

**2708 «ՄՍԻ ԵՎ ՄԱԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ  
ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

<b>ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐ</b>	
Պաշտոնի /գրադմունքի/անվանումը	
I. Դերը՝	Իրականացնում է գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչունների սպանող և դրանց առաջնային վերամշակումը, կատարում է սպանդից ստացվող մթերքի զգայաբանական գնահատում և վերամշակում, իրականացնում է երշիկների, բաստուրմայի և կիսաֆարրիկատների արտադրության ողջ տեխնոլոգիական շղթան, կարգավորում և հսկում է պատրաստի արտադրանքի պահպանման ողջ գործընթացը, ապահովում է տեխնոլոգիական սարքավորումների տեխնիկական սպասարկումը և անխափան շահագործումը, զբաղվում է արտադրամասի աշխատանքների կազմակերպման և անվտանգության հարցերով:
<b>II. Խնդիրների բնագավառները</b>	
<b>Խնդիրների բնագավառ 1. Գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչունների մորթի իրականացում</b>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> <li>- կազմակերպում է սպանդի ենթակա տարբեր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչունների զննումը և ընդունումը,</li> <li>- իրականացնում է կենդանիների և թռչունների մորթը,</li> <li>- կատարում է սպանդի ենթարկված կենդանիների և թռչունների առաջնային մշակումը,</li> <li>- ապահովում է մորթի տեխնոլոգիական սարքավորումների անխափան աշխատանքը:</li> </ul>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● սպանդի ենթակա կենդանիները ճիշտ են ընտրված,</li> <li>● կենդանիների և թռչունների մորթը, կատարված է սահմանված չափանիշներին համապատասխան,</li> <li>● առկա է մաշկահանված (բացառությամբ թռչունների), առանց գլխի, վերջավորությունների վերջույթների, ներքին օրգանների և աղեստամոքսային տրակտի մսեղիք</li> <li>● մորթի սարքավորումները և գործիքներն աշխատում են տեխնոլոգիական պահանջներին և տեխնիկական բնութագրերին համապատասխան:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 2. Սպանդի արդյուքում ստացված մթերքի գնահատում և վերամշակում</b>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> <li>- կատարում է մսեղիքի և ներքին օրգանների զգայաբանական գնահատում, մսեղիքի և ենթամթերքների դասակարգում,</li> <li>- իրականացնում է մսեղիքի մասնատում,</li> <li>- կատարում է մսեղիքի ոսկրազատման, փափկամսից ջլերի, կապանների և այլ շարակցական հյուսվածքների առանձնացում,</li> <li>- ապահովում է սարքավորումների և գործիքների</li> </ul>

	անխափան աշխատանքը:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● առկա է վերամշակման համար պիտանի և համապատասխան կարգերի բաժանված մսեղիք և ենթամթերք,</li> <li>● սահմանված սխեմաների հիման վրա մսեղիքը մասնատված է համապատասխան կտորների,</li> <li>● առկա է երշիկների համար պիտանի ոսկրազատված և շարակցական հյուսվածքներից առանձնացված փափկամիս,</li> <li>● սարքավորումները և գործիքներն աշխատում են տեխնոլոգիական պահանջներին և տեխնիկական բնութագրերին համապատասխան:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 3. Երշիկների և կիսաֆաբրիկատների համար խյուսի պատրաստում</b>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> <li>- կատարում է մսաղացով փափկամսի մանրեցում,</li> <li>- որոշում է պատրաստվող երշիկի տեսականու բաղադրատոմսին համապատասխան մանրեցված մսազանգվածում անհրաժեշտ բաղադրատարրերի և համեմունքների քանակությունները և կատարում դրանց ներմուծումը զանգված,</li> <li>- իրականացնում է խառնուրդի խառնումը՝ մինչև համապատասխան խյուսի ձևավորվելը,</li> <li>- կատարում է խյուսի լցոնում և ձևավորում,</li> <li>- հետևում է տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությանը և սարքավորումների աշխատանքին:</li> </ul>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● փափկամիսը մանրեցված է տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան,</li> <li>● առկա է անհրաժեշտ բաղադրատարրեր և համեմունքներ պարունակող խառնուրդ,</li> <li>● ստացվել է միատարր և համապատասխան կառուցվածք ունեցող երշիկեղենի և կիսաֆաբրիկատների խյուս,</li> <li>● ստացվել է թաղանթապատված և ձևավորված երշիկեղեն և կիսաֆաբրիկատ,</li> <li>● ապահովված է վերջնական մշակման ենթակա երշիկեղենի և կիսաֆաբրիկատների պահանջվող որակը և սարքավորումների անխափան աշխատանքը:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 4. Երշիկների ջերմային մշակում և պատրաստի արտադրանքի պահպանում</b>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> <li>- կատարում է ապխտած երշիկների վերջնական մշակումը (կարմրեցում, եփում, ապխտում),</li> <li>- որոշում է պատրաստի արտադրանքի պահպանման եղանակը և ապահովում համապատասխան ռեժիմ,</li> <li>- հետևում է տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությանը և սարքավորումների անխափան աշխատանքին:</li> </ul>
Կատարման չափանիշներ	- ստացվել է տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան և արտադրական բոլոր փուլերով անցած

	<p>պատրաստի հում երշիկեղեն,  - ընտրված է պահպանման եղանակը և սահմանված է պահպանման ռեժիմը,  - ապահովված է պատրաստի արտադրանքի պահանջվող որակը և սարքավորումների անխափան աշխատանքը:</p>
<p><b>Խնդիրների բնագավառ 5. Ավանդական մսամթերքների և ապուխտի /բաստուրմայի, սուջուխ/ արտադրության կազմակերպում</b></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- հումքի ընտրություն, ձևավորում, նախնական մշակում և տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան բաղադրատարրերի և համեմունքների ներմուծում,</li> <li>- մսամթերքի հասունացման և տեխնոլոգիական հաջորդական փուլերով նախատեսված</li> <li>- ապուխտների վերջնական ջերմային մշակում</li> <li>- գործընթացների իրականացում,</li> <li>- հետևում է տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականությանը և սարքավորումների աշխատանքին:</li> </ul>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● հումքը ճիշտ է ընտրված և ձևավորված, ներմուծված են բաղադրատարրերի և համեմունքների համապատասխան չափաքանակները,</li> <li>● պահպանված են արտադրական գործընթացի բոլոր տեխնոլոգիական փուլերը,</li> <li>● ապահովված է պատրաստի արտադրանքի պահանջվող որակը և սարքավորումների անխափան աշխատանքը:</li> </ul>
<p><b>Խնդիրների բնագավառ 6. Համապատասխան հաշվարկների կատարում</b></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- տեխնոլոգիական փուլերին համապատասխան հավաքագրում և նախապատրաստում է հումքի, բաղադրատարրերի, համեմունքների և այլ նյութերի ձեռքբերման և ծախսի ծավալները որոշակի ժամանակահատվածի համար,</li> <li>- Կատարում է արտադրված տեսականու չափաքանակներին համապատասխան տեխնիկատնտեսական հաշվարկ:</li> </ul>

Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- հավաքագրվել են ելակետային տվյալներ արտադրական գործընթացը կազմակերպելու համար,</li> <li>- առկա են ստույգ հաշվարկներ՝ նյութածախի, ինքնարժեքի և այլ ցուցանիշների վերաբերյալ:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 7. Անհրաժեշտ փաստաթղթերի կազմում</b>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ներկայացնում է հիմնավորված տվյալներ տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման համար,</li> <li>- կազմում է պահանջագրեր, արտադրական գործընթացի արդյունքների ամփոփման փաստաթղթեր, հանձնման-ընդունման ակտեր՝ հիմք ընդունելով առկա ստանդարտները և նորմատիվները:</li> </ul>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ներկայացված են հիմնավորված, ստույգ և ամբողջական տվյալներ,</li> <li>● պատրաստված են իրավական և նորմատիվային ակտերին համապատասխան փաստաթղթեր:</li> </ul>
<b>III. Պատասխանատվությունը և բարդության աստիճանը</b>	
Բարդության աստիճանը	<ul style="list-style-type: none"> <li>● լիարժեք պատկերացնում է գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչունների մորթի, առաջնային մշակման, մսեղիքի վերամշակման, մսամթերքի պատրաստման և պատրաստի արտադրանքի պահպանման արտադրական բոլոր փուլերը և տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> <li>● ճիշտ է գնահատում արտադրական գործընթացում ներգրավված բոլոր սարքավորումների և մեքենաների տեղադրման, շահագործման, տեխնիկական սպասարկման և վերանորոգման աշխատանքների բարդությունները:</li> </ul>
Պատասխանատվությունը	<ul style="list-style-type: none"> <li>● պատասխանատու է իրեն վերապահված տեղամասում տեղակայված բոլոր սարքավորումների, մեքենաների և գործիքների ճիշտ տեղակայման, շահագործման, անխափան աշխատանքի, ինչպես նաև դրանց վերանորոգման, տեխնիկական սպասարկման և կարգավորման աշխատանքները լիարժեք և ժամանակին կազմակերպելու, տեխնոլոգիական ողջ գործընթացը լիարժեք կազմակերպելու, փաստաթղթերը և ակտերը իրավական և նորմատիվային ակտերին համապատասխան կազմելու, իր ենթականերին անհրաժեշտ մասնագիտական խորհրդատվություն մատուցելու և աջակցելու, նրանց գործունեությունը կանոնակարգելու և աշխատանքային կարգապահությունը ապահովելու, աշխատանքի անվտանգության համապատասխան պայմաններ ապահովելու, նյութական միջոցները խնայողաբար օգտագործելու և արտադրամասի գործունեության վերաբերյալ տեղեկատվությունը պարբերաբար վերադասին ներկայացնելու համար:</li> </ul>

Մասնագիտական գիտելիքներ, կարողություններ, հմտություններ և վերաբերմունք	
IV. Լեզուները	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Հայերեն՝ լավ</li> <li>● Առաջին օտար լեզու՝ B 1</li> <li>● Երկրորդ օտար լեզու՝ B 2</li> </ul>
V. Համակարգիչը	<ul style="list-style-type: none"> <li>● MS Word՝ բավարար</li> <li>● MS Excel՝ բավարար</li> <li>● MS PowerPoint՝ բավարար</li> <li>● Internet Explorer՝ բավարար</li> </ul>
VI. Գիտելիքները	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Անասնաբուծության հիմունքներ</li> <li>● Սպանդանոցների և մսի վերամշակման արտադրության մեքենասարքավորումներ և գործիքներ</li> <li>● Ստանդարտացում, սերտիֆիկացում</li> <li>● Մասմթերքի արտադրության կազմակերպում</li> </ul>
VII. Կարողությունները և հմտությունները	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Արտադրամասում աշխատողների գործունեությունը ճիշտ կազմակերպելու, նրանց կարողությունները արդյունավետ օգտագործելու կարողություն,</li> <li>● աշխատանքների կատարման առավել արդյունավետ տարբերակները ընտրելու, փոփոխվող աշխատանքային պայմաններում արագ կողմնորոշվելու, արդյունավետ լուծումներ գտնելու և վերլուծություններ կատարելու կարողություններ,</li> <li>● Սպանդանոցային և մսի վերամշակման մեքենասարքավորումների և գործիքների կառուցվածքի և շահագործման հմտություն, դրանց տեղադրման, անսարքությունների վերացման, փորձարկման, տեխնիկական սպասարկման և կարգավորման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություն,</li> <li>● հաշվարկներ կատարելու հմտություն,</li> <li>● իրավաբանական և նորմատիվ փաստաթղթերից, ստանդարտներից և տեխնիկական պայմաններից և բաղադրատոմսերից օգտվելու հմտություն,</li> <li>● ակտեր, հաշվետվություններ և այլ փաստաթղթեր կազմելու հմտություն,</li> <li>● պարտաճանաչություն,</li> <li>● կարգապահություն,</li> <li>● ուշադրություն և դիտողունակություն,</li> <li>● վերլուծական մտածողություն,</li> <li>● համագործակցելու և աջակցելու պատրաստակամություն,</li> <li>● հանդուրժողականություն,</li> <li>● նորը ներդնելու պատրաստակամություն,</li> <li>● հետաքրքրություն ժամանակակից տեխնոլոգիաների նկատմամբ:</li> </ul>
VIII. Վերաբերմունքը	Պարտաճանաչ, կարգապահ, հաղորդակցվող, խնայող, ճշտապահ, մաքրասեր, նորը ընկալող: