաչ, կարգապահ, շփվող, նախաձեռնող, մաքրասեր, նորը ընկալող, թիմում աշխատելու պատրաստ, ընկերասեր, համբերատար:</p>