

«Զբաղմունքի նկարագիր»

| | |
|--|--|
| Պաշտոնի (զբաղմունքի) անվանումը | ՀԱՅԱԹԽՄԱՆ, ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱՊՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿ |
| Դերը | Մտանում է արտադրական առաջադրանք, համաձայն բաղադրագրերի անհրաժեշտ հումք, ապահովում է հումքի տեղափոխումը արտադրություն, ապահովում է հումքի նախապատրաստումը արտադրության համար, վերահսկում է տեխնոլոգիական ընթացքի բոլոր փուլերը, ապահովում է տեխն. գործընթացի ռեժիմները և պարամետրերը, ապահովում է սարքավորումների աշխատանքը, ապահովում է պատրաստի արտադրանքի ստացումը, պահպանումը և տեղափոխումը, ներկայացնում է նյութական հաշվետվություն, ապահովում է արտադրության սանիտարահիգիենիկ պահանջները և աշխատանքի անվտանգության կանոնները: |
| Խնդիրների բնագավառ 1. Նախապատրաստում արտադրական գործընթացին: | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> - արտադրական առաջադրանքի ստացում - ըստ առաջադրանքի անհրաժեշտ հումքի ստացում - հումքի տեղափոխման ապահովում |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • ըստ առաջադրանքի ստացված է անհրաժեշտ հումքը • ապահովված են հումքի տեղափոխման անհրաժեշտ պայմանները |
| Խնդիրների բնագավառ 2. Հումքի նախապատրաստում արտադրության ահամար: | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <p>Ապահովում է հետևյալ գործառույթները</p> <ul style="list-style-type: none"> - հումքի տեսակավորում - հումքի լվացում - հումքի մաղում - հումքի մանրեցում - լուծույթների պատրաստում - լուծույթների գտում - հումքի ջերմային մշակում |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • հումքը տեսակավորված է ըստ չափերի, որակի • հումքը լվացված է ըստ սահմանված կարգի • հումքը զերծ է օտար մարմիններից և մետաղական խառնուրդներից • հումքը մանրեցված է ըստ տեխնոլոգիական նպատակի • լուծույթը պատրաստված է համապատասխան խտությամբ • գտված լուծույթը զերծ է օտար և չլուծված մասնիկներից • հումքը ընթարկված է ջերմային մշակման ըստ տեխնոլոգիական նպատակի |
| Խնդիրների բնագավառ 3. Տեխնոլոգիական ընթացքի իրականացում: | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <p>ապահովում է՝</p> <p>հացի և հացաբուլկեղենի մակարոնեղենի ալրային և շաքարային հրուշակեղենի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների ռեժիմները և պարամետրերը համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի</p> <ul style="list-style-type: none"> - վերահսկում է տեխնոլոգիական ընթացքի բոլոր փուլերը - ապահովում է սարքավորումների աշխատանքը |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • տեխնոլոգիական գործընթացի ռեժիմներն ու պարամետրերը համապատասխանում են տեխնոլոգիական հրահանգին • ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի տեխնոլոգիական հրահանգի բոլոր փուլերն ապահովված են • սարքավորումները անխաթար են աշխատում |
| Խնդիրների բնագավառ 4. Պատրաստի արտադրանքի ստացում, պահպանում և տեղափոխում | |
| Աշխատանքային | - ապահովում է պատրաստի արտադրանքի ստացումը |

| | |
|---|--|
| գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> - ապահովում է համապատասխան պայմաններում պատրաստի արտադրանքի արտադրամասում պահպանումը - ապահովում է պատրաստի արտադրանքի տեղափոխումը պահեստ համապատասխան սարքավորումներով |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • պատրաստի արտադրանքը ճիշտ է փաթեթավորված, տարայավորված, պիտակավորված, մակնշված • պատրաստի արտադրանքը պահպանվում է համապատասխան խոնավության և ջերմաստիճանային պայմաններում • պատրաստի արտադրանքի տեղափոխումը իրականացված է ըստ սահմանված կարգի |
| Խնդիրների բնագավառ 5. Նյութական հաշվետվության կազմում և ներկայացում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | - կազմում և ներկայացնում է հաշվետվություն հումքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի, թափոնների, ինչպես նաև ամրագրված գույքի վերաբերյալ |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • հումքի, կիսապատրաստվածքների, պատրաստի արտադրանքի, թափոնների, ինչպես նաև ամրագրված գույքի վերաբերյալ հաշվետվությունը ճիշտ է կազմված |
| Խնդիրների բնագավառ 6. Արտադրության սանիտարահիգիենիկ պահանջների և աշխատանքի անվտանգության կանոնների ապահովում | |
| Աշխատանքային գործընթացը | <ul style="list-style-type: none"> - Ապահովում է արտադրությունում աշխատակիցների կողմից սանիտարահիգիենիկ պահանջների կատարումը - Ապահովում է աշխատատեղերում աշխատանքի անվտանգության կանոնների պահպանումը |
| Կատարման չափանիշները | <ul style="list-style-type: none"> • արտադրությունում սահմանված սանիտարահիգիենիկ նորմերը պահպանված են • աշխատատեղերում աշխատանքի անվտանգության կանոնները պահպանված են |
| Պատասխանատվությունը և բարդության աստիճանը | |
| Բարդության աստիճանը | |
| Պատասխանատվությունը | Պատասխանատու է հումքի ստացման, տեղափոխման, հումքի արտադրության համար նախապատրաստման, տեխնոլոգիական ընթացքի իրականացման, որակյալ պատրաստի արտադրանքի ստացման, պահպանման և տեղափոխման, նյութական արժեքների, արտադրությունում սանիտարահիգիենիկ պահանջների և աշխատանքի անվտանգության կանոնների ապահովման համար: |
| Մասնագիտական գիտելիքներ, կարողություններ, հմտություններ և վերաբերմունք | |
| Լեզուները | <ul style="list-style-type: none"> • Հայերեն՝ գերազանց • Ռուսերեն՝ բավ • Անգլերեն՝ բավ |
| Համակարգիչը | <ul style="list-style-type: none"> • MS Word՝ բավ • MS Excel՝ բավ • Internet Explorer՝ բավ |
| Գիտելիքը | <ul style="list-style-type: none"> • Մանրէակենսաբանություն • Մասնագիտական ոլորտի իրավունք • Ճօղային տնտեսագիտություն • Հումքի և սննդամթերքի անվտանգություն • Արտադրության տեխնիկ վերահսկում • Պրոցեսներ և ապարատներ |

| | |
|--|---|
| <p>Կարողությունները, հմտությունները և վերաբերմունքը</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատիկա • Ղեկավարման կարողություն (մոտիվացնել աշխատակազմին և համակարգել նրանց գործողությունները դրված նպատակին հասնելու համար). • Տրամաբանական մտածողություն • Մաթեմատիկական հաշվարկներ կատարելու կարողություն • Հաշվետվություններ կազմելու կարողություններ • Բարդ իրավիճակներում արագ կողմնորոշվելու կարողություն • Ժամանակի կառավարում (սեփական և այլ անձանց ժամանակի կառավարում) • Իր արտաքին տեսքին և անձնական հիգիենային հետևելու կարողություն • Աշխատանքի և աշխատակազմի նկատմամբ պատասխանատվության զգացում |
|--|---|

Հավելված 2

ՄԱՍՆԱԳԵՏԻ «ՏԵԽՆԻԿ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՇՆՈՐՀՄԱՆ՝ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔՆԵՐԻ ԵՎ ԿԱՐՈՂՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

Մասնագետի «Տեխնիկ» որակավորման շնորհման՝ մասնագիտական գիտելիքների և կարողությունների գնահատման չափանիշներն են՝

1. համապատասխան պետական կրթական (որակավորման) չափորոշի բոլոր մոդուլների ուսումնառության արդյունքներով սահմանված մասնագիտական գիտելիքները, որոնց ստուգումն իրականացվում է համալիր թեսային հարցման միջոցով: Թեսթը բաղկացած է վերոնշյալ բոլոր ուսումնառության արդյունքներին վերաբերող՝ ընդհանուր թվով 120 հարցից:

Արդյունքը համարվում է բավարար, եթե ճիշտ պատասխաններ են տրվել թեսթային առաջադրանքի հարցերի առնվազն 95%-ին:

2. մասնագիտական կարողությունները, որոնց ստուգման համար պահանջվում է կատարել հետևյալ գործողությունները՝

- հացաթխման արտադրության կազմակերպում
- մակարոնեղենի արտադրության կազմակերպում.
- հրուշակեղենի արտադրության կազմակերպում.

Արդյունքը համարվում է բավարար, եթե վերոնշյալ գործողությունների առնվազն 90%-ը կատարվել է չափորոշչով սահմանված՝ համապատասխան կատարման չափանիշներին համաձայն՝ պահպանելով անվտանգության տեխնիկայի կանոններն ու հիգիենայի պահանջները: