

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգ
I. Դերը՝	Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգն իրականացնում է կաթի, հումքի ընդունման և վերամշակման, համապատասխան սարքավորումների, ապարատների և հոսքային գծերի նախապատրաստման, շահագործման և ռեժիմների պարամետրերի կարգավորման, լվացման և ախտահանման աշխատանքների կազմակերպման, մասնագիտական գործիքների և նյութերի ճիշտ կիրառման, կաթնային խառնուրդների պատրաստման, վերամշակման, տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման, վերջնական արտադրանքի ստացման կազմակերպման և հսկողության աշխատանքներ՝ համաձայն գործող տեխնիկական և տեխնոլոգիական կանոնակարգերի, պահանջների և հրահանգների:
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Աշխատանքի նախապատրաստում	
Աշխատանքային գործընթացը	<p>Աշխատանքը սկսելուց առաջ հանդերձավորվում է, հազնում է համապատասխան աշխատանքային արտահագուստ:</p> <p>Նախապատրաստում է աշխատատեղը, սարքավորումները, աշխատանքային գործիքները, ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը:</p> <p>Աշխատանքը սկսելուց առաջ և ավարտելուց հետո կազմակերպում և իրականացնում է սարքավորումների, հոսքագծերի, խողովակաշարերի, պահման տարողությունների լվացում և ախտահանում՝ համաձայն տեխնիկական կանոնակարգերի և հրահանգների: Անհրաժեշտության դեպքում կատարում է պարզ վերանորոգման աշխատանքներ և վերացնում է թեթև անսարքությունները:</p> <p>Կազմակերպում և հսկում է աշխատակիցների աշխատանքը:</p>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Սանիտարահիգիենիկ վիճակը համապատասխանում է պահանջված նորմերին, • առկա են անհրաժեշտ ախտահանված աշխատանքային գործիքները, հոսքագծերը, սարքավորումները, դրանք պատրաստ են աշխատանքի և գործում են անխափան, • պահպանված են հրդեհաանվտանգության, աշխատանքի և տեխնիկայի անվտանգության կանոնների պահանջները, • աշխատակիցները կատարում են հանձնարարված աշխատանքերը:
Խնդիրների բնագավառ 2. Կաթի և հումքի ընդունում ու վերամշակում, կաթնային խառնուրդների պատրաստում	
Աշխատանքային գործընթացը	Կատարում է կաթի օրգանոլեպտիկ գնահատում, կաթի նմուշառում, ընդունում է կաթը՝ ըստ լաբորատոր տվյալների, կարգավորում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները՝ ըստ հրահանգի: Ընդունում և պահեստավորում է տարբեր կաթնամթերքների պատրաստման համար անհրաժեշտ հումքը և օժանդակ նյութերը՝ ըստ հրահանգի: Կատարում է պարզ աշխատանքային հաշվարկներ՝ կաթի և հումքի բաշխման

	<p>նպատակով:</p> <p>Տեսակավորում է ընդունվող կաթը՝ համապատասխան հրահանգով կամ բաղադրագրով, կազմակերպում և իրականացնում է կաթի մեխանիկական մշակման, ջերմային մշակման, պաղեցման և պահպանման աշխատանքները:</p> <p>Պատրաստում է կաթնային խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական պահանջների:</p> <p>Առաջացող հնարավոր խդիրներին տալիս է ճիշտ լուծումներ:</p>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Պահպանվել են կաթի և հումքի ընդունման պահանջները, • պահպանվել են ընդունված կաթի, հումքի և օժանդակ նյութերի տեսակավորման և բաշխման հրահանգները, • պահպանվել են կաթի վերամշակման տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, • պահպանվել են կաթնային խառնուրդի պատրաստման տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, • կաթնային խառնուրդները պատրաստ են կաթնամթերքի տարբեր տեսակների պատրաստման համար:
Խնդիրների բնագավառ 3. Կաթնային և կաթնաթթվային մթերքների արտադրության կազմակերպում	
Աշխատանքային գործընթացը	<p>Կատարում է կաթնային խառնուրդի մակարդում՝ պահպանելով տարբեր տեսակի կաթնամթերքների մակարդման համար անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմները:</p> <p>Իրականացնում և կազմակերպում է տարբեր կաթնամթերքների արտադրության համար պատրաստի խառնուրդների հետագա վերամշակման աշխատանքները՝ պահպանելով անհրաժեշտ տեխնոլոգիան և քայլերի հաջողականություն:</p>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Կաթնային խառնուրդների մակարդման, մշակման և հետագա պահպանման գործողությունները կատարվել են ճիշտ, • կաթնային և կաթնաթթվային մթերքները պատրաստ են հաջողական ավարտական տեխնոլոգիական փուլի համար:
Խնդիրների բնագավառ 4. Պատրաստի կաթի և կաթնամթերքների փաթեթավորում/տարայավորում և վերջնական արտադրանքի ստացում	
Աշխատանքային գործընթացը	<p>Տարայավորում և/կամ փաթեթավորում է ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը՝ պահպանելով համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, կազմակերպում է տարայավորված և/կամ փաթեթավորված կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխումը պահպանման սենյակներ, կազմակերպում է վերջնական արտադրանքի ստացումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների:</p>
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • Ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը տարայավորված և/կամ փաթեթավորված են՝ ըստ տեխնոլոգիական պահանջների և հրահանգների, • ջերմամշակված կաթի և կաթնամթերքի վերջնական ստացումը և պահպանումը կատարվել է տեխնոլոգիական հրահանգներին և պահանջներին համապատասխան, բացահայտվել և վերացվել են առաջացած հնարավոր արատները, • ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը համապատասխանում են արտադրանքի որակին ներկայացվող պահանջներին և պատրաստ

	են սպառողի կողմից օգտագործման համար:
խնդիրների բնագավառ 5. Կազմակերպչական աշխատանքների իրականացում	
Աշխատանքային գործընթացը	Կազմակերպում է իր ենթակայությամբ աշխատողների աշխատանքը, նրանց միջև պարտականությունների բաշխում է իրականացնում, իրականացնում է աշխատանքային գործընթացի պլանավորում և կազմակերպում, աշխատանքային փաստաթղթերի կազմում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքները բաշխված են աշխատողների միջև, • աշխատանքը կազմակերպված է ճիշտ, • անհրաժեշտ աշխատանքային փաստաթղթերը կազմվել և լրացվել են ժամանակին, • հնարավոր խնդիրներին տրված են ճիշտ լուծումներ:
III. Պատասխանատվությունը	Պատասխանատվություն է կրում նախատեսված պարտականությունների, լրացուցիչ հանձնարարականների պատշաճ կատարման, պատրաստման ենթակա խառնուրդների քանակների կամ արդեն պատրաստի խառնուրդների ընդունման ժամանակ քանակների ստուգման և վերահսկման, անհրաժեշտ փաստաթղթերը ժամանակին կազմելու և լրացնելու, օգտագործվող գույքը աշխատանքային վիճակում պահելու, աշխատանքային տեղամասի մաքրության, և ըստ հրահանգի կից աշխատակիցների կողմից իրենց պարտականությունները ճիշտ կատարելու համար:
IV. Լեզուները	<ul style="list-style-type: none"> • Հայերեն • ռուսերեն • օտար լեզվի մասնակի իմացություն, հաղորդակցման, մասնագիտական գրականությունից և սարքավորումներից օգտվելու համար:
V. Համակարգիչը	<ul style="list-style-type: none"> • MS office՝ բավարար • Internet՝ բավարար
VI. Գիտելիքները	<ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքի էթիկայի կանոնները, • կաթի կազմը, կաթի կազմի վրա ազդող գործոնները, անարատ կաթի, յուղազրկված կաթի, սերի, խտացրած կաթի, չոր կաթի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները, • կաթի պաղեցման, սառեցման և պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական փոփոխությունները, • կաթի բաղադրիչ մասերի փոփոխությունը մեխանիկական և ջերմային ազդեցությունների դեպքում, • կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները, • սանիտարիայի և հիգիենայի դերը կաթնարդյունաբերությունում, • որակի կառավարման համակարգերի (ՎՎՀԿԿ / HACCP և TQL) դերը կաթնարդյունաբերությունում, • գործիքների, սարքավորումների, ապարատների, հոսքային գծերի տեսակները, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը և դրանց օգտագործման առանձնահատկությունները, • ջերմամշակված կաթի և կաթնամթերքի տեսակները և դրանց պատրաստման եղանակները, • կաթնամթերքի տարբեր տեսակների պատրաստման տեխնոլոգիական պահանջները,

	<ul style="list-style-type: none"> • արտադրանքի հիմնական փուլերի հաջորդականությունը և վերջնական ստացման գործընթացները, • կաթնամթերքների արտադրությունում ընթացող կենսաքիմիական և մանրէաբանական հիմնական գործընթացները, • կաթնամթերքների արատները, • աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության, տեխնիկայի, արտադրական սանիտարիայի, անձնական հիգիենայի, հակահրդեհային պաշտպանության նորմերը և կանոնները:
VII. Կարողությունները և հմտությունները	<ul style="list-style-type: none"> • արդյունավետ հաղորդակցվելու, սթրեսը կառավարելու հմտություն և կարողություն, • աշխատանքային անվտանգության և առողջության պահպանման նորմատիվ պահանջները պահպանելու կարողություն, • ենթակա անձնակազմի կառավարման հմտություններ, մարդկանց հետ աշխատելու, հանձնարարականները ճշգրտելու կարողություններ և կոնֆլիկտների լուծման ունակություններ, • ժամանակի ճիշտ կառավարման հմտություններ, ծանրաբեռնված աշխատելու և միաժամանակ մի քանի հանձնարարականներ կատարելու կարողություն, • աշխատանքային տարբեր փաստատթղթեր կազմելու կարողություն, • լաբորատոր անալիզների արդյունքները կարդալու և հասկանալու կարողություն, • գործիքների, հոսքագծերի, սարքավորումների, խողովակաշարերի և պահպանման տարողությունների վլացման, ախտահանման և շահագործման հմտություն, • կաթի և հումքի ընդունման, դրանց վերամշակման կարողություն և հմտություն, • ջերմամշակված կաթի և սերի արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • պանիրների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • կարագների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • թթու կաթնամթերքի արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • պաղպաղակների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • կաթնային պահածոների արտադրության համար անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների կազմակերպման կարողություն, • երկրորդային հումքի ստացման և մշակման կարողություն, • ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը տարայավորելու, փաթեթավորելու և վերջնական արտադրանքի ստացման փուլերը

	<p>ճիշտ կազմակերպելու կարողություն,</p> <ul style="list-style-type: none"> • կաթնամթերքի արատները բացահայտելու և վերացնելու կարողություն, • մասնագիտական տերմինների ճիշտ ընկալման հմտություն, • մասնագիտական կարողությունները բարձրացնելու համար համապատասխան մասնագիտական գրականությունից և տեղեկատուներից օգտվելու հմտություն:
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Կարգապահություն, պարտաճանաչություն, համբերատարություն, մաքրասիրություն, արագ կողմնորոշվելու և հրահանգները ժամանակին կատարելու կարողություն, անհատական և թիմային աշխատանք կատարելու ունակություն, տեխնոլոգիական նորարարությունների նկատմամբ ընկալունակություն, մարդկանց հետ շփվելու և սթրեսը կառավարելու կարողություն:</p>