

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	Տեխնոլոգ՝ ձկան և ձկնամթերքի արտադրության
I. Դերը	Իրականացնում է ձկնամթերքների առաջնային մշակում, կատարում է ձկնհումքի զգայորոշման գնահատում և վերամշակում, կազմակերպում է ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական ողջ գործընթացը, կարգավորում և հսկում է պատրաստի արտադրանքի պահպանման գործընթացը, ապահովում է տեխնոլոգիական սարքավորումների տեխնիկական սպասարկումը և անխափան շահագործումը, զբաղվում է արտադրամասում աշխատանքների կազմակերպմամբ և անվտանգության հարցերով:
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Նախապատրաստական աշխատանքների կազմակերպում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • հումքի ընդունման համար արտադրամասի նախապատրաստում, • հումքի զգայորոշում, տեսակավորում և պահեստավորում, • արտադրական միջոցների նախապատրաստում (կարգաբերում, տեխնիկական գնում):
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • արտադրամասը համապատասխանում է սանիտարահիգիենիկ նորմերին և պատրաստ է աշխատանքների իրականացման համար, • առկա է վերամշակման համար պիտանի և տեսակավորված ձկնահումք, • արտադրական միջոցները ստուգված են և պատրաստ աշխատանքի համար,
Խնդիրների բնագավառ 2. Ձկնահումքի առաջնային մշակում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • ձկան թեփուկների հեռացում, գլխատում, լողակների և պոչի հեռացում, • ձկան շերտատում /ֆիլեի ստացում/, • սարքավորումների և գործիքների անխափան աշխատանքի ապահովում
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • սահմանված սխեմաների հիման վրա ձուկը գլխատված է, հեռացված են լողաները և պոչը, • առկա է ձկնամթերքի պատրաստման համար պիտանի շերտատված փափկամիսը /ֆիլեն/ • սարքավորումները և գործիքներն աշխատում են

	տեխնոլոգիական պահանջներին և տեխնիկական բնութագրերին համապատասխան:
Խնդիրների բնագավառ 3. Ձկնամթերքի արտադրության կազմակերպում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի վարում, • տեխնոլոգիական գործընթացների հաջորդականության պահպանում և սարքավորումների աշխատանքի ապահովում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • ստացվել է տեխնոլոգիական պահանջներին համապատասխան և արտադրական բոլոր փուլերով անցած պատրաստի ձկնամթերք, • ճիշտ ընտրված է պահպանման եղանակը և սահմանված է պահպանման ռեժիմը, • ապահովված է պատրաստի արտադրանքի պահանջվող որակը և սարքավորումների անխափան աշխատանքը:
Խնդիրների բնագավառ 4. Կազմակերպչական աշխատանքների իրականացում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • կազմակերպչական աշխատանքների պլանավորում, • ենթակա աշխատողների հրահանգավորում, • տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման համար հիմնավորված տվյալների ներկայացում, • պահանջագրերի, արտադրական գործընթացի արդյունքների ամփոփման փաստաթղթերի, հանձնման-ընդունման ակտերի կազմում՝ հիմք ընդունելով առկա ստանդարտները և նորմատիվները, • բանվորների աշխատանքի կազմակերպում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • արտադրության ողջ ընթացքում ենթակա ստորաբաժանման աշխատողները հրահանգավորված են ճիշտ և աշխատանքը կատարում են անթերի, • ներկայացված են հիմնավորված, ստույգ և ամբողջական տվյալներ, • կազմված են իրավական և նորմատիվային ակտերին համապատասխան փաստաթղթեր: • բանվորները ստացել են համապատասխան հրահանգները:
III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/	Պատասխանատու է թողարկվող արտադրանքի որակի, իր և իր ենթակայությամբ աշխատողների աշխատանքային պարտականությունների պատշաճ կատարման, տեղամասի

	<p>արտադրական միջոցների պահպանման և արդյունավետ շահագործման, արտադրական սանիտարիայի, անվտանգության տեխնիկայի կանոնների և հակահիդրեհային անվտանգության կանոնների պահպանման համար:</p>
<p>IV. Լեզուները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • հայերեն՝ լավ • ռուսերեն՝ լավ • օտար լեզվի մասնակի իմացություն, շփվելու և մասնագիտական գրականությունից և սարքավորումներից օգտվելու համար:
<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"> • Անալիտիկ և ֆիզկոլոիդ քիմիա, • Կենսաբանություն, • Կենսաքիմիա և մանրէակենսաբանություն, • Ձկնահումքի կենսաքիմիա • Սանիտարիա և հիգիենա, • Անվտանգություն և առաջին օգնություն, • ձկնարդյունաբերությունում օգտագործվող մեքենասարքավորումներ և գործիքներ, • Ստանդարտացում, սերտիֆիկացում և չափագիտություն, • Էլեկտրատեխնիկա, էլեկտրոնիկա և ավտոմատացում, • ձկնամթերքի արտադրության կազմակերպում, • Աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում:
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Արտադրամասում աշխատողների գործունեությունը ճիշտ կազմակերպելու, նրանց կարողությունները արդյունավետ օգտագործելու կարողություն, • աշխատանքների կատարման առավել արդյունավետ տարբերակները ընտրելու, փոփոխվող աշխատանքային պայմաններում արագ կողմնորոշվելու, արդյունավետ լուծումներ գտնելու և վերլուծություններ կատարելու կարողություններ, • ձկան և ձկնամթերքի զգայորոշում կատարելու, հիմնական հումքի և օժանդակ նյութերի ձեռքբերման կարողություններ և հմտություններ • ձկան վերամշակման սարքավորումների և գործիքների շահագործման հմտություն, դրանց տեղադրման,

	<p>անսարքությունների վերացման, փորձարկման, տեխնիկական սպասարկման և կարգավորման աշխատանքներ իրականացնելու կարողություն,</p> <ul style="list-style-type: none"> • իրավաբանական և նորմատիվ փաստաթղթերից, ստանդարտներից և տեխնիկական պայմաններից և բաղադրատոմսերից օգտվելու հմտություն, • ակտեր, հաշվետվություններ և այլ փաստաթղթեր կազմելու հմտություն:
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Պարտաճանաչ, կարգապահ, հաղորդակցվող, խնայող, ճշտապահ, մաքրասեր, նորը ընկալող:</p>