

ՆԱԽՆԱԿԱՆ (ԱՐՅԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ) ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 0721.05.4 «ՄԱՍՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ	
Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	Որակավորումը՝ 0721.05.04.4 «Օպերատոր՝ Եփած երշիկների արտադրության»
I. Դերը	<p>Եփած երշիկների արտադրության օպերատորը երշիկի պատրաստման արտադրամասերում ըստ բաղադրագրերի՝ կատարում է տարբեր տեսակի կենդանիների մսեղիքի տարբերակում, պատրաստում է խճողակ, լցնում թաղանթների մեջ և ենթարկում համապատասխան ջերմային մշակման:</p> <p>Եփած երշիկների արտադրության օպերատորը շահագործում է արտադրամասի մեխանիկական, ջերմային մշակման, էլեկտրական սարքավորումներն ու պարագաները՝ ըստ նշանակության:</p>
II. Խնդիրների բնագավառները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Աշխատանքի և աշխատատեղի նախապատրաստում 2. Տարբեր տեսակի կենդանիների մսի տեսակավորում՝ ըստ հետագա օգտագործման պահանջների 3. Խճողակի պատրաստում 4. Խճողակի լցնում թաղանթների մեջ 5. Ձևավորված գլանակների (батои) տեղավորում հասունացման խցերում 6. Հասունացած գլանակների (батои) տեղափոխում ջերմային խցեր
<u>Խնդիրների բնագավառ 1. Աշխատանքի և աշխատատեղի նախապատրաստում</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	Նախապատրաստում է աշխատատեղը աշխատանքի համար, ստուգում է աշխատանքի ընթացքում գործածվող բոլոր սարքավորումները, նախապատրաստում է օգտագործվող գործիքները, ստանում է պատվերը և վերլուծում, ստանում է հումքը, օժանդակ նյութերը, համեմունքները և սննդային հավելումները:
Կատարման չափանիշներ	1) աշխատատեղը պատրաստ է աշխատանքի համար,

	<p>2) սարքավորումների աշխատանքային ռեժիմը հուլիսի մշակման գործընթացի համար ստուգված է,</p> <p>3) օգտագործվող գործիքները պատրաստ են աշխատանքի համար,</p> <p>4) պատվերն ընդունված է,</p> <p>5) հուլիսի պարագաները պատրաստ են օգտագործման համար:</p>
--	---

Խնդիրների բնագավառ 2. Տարբեր տեսակի կենդանիների մսի տեսակավորում՝ ըստ հետագա օգտագործման պահանջների

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Անսխալ տարբերակում է թռչնամիսը, տավարի, հորթի, խոզի և ոչխարի մսեղիքները, ճիշտ է դասակարգում մսային տեսակները, ըստ բաղադրագրերի՝ ընտրում է համապատասխան մսային հումք:</p> <p>Պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) մսեղիքը տեսակավորված է,</p> <p>2) մսեղիքը առանձնացված է,</p> <p>3) սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները պահպանված են:</p>

Խնդիրների բնագավառ 3. Խճողակի պատրաստում

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Ըստ բաղադրագրի՝ կշռում է հումքը, հերթականությամբ ավելացնում է կշռված համապատասխան բաղադրիչները խճողակ պատրաստող սարքավորման մեջ՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի, հետևում է խճողակի պատրաստման ջերմաստիճանային և վակուումային ռեժիմների պահպանմանը:</p> <p>Պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) հումքը կշռված է</p> <p>2) խճողակ պատրաստող սարքավորման մեջ</p>

	<p>համապատասխան բաղադրիչները ավելացված են ճիշտ հերթականությամբ,</p> <p>3) խճողակի պատրաստման ջերմաստիճանային ռեժիմը պահպանված է,</p> <p>4) սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները պահպանված են:</p>
--	---

Խնդիրների բնագավառ 4. Խճողակի լցնումը թաղանթների մեջ և ձևավորում

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Ներարկման միջոցով լցնում է խճողակը թաղանթների մեջ, ըստ երշիկների տեսակի՝ կատարում է չափակտրում և ձևավորում, ձողերի օգնությամբ դասավորում է լցնված գլանակները (батои) շրջանակների (рама) վրա:</p> <p>Պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:</p>
---------------------------------------	--

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ներարկման միջոցով խճողակը լցնված է թաղանթների մեջ,</p> <p>2) ճիշտ է կատարված չափակտրումը և ձևավորումը,</p> <p>3) լցնված գլանակները դասավորված են շրջանակների վրա,</p> <p>4) սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները պահպանված են:</p>
-----------------------------------	--

Խնդիրների բնագավառ 5. Ձևավորված գլանակների (батои) տեղավորում հասունացման խցերում

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Ձևավորված գլանակները (батои) շրջանակներով տեղավորում է հասունացման խցերում՝ ըստ տեխնոլոգիական գործընթացի, համապատասխան ջերմաստիճանի և օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում կախված եփած երշիկների տեսակից:</p> <p>Պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:</p>
---------------------------------------	---

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) ձևավորված գլանակները (батои) շրջանակներով տեղավորված են հասունացման խցերում,</p>
-----------------------------------	--

	<p>2) համապատասխան ջերմաստիճանը և օդի հարաբերական խոնավության պայմանները ճիշտ ընտրված և պահպանված են,</p> <p>3) սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները պահպանված են:</p>
--	--

Խնդիրների բնագավառ 6. Հասունացած գլանակների (ՃԵՏՈՒ) տեղափոխում ջերմային խցեր

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Հասունացած գլանակները (ՃԵՏՈՒ) շրջանակներով տեղափոխում է ջերմային խցեր՝ ըստ եփած երշիկների համապատասխան տեսակի տեխնոլոգիական գործընթացի:</p> <p>Իրականացնում է հասունացված գլանակների ջերմային մշակումը՝ ըստ տեսակի. կարմրեցում, ծխեցում, եփում, չորացում, հովացում:</p> <p>Հովացումից հետո պատրաստի եփած երշիկներն ուղարկում է պահպանման և իրացման:</p> <p>Պահպանում է սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները:</p>
---------------------------------------	---

<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) հասունացած գլանակները (ՃԵՏՈՒ) շրջանակներով տեղափոխված են ջերմային խցեր,</p> <p>2) հասունացված գլանակների ջերմային մշակումը՝ ըստ տեսակի, իրականացված է,</p> <p>3) պատրաստի երշիկներն ուղարկված են պահպանման և իրացման,</p> <p>4) սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնները պահպանված են:</p>
-----------------------------------	--

<p>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</p>	<p>Պատասխանատու է.</p> <ul style="list-style-type: none"> • հանձնարարված աշխատանքների և իր աշխատանքային պարտականությունների անթերի կատարման, • իրեն հանձնված գույքի պահպանության և սարքավորումների սարքինության համար,
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքի անվտանգության պահպանման, • շրջակա միջավայրի պահպանության, • կազմակերպության մշակած ներքին կարգուկանոնի պահպանման, • սանիտարիայի, հիգիենայի և անվտանգության կանոնների պահպանման համար:
IV. Լեզուները	<p>Հայերեն՝ լավ</p> <p>Ռուսերեն՝ լավ</p> <p>Օտար լեզու՝ մասնակի</p>
V. Համակարգիչը	MS Office, Internet
VI. Գիտելիքները	<p>Եված երշիկների արտադրության օպերատորը պետք է իմանա.</p> <ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքի սանիտարահիգիենիկ նորմերը, • աշխատանքի անվտանգության կանոնները, • առաջին բուժօգնության կանոնները, • մասնագիտական համապատասխան սարքավորումների ու պարագաների օգտագործման ձևերը, • սարքավորումների ու պարագաների ախտահանման ձևերն ու միջոցները, • բաղադրագրից օգտվելու հիմնական սկզբունքները, • խճողակի պատրաստման առանձնահատկությունները, • եված երշիկի լցուման եղանակները, • եված երշիկի ջերմային մշակման եղանակները:
VII. Կարողությունները և հմտությունները	<p>Եված երշիկների արտադրության օպերատորը պետք է կարողանա.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Նախապատրաստել սարքավորումներն ու

	<p>պարագաները աշխատանքային գործընթացին,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ըստ նշանակության՝ շահագործել մեխանիկական, ջերմային մշակման, էլեկտրական սարքավորումներն ու պարագաները, • ըստ բաղադրագրի՝ պատրաստել խճողակը, • նախապատրաստել թաղանթները, • իրականացնել խճողակի լցումման և գլանակի ձևավորման գործընթացը, • իրականացնել եփած երշիկների ջերմային մշակումը:
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Դրսևորել անհրաժեշտ վերաբերմունք աշխատանքի և աշխատավայրի նկատմամբ, տիրապետել աշխատանքի մշակույթին և էթիկային, արդյունավետ աշխատել թիմում, կառավարել սթրեսը և ժամանակը, առաջացած պրոբլեմներին և կոնֆլիկտներին տալ համապատասխան լուծումներ, կարողանալ նախաձեռնել, պահպանել, եզրափակել երկխոսությունները և քննարկումները:</p> <p>Լինել աշխատասեր, հաղորդակցվող, պարտաճանաչ, պարկեշտ, մաքրասեր, համբերատար, հարգալից:</p>