

Մասնագիտության նկարագիրը	
Պաշտոնի անվանումը	/գրադուռնքի/ ՏԵԽՆԻԿ՝ ԲՈՒՍԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ԵՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ
I. Դերը	Բուսաբուծական արտադրության պաշարների որակյալ պահեստավորումը՝ դրանց բարձ սննդային, կենսաբանական և էներգետիկ արժեքայնության պահպանումը նվազագույն որակական և քանակական կորուստների պայմաններում: Բուսաբուծական արտադրանքի բարձրորակ վերամշակումը, սննդամթերքի մրցունակ արտադրատեսակների ցանկի ընդլայնումը:
II. Խնդիրների բնագավառները	
<u>Խնդիրների բնագավառ 1. Բուսաբուծական մթերքների ընդունում և վերամշակում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	Ստուգել ընդունվող ապրանքի համապատասխանությունը որակի նկատմամբ սահմանված պահանջներին, քանակի համապատասխանությունը ուղեկցող փաստաթղթերին: Ստուգել ընդունվող արտադրանքի փաստաթղթավորումը: Ջոկել, տեսակավորել, չափարկել: Տարայավորել, մակնշել հատիկային զանգվածը, չորացնել :
Կատարման չափանիշներ	Ստացված արտադրանքը ջոկած, տեսակավորած, չափարկված, տարայավորված է մակնշված է: Հատիկային զանգվածը չորացված: Ստացված հումքը կամ արտադրանքը համապատասխանում է սահմանված որակի պահանջներին, քանակը համապատասխանում է ուղեկցող փաստաթղթերում նշված տվյալներին, արտադրանքի մուտքը փաստաթղթավորված է:
<u>Խնդիրների բնագավառ 2. Բուսաբուծական մթերքի պահպանում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	Բուսաբուծական մթերքի պահպանում սահմանված ռեժիմներով, պահպանման FIFO-սկզբունքի ապահովում, պահպանման ռեժիմների վերահսկողություն եւ գրանցում, հումքի պահեստավորման թույլադրելի ժամկետների պահպանման վերահսկողություն, տեխնոլոգիական գործընթացների նկատմամբ ներկայացվող պահանջների կատարման հսկողություն ըստ գործող նորմատիվ տեխնոլոգիական փաստաթղթերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների արդյունավետ օգտագործման վերահսկողություն, հումքի, նյութերի ու տարաների ռացիոնալ օգտագործման վերահսկողություն, տեղամասում անվտանգության կանոնների եւ արդյունաբերական սանիտարիայի ապահովում, բուսաբուծական մթերքների պահպանման աշխատանքների պլանավորում եւ կազմակերպում, արտադրանքի որակի վերահսկողություն:
Կատարման չափանիշներ	Արտադրանքի որակը վերահսկվում է, պահպանման աշխատանքները պլանավորված եւ կազմակերպված են, տեղամասում ապահովված են անվտանգության կանոնները եւ

	<p>արդյունաբերական սանիտարիան, հումքը, նյութերը ու տարան օգտագործվում է ռացիոնալ, կատարվում է տեխնոլոգիական սարքավորումների ռացիոնալ օգտագործման վերահսկողություն, տեխնոլոգիական գործընթացները կատարվում են գործող նորմատիվներին համապատասխան, հումքի պահեստավորման թույլատրելի ժամկետները վերահսկվում են, պահպանման ռեժիմները վերահսկվում եւ գրանցվում են, մթերքը պահվում է սահմանված ռեժիմներին համապատասխան եւ պահպանվում է FIFO-սկզբունքը:</p>
--	--

Խնդիրների բնագավառ 3. Արտադրական սարքավորումների մաքրում, վերանորոգում և սպասարկում

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Սահմանել սարքավորումների մաքրման եւ սպասարկման աշխատանքների ընթացակարգերը, կատարել պարբերաբար մաքրման եւ սպասարկման, անհրաժեշտության դեպքում նաեւ նորոգման աշխատանքներ, հետևել անվտանգության կանոնների կատարմանը, կիրառել որակյալ ախտահանիչներ եւ լվացող միջոցներ, իրականացնել ախտահանման եւ մաքրման աշխատանքների վերահսկողություն, անցկացված աշխատանքների մասին կատարել համապատասխան գրանցումներ:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>Իրականացվում է ախտահանման եւ մաքրման աշխատանքների հանդեպ վերահսկողություն, անցկացված աշխատանքները ստանում են համապատասխան գրանցում, կիրառվում են որակյալ ախտահանիչներ եւ լվացնող միջոցներ, պահպանվում են անվտանգության կանոնները, սահմանված ընթացակարգի համաձայն կատարվում են մաքրման եւ սպասարկման աշխատանքներ, իսկ անհրաժեշտության դեպքում նորոգումներ:</p>

Խնդիրների բնագավառ 4. Սննդամթերքի որակի վերահսկում եւ ապահովում

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Իրականացնել լաբորատոր փորձաքննություն ինչպես հումքի ընդունման պահին, այնպես էլ վերամշակման փուլում՝ ապահովելու համար վերջնական արտադրանքի որակը: Կատարել ֆիզիկա-քիմիական փորձաքննություն, մանրէաբանական փորձաքննություն, անվտանգության ցուցանիշների փորձաքննություն, իրականացնել վերահսկողություն օգտագործվող ջրի նկատմամբ: Սահմանել պատշաճ արտադրական և անձնական հիգիենայի պրակտիկայի ուղեցույց: Նշանակել ստուգայցերի ժամանակացույց և պատասխանատուների ցանկ՝ արտադրական տարածքների, սննդամթերքների հետ շփվող մակերեսների, տարածքների մաքրման և ախտահանման նկատմամբ: Ներդնել վնասատուների դեմ պայքարի համակարգ, կանխարգելել</p>
---------------------------------------	--

	<p>փոխադրոտման հնարավորությունը՝ վնասատուների միջոցով վարակի տարածման ռիսկերը նվազեցնելու կամ բացառելու նպատակով: Կազմակերպել թափոնների արդյունավետ կառավարում, աղբի տեսակավորում: Սահմանել արտադրությունում կիրառվող սարքավորումների ստուգաչափման ժամանակացույց: Ապահովել սարքավորումների և գործիքների չափաբերումը: Մշակել արտադրական գործընթացների բոլոր փուլերը վերահսկող հաշվառման թերթիկներ, որը թույլ կտա ապահովել արտադրական յուրաքանչյուր փուլի վերահսկողություն: Մշակել հումքի, կիրառվող օժանդակ նյութերի, արտադրանքի նույնականացման համարանիշեր (սերիական համարներ), որը թույլ կտա ապահովել տվյալ ապրանքի հետզհետեիությունը: Հետևել հաճախորդների կողմից ստացվող բողոքների բավարարման ընթացքին:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>Կատարվել է լաբորատոր փորձաքննություն ըստ ֆիզիկա-քիմիական, մանրէաբանական, անվտանգության ցուցանիշների փորձաքննություն, իրականացվել է վերահսկողություն օգտագործվող ջրի նկատմամբ: Սահմանվել է պատշաճ արտադրական և անձնական հիգիենայի պրակտիկայի ուղեցույց, նշանակվել է ստուգայցերի ժամանակացույց և պատասխանատուների ցանկ՝ արտադրական տարածքների, սննդամթերքների հետ շփվող մակերեսների, տարածքների մաքրման և ախտահանման նկատմամբ: Ներդրվել է վնասատուների դեմ պայքարի համակարգ, կանխարգելվել է փոխադրոտման հնարավորությունը՝ վնասատուների միջոցով վարակի տարածման ռիսկերը նվազեցնելու կամ բացառելու նպատակով: Կազմակերպվել է թափոնների արդյունավետ կառավարում, աղբի տեսակավորում: Սահմանվել է արտադրությունում կիրառվող սարքավորումների ստուգաչափման ժամանակացույց: Ապահովվել է սարքավորումների և գործիքների չափաբերումը: Մշակվել են արտադրական գործընթացների բոլոր փուլերը վերահսկող հաշվառման թերթիկներ, որը թույլ կտա ապահովել արտադրական յուրաքանչյուր փուլի վերահսկողություն: Մշակվել է հումքի, կիրառվող օժանդակ նյութերի, արտադրանքի նույնականացման համարանիշեր (սերիական համարներ), որը թույլ կտա ապահովել տվյալ ապրանքի հետզհետեիությունը: Գործում է հաճախորդների կողմից ստացվող բողոքների բավարարման ընթացակարգ:</p>
<p>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</p>	<p>Բուսաբուծական մթերքի պահպանման և վերամշակման տեխնիկը պատասխանատու է՝ պահեստներում հումքի և արտադրանքի արտադրության ռեժիմների պահպանման համար, արտադրամասում աշխատողների գործողության նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու, արտադրամասում և պահեստներում</p>

	<p>աշխատանքների ճիշտ իրականացման համար, արտադրվող մթերքի որակի, նյութական և տեխնիկական միջոցների արդյունավետ օգտագործման, հնարավոր կորուստների նվազեցման, արտադրության սանիտարահիգիենիկ պայմանների և անվտանգության կանոնների պահպանման համար:</p>
<p>IV. Լեզուները</p>	<p>հայերեն- գերազանց ռուսաց լեզու- բավարար այլ օտար լեզու- բավարար</p>
<p>V. Համակարգիչը</p>	<p>ա. MS Word բավարար բ. MS Excel բավարար գ. Internet Explorer բավարար</p>
<p>VI. Գիտելիքները</p>	<p>Հատիկային զանգվածի, պտուղ բանջարեղենների պահպանման և բնական կորուստների հաշվառման եղանակները: Մթերքների պահպանման գիտական սկզբունքները: Հատիկային զանգվածի ֆիզիոլոգիական հատկությունները: Մրգի և բանջարեղենների քիմիական կազմը: Մրգի և բանջարեղենների ֆիզիոլոգիական ռանձնահատկությունները: Այլուրի արտադրության տեխնոլոգիական սխեման: Այլուրի տեսակները: Պահածոների դասակարգումը և տեխնոլոգիական գործընթացների նկարագրությունը:</p>
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<p>Անհրաժեշտ սարքավորումների ընտրության համար տեղեկատվական, նորմատիվ, տեխնիկական և նախագծային փաստաթղթերից օգտվելու կարողություն: Պահպանման ժամանակ բնական կորուստների հաշվարկ: Որոշել հումքի ծախսը և պատրաստի արտադրանքի ելքը: Հաշվարկել հումքի և հանքանյութերի անհրաժեշտ բաղադրաչափը: Արտադրական տեխնոլոգիական բոլոր փուլերում, ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների, որոշել հիմնական պարամետրերը և ռեժիմները: Գնահատել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակը:</p>

	<p>Ապահովել ստանդարտներին համապատասխան որակյալ արտադրանք:</p> <p>Ձեռնարկել անհրաժեշտ միջոցառումներ անվտանգության տեխնիկայի, հակահրդեհային պաշտպանության, արտադրական սանիտարիայի հիգիենայի կանոններին ու նորմերին համապատասխան:</p>
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> -ազնվություն, -կարգապահություն, -պարտաճանություն, -աշխատասիրություն, -գործին և կոլեկտիվին նվիրվածություն, -վերլուծական մտածողություն, -սուր դիտողականություն, առանձնահատուկ իրադրություններում արագ կողմնորոշվելու և օպտիմալ որոշումներ կայացնելու ունակություն, -նորն ընդունելու պատրաստակամություն, -կոնֆլիկտները հարթելու ունակություն, -կամային բարձր հատկանիշներ, -հիմնավորված որոշումներ ընդունելու կարողություն, -ընձեռնված իրավունքների սահմաններում ինքնուրույն գործելու ունակություն: