

Մասնագիտության նկարագիրը

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾ
I. Դերը	<p>Հրուշակագործը հացաբուլկեղենի թխման գործարաններում, հրուշակագործական ձեռնարկություններում և մասնագիտացված արտադրամասերում պատրաստում է հրուշակեղեն ու հրուշակ արտադրատեսակներ՝ ըստ նախապես հանձնարարված բաղադրագրերի: Մասնակցում է խմորային, մրգահյութային և հրուշակային նախապատրաստվածքների, կիսապատրաստվածքների ու պատրաստվածքների արտադրությանը (կակաո փոշի, կրեմ, խորիզ, մրգահյութ, ջնարակ, դոնդոլ և այլն): Ըստ հանձնարարականի՝ ստուգում է պատրաստվածքների որակը, խոտանում և առանձնացնում է թափոնները, իրականացնում է պատրաստի արտադրանքի փաթեթավորում: Պահպանում է աշխատանքի տեխնիկական անվտանգության կանոնները և սանիտարահիգիենիկ նորմերը:</p>
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Նախապատրաստական աշխատանքների իրականացում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատատեղի նախապատրաստում արտադրության նորմատիվային տեխնիկական և տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան, • աշխատանքների իրականացում՝ ըստ տրված հանձնարարականի, • աշխատանքների իրականացում՝ ըստ արտադրության նորմատիվային տեխնիկական և տեխնոլոգիական հաջորդականության, • աշխատանքների կատարում տեխնիկական անվտանգության պահանջներին համապատասխան,

	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքների ավարտից հետո աշխատավայրի կարգաբերում ներկայացվող պահանջներին, • աշխատանքային գործիքների աղտահանում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատատեղը նախապատրաստված է արտադրության նորմատիվային տեխնիկական և տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան, • աշխատանքներն իրականացված են տրված հանձնարարականին համապատասխան, • աշխատանքներն իրականացված են արտադրության նորմատիվային տեխնիկական և տեխնոլոգիական հաջորդականությամբ, • աշխատանքները կատարված են տեխնիկական անվտանգության կանոններին և պահանջներին համապատասխան, • աշխատանքների ավարտից հետո աշխատավայրը բերված է ներկայացվող պահանջներին, • աշխատանքային գործիքներն աղտահանված են:
Խնդիրների բնագավառ 2. Առաջադրված բաղադրագրերի ընթերցում և առաջնային հումքատեսակների դասակարգում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • բաղադրագրերի ընթերցում, • տրված բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների դասակարգում. ալրային, շաքարային, կաթնային, ձվամթերային, մրգահատապտղային, • հումքատեսակների որակական բնութագրիչների ներկայացում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ է մեկնաբանված բաղադրագրի բովանդակությունը, • որոշված են բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաբաժինները, • ճիշտ են դասակարգված բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները, • ճիշտ են ներկայացված պահանջվող հումքատեսակների որակական բնութագրիչները:

**Խնդիրների բնագավառ 3. Առաջադրված բաղադրագրով հումքատեսակների
չափաբաժինների պահպանում**

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների կշռում և հատորոշում, բաղադրագրով սահմանված հումքատեսակների չափորոշում և մասնաբաժանում կամ բաժանավորում, հումքատեսակների համամասնական խառնում, շաղախում, հունցում:
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> նախատեսված հումքատեսակները ճիշտ են հատորոշված, նախատեսված հումքատեսակները ճիշտ են կշռված, ճիշտ է պահպանում բաղադրագրերում նշված հումքի չափաբաժինները, ճիշտ է առանձնացնում հումքատեսակի ավելցուկը, ճիշտ է լրացնում հումքատեսակի պակասորդը, ճիշտ է օգտագործվում կշեռքը, ճիշտ է կատարում հումքատեսակների խառնման, շաղախման և հունձման հաջորդական գործողությունները:

**Խնդիրների բնագավառ 4. Կարամելային (սառնաշաքարային) և շոկոլադայի
զանգվածների պատրաստում**

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> կարամելային և շոկոլադային զանգվածների քիմիական բաղադրիչների տոկոսային մասնաբաժինների հարաբերակցության բացահայտում, կարամելային և շոկոլադային զանգվածների ֆիզիկական հատկությունների բնութագրում և դրանց փոփոխությունները պայմանավորող գործոնների ներկայացում, կարամելային և շոկոլադային զանգվածների պատրաստում՝ ըստ սահմանված ջերմային ռեժիմի և խոնավության պայմանների, կարամելային և շոկոլադային զանգվածների
---	---

	<p>պատրաստման մեքենաների և սարքավորումների աշխատանքային սկզբունքների բնորոշում:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են բնութագրվում կարամելային և շոկոլադային զանգվածների քիմիական կազմը և առանձին բաղադրիչների չափաբաժինները, • ճիշտ են բնութագրվում կարամելային և շոկոլադային զանգվածների պատրաստման տարբեր եղանակներն ու դրանց ջերմային ռեժիմները, • ճիշտ են ներկայացվում կարամելային և շոկոլադային զանգվածների որակական բնութագրիչները, • բացահայտված և բնութագրված են առկա թերություններն ու խտտանները, • առաջարկված են խտտանները վերացնելու և թափոնները վերամշակելու ճիշտ միջոցներ:
<p>Խնդիրների բնագավառ 5. Խմորների պատրաստում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • բաղադրիչների տոկոսային մասնաբաժինների հարաբերակցության բացահայտում, • բաղադրիչների ֆիզիկական հատկությունների բնութագրում և դրանց փոփոխությունները պայմանավորող գործոնների ներկայացում, • բաղադրիչների քիմիական հատկությունների բնութագրում և դրանց փոփոխությունները պայմանավորող գործոնների ներկայացում, • խմորների պատրաստում՝ ըստ սահմանված ջերմային ռեժիմի և խոնավության պայմանների, • խմորների պատրաստման մեքենաների և սարքավորումների աշխատանքային սկզբունքների բնորոշում:
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են բնութագրվում խմորների քիմիական կազմը և առանձին բաղադրիչների չափաբաժինները, • ճիշտ են բնութագրվում խմորների պատրաստման

	<p>տարբեր եղանակներն ու դրանց ջերմային ռեժիմները,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են ներկայացվում խմորների որակական բնութագրիչները, • բացահայտված և բնութագրված են առկա թերություններն ու խոտանները, • առաջարկված են խոտանները վերացնելու և թափոնները վերամշակելու ճիշտ միջոցներ:
<p>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</p>	<p>Հրուշակագործը պատասխանատու է.</p> <p>ա) հրուշակագործական բրիգադի աշխատանքների իր մասով ճիշտ կազմակերպման համար.</p> <p>բ) հրուշակագործական մասնագիտացված արտադրամասում իրեն վստահված տեղամասում աշխատանքային միջավայրի պատշաճ հսկողության համար.</p> <p>գ) հրուշակագործական բրիգադի աշխատանքների արդյունավետության բարձրացման համար.</p> <p>դ) ճիշտ խորհրդատվություն տրամադրելու համար.</p> <p>ե) հրուշակագործական մեքենաների և սարքավորումների անսարքությունները ժամանակին նկատելու համար,</p> <p>զ) աշխատանքային գործիքները և կահավորանքը պարբերաբար ախտահանելու համար.</p> <p>է) մեքենասարքավորումների շահագործման տեխնիկական կանոնների ճիշտ շահագործման համար.</p> <p>ը) որակյալ և առողջության համար անվնաս հրուշակեղեն և հրուշակներ արտադրատեսակներ թողարկելու համար:</p>
<p>IV. Լեզուները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • հայերեն՝ գերազանց, • օտար լեզու՝ բավարար,
<p>V. Համակարգիչը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Տեքստերի հավաքում՝ բավարար, • աղյուսակների կազմում՝ բավարար, • համացանցից օգտվել:
<p>VI. Գիտելիքները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Հաշվառում, • վերահսկում,

	<ul style="list-style-type: none"> • չափորոշում, • կշռում, • հատկորոշում, • մաթեմատիկա, • քիմիա, • ֆիզիկա, • դիզայն, • անձնական հիգիենա և սանիտարիա, • աշխատանքի պաշտպանություն և անվտանգության տեխնիկայի կանոններ:
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Աշխատատեղում սեփական աշխատանքային գործունեությունը ճիշտ կազմակերպելու կարողություն, • անձնական հնարավորությունները ճիշտ օգտագործելու կարողություն, • իրավիճակին համապատասխան մասնագիտական տեղեկություններ հավաքելու և տրամադրելու, առկա տեղեկությունների հիման վրա եզրահանգումներ ու կանխատեսումներ կատարելու կարողություն, • աշխատանքների կատարման առավել արդյունավետ տարբերակներ առաջադրելու և ընտրելու կարողություն, • փոփոխվող աշխատանքային պայմաններում արագ կողմնորոշվելու և հիմնավոր որոշումներ կայացնելու կարողություն, • առաջին անհրաժեշտության աշխատանքային գործիքների ու սարքերի ճիշտ օգտագործման հմտություն, • սարքավորումները և գործիքներն ախտահանելու կարողություն, • բաղադրագրերից օգտվելու կարողություն, • տեղեկատու և մասնագիտական գրականությունից օգտվելու հմտություն, • բաղադրագրեր կազմելու հմտություն:

**VIII. Անձի որակական
հատկանիշներ**

- Պարտաճանաչություն,
- կարգապահություն,
- մաքրասիրություն,
- դիտողականություն,
- համահոտային զգայունակություն,
- տեսողական զգայունակություն,
- ձեռքի ճկունություն,
- վերլուծական մտածողություն,
- համագործակցելու պատրաստակամություն,
- հանդուրժողականություն: