

2311. <<ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՄՆՈՒՆԴ>>

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ <<ՀՐՈՇԱԿԱԳՈՐԾ>> ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

Հ/Հ	Անվանումը	Նկարագիրը
1.	Պաշտոնի (զբաղմունքի) անվանումը	2311. Հասարակական սնունդ Հրուշակագործ
2.	Դերը	<p>Հրուշակագործը հացաբուլկեղենի թխման գործարաններում ու հրուշակագործական ձեռնարկություններում և մասնագիտացված արտադրամասերում պատրաստում է հրուշակեղեն ու հրուշակներ արտադրատեսակներ, մասնավորապես, կարամել, կոնֆետ, շոկոլադ, թխվածքաբլիթ, քաղցրաբլիթ, մարմելադ, վաֆլի, տորթ և այլն՝ ըստ նախապես հանձնարարված բաղադրագրերի: Ջուգընթաց ներգրավվում է նաև խմորային, մրգահյութային և հրուշակային նախապատրաստվածքների, կիսապատրաստվածքների ու պատրաստվածքների արտադրությանը (կարամելային զանգված, կոնֆետային զանգված, շոկոլադային զանգված, կակաո յուղ, կակաո փոշի, կրեմ, խորիզ, մրգահյութ, գլազուր, դոնդոլակ 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>
3.	Խնդիրների բնագավառը և աշխատանքային գործընթացները	
3.1.	Խնդիրների բնագավառ 1. Առաջադրված բաղադրագրերի ընթերցում և առաջնային հումքատեսակների դասակարգում	
	Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • բաղադրագրերի ընթերցում, • տրված բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների դասակարգում. ալրային, շաքարային, ճարպային, կաթնային, ձվամթերային, մրգահատապտղային, • հումքատեսակների որակական բնութագրիչների ներկայացում:
	Կատարման	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ է մեկնաբանված բաղադրագրի բովանդակությունը,

	չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • որոշված են բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների չափաբաժինները, • ճիշտ են դասակարգված բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակները, • ճիշտ են ներկայացված պահանջվող հումքատեսակների որակական բնութագրիչները:
3.2	Խնդիրների բնագավառ 2. Առաջադրված բաղադրագրով հումքատեսակների չափաբաժինների պահպանում	
	Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • բաղադրագրով նախատեսված հումքատեսակների կշռում և հատորոշում, • բաղադրագրով սահմանված հումքատեսակների չափորոշում և մասնաբաժանում կամ բաժանավորում, • հումքատեսակների համամասնական խառնում, շաղախում, հունձում և լուծում:
	Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • նախատեսված հումքատեսակները ճիշտ են հատորոշված, • նախատեսված հումքատեսակները ճիշտ են կշռված, • ճիշտ է ներկայացվում բաղադրագրով նախատեսված և փաստացի առկա հումքատեսակի քանակական համապատասխանությունը, • ճիշտ է առանձնացվում հումքատեսակի հավելուրդը (ավելցուկը), • ճիշտ է լրացվում հումքատեսակի պակասորդը (պակասը), • ճիշտ են օգտագործվում կշեռքի տեսակները. լծակավոր, էլեկտրոնային, մեխանիկական, • ճիշտ են կատարվում հումքատեսակների խառնման, շաղախման և հունձման հաջորդական գործողությունները:
3.3	Խնդիրների բնագավառ 3. Նախապատրաստական աշխատանքների իրականացում	
	Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատատեղի նախապատրաստում արտադրության նորմատիվային տեխնիկական և տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան, • աշխատանքների իրականացվացում՝ ըստ տրված հանձնարարականի, • աշխատանքների իրականացում՝ ըստ արտադրության նորմատիվային տեխնիկական և տեխնոլոգիական

		<p>հաջորդականության,</p> <ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքների կատարում տեխնիկական անվտանգության պահանջներին համապատասխան, • աշխատանքների ավարտից հետո աշխատավայրի կարգաբերում ներկայացվող պահանջներին, • աշխատանքային գործիքների աղտահանում:
	Կատարման չափանիշները	<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:
3.4.	<u>Խնդիրների բնագավառ 4.</u> Կարամելային զանգվածի պատրաստում	
	Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • կարամելային զանգվածի քիմիական բաղադրիչների տոկոսային մասնաբաժինների հարաբերակցության բացահայտում, • կարամելային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունների բնութագրում և դրանց փոփոխությունները պայմանավորող գործոնների ներկայացում, • կարամելային զանգվածի պատրաստում՝ ըստ սահմանված ջերմային ռեժիմի և խոնավության պայմանների, • կարամելային զանգվածի պատրաստման մեքենաների և սարքավորումների աշխատանքային սկզբունքների բնորոշում, • կարամելի արտադրության մեքենաների տեխնիկական վիճակի ընդհանրական վերլուծում:
	Կատարման	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են բնութագրվում կարամելային զանգվածի քիմիական

	չափանիշները	<p>կազմը և առանձին բաղադրիչների չափաբաժինները,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են բնութագրվում կարամելային զանգվածի պատրաստման տարբեր եղանակներն ու դրանց ջերմային ռեժիմները, • ճիշտ են ներկայացվում կարամելային զանգվածի որակական բնութագրիչները, • բացահայտված և բնութագրված են առկա թերություններն ու խոտանները, • առաջարկված են խոտանները վերացնելու և թափոնները վերամշակելու ճիշտ միջոցներ:
3.5.	<u>Խնդիրների բնագավառ 5.</u> Շոկոլադային զանգվածի պատրաստում	
	Աշխատանքային Գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • շոկոլադային զանգվածի բաղադրիչների տոկոսային հարաբերակցության բացահայտում, • շոկոլադային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունների բնութագրում, • շոկոլադային զանգվածի պատրաստում՝ ըստ սահմանված ջերմային ռեժիմի և խոնավության պայմանների, • շոկոլադային զանգվածի պատրաստման մեքենաների և սարքավորումների աշխատանքային սկզբունքների բնորոշում, • շոկոլադի արտադրության մեքենաների տեխնիկական վիճակի ընդհանրական վերլուծում:
	Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են բնութագրվում շոկոլադային զանգվածի առանձին բաղադրիչների չափաբաժինները, • ճիշտ են բնութագրվում շոկոլադային զանգվածի պատրաստման եղանակներն ու դրանց ջերմային ռեժիմները, • ճիշտ են ներկայացվում շոկոլադային զանգվածի որակական բնութագրիչները, • բացահայտված և բնութագրված են առկա թերություններն ու խոտանները, • առաջարկված են խոտանները վերացնելու ճիշտ միջոցներ:
3.6.	<u>Խնդիրների բնագավառ 6.</u> Կոնֆետային զանգվածի պատրաստում	
	Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • կոնֆետային զանգվածի տարբեր տեսակների ներկայացում, • կոնֆետային զանգվածի պատրաստման տարբեր եղանակների

		<p>բնութագրում,</p> <ul style="list-style-type: none"> • կոնֆետային զանգվածի պատրաստում՝ ըստ սահմանված ջերմային ռեժիմի և խոնավության պայմանների, • կոնֆետային զանգվածի պատրաստման մեքենաների և սարքավորումների աշխատանքային սկզբունքների բնորոշում, • կոնֆետային զանգվածի արտադրության մեքենաների տեխնիկական վիճակի ընդհանրական վերլուծում:
	Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • ճիշտ են բնութագրվում կոնֆետային զանգվածի առանձին տեսակները, • ճիշտ են բնութագրվում կոնֆետային զանգվածի պատրաստման եղանակներն ու դրանց ջերմային ռեժիմները, • ճիշտ են ներկայացվում կոնֆետային զանգվածի որակական բնութագրիչները, • բացահայտված և բնութագրված են առկա թերություններն ու խոտանները, • առաջարկված են թափոնները վերամշակելու ճիշտ միջոցներ:
4.	Պատասխանատվությունը	<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>
5.	Բարդության աստիճանը	<p>Մասնագիտական գործունեության ընթացքում կատարում է միջին</p>

		բարդության աշխատանքներ:
6.	Լեզուները	<ul style="list-style-type: none"> • Հայերեն՝ գերազանց, • առաջին օտար լեզու՝ բավարար, • երկրորդ օտար լեզու՝ բավարար:
7.	Համակարգիչը	<ul style="list-style-type: none"> • Տեքստերի հավաքում՝ բավարար, • աղյուսակների կազմում՝ բավարար, • համացանցից օգտվել:
8.	Գիտելիքը	<ul style="list-style-type: none"> • Հաշվառում, • վերահսկում, • չափորոշում, • կշռում, • հատկորոշում, • մաթեմատիկա, • քիմիա, • ֆիզիկա, • գծագրություն, • դիզայն, • աշխատակազմ և մարդկային ռեսուրսներ, • կրթություն և վերապատրաստում, • անձնական հիգիենա և սանիտարիա, • աշխատանքի պաշտպանություն և անվտանգության տեխնիկայի կանոններ:
9.	Կարողությունները և հմտությունները	<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,

		<ul style="list-style-type: none"> • առաջին անհրաժեշտության աշխատանքային գործիքների ու սարքերի ճիշտ օգտագործման հմտություն, • սարքավորումները և գործիքներն աղտահանելու կարողություն, • բաղադրագրերից օգտվելու կարողություն, • տեղեկատու և մասնագիտական գրականությունից օգտվելու հմտություն, • բաղադրագրեր կազմելու հմտություն:
10.	Անձի որակական հատկանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Պարտաճանաչություն, • կարգապահություն, • մաքրասիրություն, • դիտողականություն, • համահոտային զգայունակություն, • տեսողական զգայունակություն, • ձեռքի ճկունություն, • վերլուծական մտածողություն, • համագործակցելու պատրաստակամություն, • հանդուրժողականություն:
11.	Որակավորման մակարդակը	ՈՄ - 3