

Մասնագիտության նկարագիրը	
Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	0721.01.4 «Հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 0721.01.01.4 «Հացթուխ» որակավորում
I. Դերը	Ստանում է հացի և հացաբուլկեղենի պատրաստման արտադրական առաջադրանք, որի համաձայն ապահովում է բաղադրագրով նախատեսված անհրաժեշտ հումքը, հումքի ընդունումը և նախապատրաստումը արտադրության համար, վերահսկում է տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերը, տեխնոլոգիական գործընթացի ռեժիմները և պարամետրերը, ապահովում է սարքավորումների աշխատանքը, պատրաստի արտադրանքի ստացումը, դրա փաթեթավորումը պահպանումը և տեղափոխումը, ապահովում է արտադրության և իր սանիտարահիգիենիկ պահանջները և աշխատանքի անվտանգության կանոնները:
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Նախապատրաստում արտադրական գործընթացին	
Աշխատանքային գործընթացը	Ապահովում է անձնական հիգիենան և նախապատրաստում աշխատատեղը, ինչպես նաև իրականացնում է անհրաժեշտ հումքի ստացումը դրա տեղափոխումը պահոցից:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Անձնական և ընդհանուր սանիտարահիգիենիկ պահանջները իրականացված են, • անհրաժեշտ հումքը ստացված է ըստ առաջադրանքի, • ապահովված են հումքի տեղափոխման աշխատանքները ըստ անհրաժեշտ պայմանների:
Խնդիրների բնագավառ 2. Հումքի նախապատրաստումը արտադրության համար	
Աշխատանքային գործընթացը	Իրականացնում է հումքի տեսակավորում, բաժնեչափում լվացում, մաղում, մանրեցում, լուծույթների պատրաստում, ֆիլտրում, հումքի ջերմային մշակում համաձայն տեխնոլոգիական պահանջների:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Հումքը տեսակավորված է համաձայն տեխնոլոգիական պահանջների

	<ul style="list-style-type: none"> • հումքը գերծ է կողմնակի խառնուկներից, • հումքը մանրեցված է ըստ տեխնոլոգիական նպատակի, • լուծույթը պատրաստված է համապատասխան խտությամբ և ֆիլտրված է, • հումքը ենթարկված է ջերմային մշակման ըստ տեխնոլոգիական նպատակի:
<p>Խնդիրների բնագավառ 3. Տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Իրականացնում է հացի և հացաբուլկեղենի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի ռեժիմները և պարամետրերը՝ համաձայն տեխնոլոգիական հրահանգի: Մասնակցում է տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերին, ապահովելով սարքավորումների անխափան աշխատանքը, պահպանելով շահագործման անվտանգության կանոնները:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Տեխնոլոգիական գործընթացի ռեժիմներն ու պարամետրերը համապատասխանում են տեխնոլոգիական հրահանգին, • ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի բոլոր փուլերն ապահովված են, • սարքավորումներն աշխատում են անխափան:
<p>Խնդիրների բնագավառ 4. Արտադրանքի պատրաստում, ստացում, փաթեթավորում, պահպանում և տեղափոխում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Ապահովում է արտադրանքի վերջնական պատրաստումը, հարդարումը, իրականացնում է պատրաստի արտադրանքի պահպանումը համապատասխան պայմաններում, ինչպես նաև վերջինիս տեղափոխումը էկսպեդիցիա համապատասխան սարքավորումներով:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Պատրաստի արտադրանքը փաթեթավորված, տարայավորված, պիտակավորված, մակնշված է, • պատրաստի արտադրանքի վերջնական ստացումը և հարդարումը, • պատրաստի արտադրանքը պահպանվում է համապատասխան խոնավության և ջերմաստիճանային

	<p>պայմաններում,</p> <ul style="list-style-type: none"> • պատրաստի արտադրանքի տեղափոխումը իրականացված է ըստ սահմանված կարգի:
<p>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</p>	<p>Պատասխանատու է՝</p> <ul style="list-style-type: none"> • հումքի ստացման, • տեղափոխման, • հումքի նախապատրաստման, • տեխնոլոգիական գործընթացի իրականացման, • որակյալ պատրաստի արտադրանքի ստացման, • արտադրանքի պահպանման և տեղափոխման, • պատրաստի արտադրանքի ապրանքային տեսքի, • արատդրությունում սանիտարահիգիենիկ պահանջների ապահովման, • կենսագործունեության անվտանգության կանոնների ապահովման համար:
<p>IV. Լեզուները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Հայերեն- գերազանց • Օտար լեզուներ- բավարար
<p>V. Համակարգիչը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS office - բավարար • Internet – բավարար
<p>VI. Գիտելիքները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Պատկերացում ունենալ սննդամթերքի սննդային արժեքի վերաբերյալ • արտադրությունում օգտագործվող հումքի վերաբերյալ, • մանրէների դերը սննդամթերքի արտադրության մեջ, • աշխատանքի անվտանգության, արտադրական, սանիտարիայի և հակահիդեհային պաշտպանության կանոնները:
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Աշխատանքի բարեխիղճ կատարում, • տրամաբանական մտածողություն, • բարդ իրավիճակներում արագ կողմնորոշվելու

	<p>կարողություն,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ժամանակի ռացիոնալ կառավարում, • արտաքին տեսքին և անձնական հիգիենային հետևելու կարողություն, • թիմում աշխատելու և հաղորդակցվելու կարողություն, • աշխատանքի նկատմամբ պատասխանատվության զգացում:
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Պարտաճանաչ, ազնիվ, աշխատասեր, կարգապահ, հաղորդակցվող, խնայող, ճշտապահ, մաքրասեր, նորը ընկալող:</p>