

<b>Մասնագիտության նկարագիրը</b>	
<b>Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը</b>	<b>Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատոր</b>
<b>I. Դերը</b>	Կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ապարատավար-օպերատորը իրականացնում է կաթի ընդունման և վերամշակման, համապատասխան սարքավորումների, ապարատների և հոսքային գծերի նախապատրաստման, շահագործման և ռեժիմների պարամետրերի կարգավորման ու հսկողության, մասնագիտական գործիքների և նյութերի ճիշտ կիրառման, կաթնային խառնուրդների պատրաստման, մշակման, տեղափոխման, տարայավորման, փաթեթավորման, արտադրանքի վերջնական ստացման կազմակերպման աշխատանքներ՝ համաձայն համապատասխան տեխնիկական և տեխնոլոգիական կանոնակարգերի, պահանջների և հրահանգների:
<b>II. Խնդիրների բնագավառները</b>	
<b>Խնդիրների բնագավառ 1. Աշխատանքի նախապատրաստում</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• պահպանում է հիգիենայի և սանիտարիայի նորմերի պահանջները,</li> <li>• հազնում է համապատասխան աշխատանքային արտահագուստ /նաև գլխարկ, ռետինե ճտքակոշիկներ, իսկ ախտահանման աշխատանքներ իրականացնելու դեպքում՝ ձեռնոցներ և քիմիակայուն ակնոց/,</li> <li>• նախապատրաստում է աշխատատեղը, սարքավորումները, աշխատանքային գործիքները, նյութերը, ստուգում է խողովակաշարերի հավաքման ճշտությունը,</li> <li>• կազմակերպում և իրականացնում է սարքավորումների, հոսքագծերի, խողովակաշարերի, պահպանման տարողությունների լվացում և ախտահանում՝ աշխատանքը սկսելուց առաջ և ավարտելուց հետո՝ համաձայն տեխնիկական կանոնակարգերի և հրահանգների,</li> <li>• շահագործում է սարքավորումները՝ ըստ տեխնիկական կանոնակարգերի, վերացնում է աշխատանքային թեթև անսարքությունները:</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• պահպանված են սանիտարական և հիգիենիկ նորմերի պահանջները,</li> <li>• կրում է համապատասխան աշխատանքային արտահագուստ,</li> <li>• առկա են անհրաժեշտ աշխատանքային գործիքներ և նյութեր,</li> <li>• պահպանված են հրդեհասանվտանգության, աշխատանքի և տեխնիկայի անվտանգության կանոնների պահանջները,</li> <li>• պահպանված են սարքավորումների, խողովակաշարերի և պահպանման տարողությունների լվացման և ախտահանման նորմերի պահանջները,</li> <li>• սարքավորումները աշխատում են անխափան, թեթև աշխատանքային անսարքությունները վերացված են, հոսքագծերը հավաքված են ճիշտ կարգով:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 2. Կաթի և հումքի ընդունում ու վերամշակում, կաթնային խառնուրդների պատրաստում</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• կատարում է կաթի նմուշառում,</li> <li>• ընդունում է կաթը և հումքը՝ ըստ լաբորատոր տվյալների,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• կարգավորում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները՝ ըստ հրահանգի,</li> <li>• կատարում է պարզ աշխատանքային հաշվարկներ,</li> <li>• տեսակավորում է ընդունվող կաթը՝ համապատասխան հրահանգով կամ բաղադրագրով,</li> <li>• կատարում է կաթի մեխանիկական մշակում /կեղտամաքում, սերզատում, նորմալացում, հոմոգենացում/, ջերմային մշակում, պաղեցում և պահպանում,</li> <li>• պատրաստում է կաթնային խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական պահանջների:</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• պահպանվել են կաթի և հումքի ընդունման պահանջները,</li> <li>• պահպանվել են ընդունված կաթի և հումքի տեսակավորման և բաշխման հրահանգները,</li> <li>• պահպանվել են կաթի վերամշակման տեխնիկական և տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները,</li> <li>• պահպանվել են կաթնային խառնուրդի պատրաստման տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները,</li> <li>• պահպանվել են պաղեցման ջերմաստիճանները պահպանման տարողություններում,</li> <li>• կաթնային խառնուրդները պատրաստ են կաթնամթերքի տարբեր տեսակների պատրաստման համար:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 3. Կաթի և կաթնամթերքի պատրաստման տեխնոլոգիական պահանջների պահպանում և սարքավորումների, հոսքագծերի ճիշտ շահագործում</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ըստ հրահանգի կամ տեխնոլոգիական պահանջների կատարում է կաթնային խառնուրդի մակարդում՝ պահպանելով կաթնամթերքի տարբեր տեսակների համար մակարդման անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմները,</li> <li>• ըստ հրահանգի կամ տեխնոլոգիական պահանջների իրականացնում և կազմակերպում է տարբեր կաթնամթերքների արտադրության համար պատրաստի խառնուրդների հետագա վերամշակման աշխատանքներ սարքավորումներով՝ պահպանելով անհրաժեշտ տեխնոլոգիան և քայլերի հաջողականություն:</li> </ul>
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• սարքավորումներ շահագործումն իրականացվել է ճիշտ, ընթացքում պահպանվել են տեխնոլոգիական պահանջները,</li> <li>• կաթնային և կաթնաթթվային մթերքները պատրաստ են հաջողական ավարտական տեխնոլոգիական փուլի համար:</li> </ul>
<b>Խնդիրների բնագավառ 4. Պատրաստի կաթի և կաթնամթերքի տարայավորում, փաթեթավորում</b>	
<b>Աշխատանքային գործընթացը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• տարայավորել և/կամ փաթեթավորել ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը՝ պահպանելով համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները,</li> <li>• կազմակերպել տարայավորված և/կամ փաթեթավորված կաթի և կաթնամթերքի տեղափոխումը պահպանման սենյակներ,</li> <li>• իրականացնել պանրի խնամք՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և</li> </ul>

	պահանջների:
<b>Կատարման չափանիշներ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը տարայավորվել և/կամ փաթեթավորվել են ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների,</li> <li>• պանրի խնամքը իրականացվել է տեխնոլոգիական պահանջներին և հրահանգներին համապատասխան,</li> <li>• ջերմամշակված կաթի և կաթնամթերքի վերջնական ստացումը և պահպանումը կատարվել են տեխնոլոգիական հրահանգներին և պահանջներին համապատասխան, սպառողի կողմից պատրաստ են օգտագործման համար:</li> </ul>
<b>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</b>	Սանիտարիայի և հիգիենայի նորմերի պահանջների, աշխատանքի և տեխնիկայի անվտանգության կանոնների, սարքավորումների շահագործման տեխնիկական հրահանգների ու պահանջների, ջերմամշակված կաթի ու կաթնամթերքի պատրաստման ու պահպանման տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, աշխատանքային էթիկայի կանոնների պահանջների պահպանում:
<b>IV. Լեզուները</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• հայերեն լեզվի լիարժեք իմացություն,</li> <li>• օտար լեզվի մասնակի իմացություն՝ շփվելու և մասնագիտական գրականությունից օգտվել կարողանալու համար:</li> </ul>
<b>V. Համակարգիչը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MS Office՝ բավարար</li> <li>• Internet՝ բավարար</li> </ul>
<b>VI. Գիտելիքը</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• աշխատանքի էթիկայի կանոնները,</li> <li>• կաթի և կաթնամթերքի դերը մարդու աճի և զարգացման համար,</li> <li>• կաթի կազմը և դրա բաղադրիչների դերը մարդու սննդակարգում,</li> <li>• հանրային առողջապահական նշանակություն ունեցող կաթի խարդախման միջոցները,</li> <li>• կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները,</li> <li>• սանիտարիայի և հիգիենայի դերը կաթնարդյունաբերությունում,</li> <li>• որակի կառավարման համակարգերի (ՎՎՀԿԿ / HACCP և TQL) դերը սանիտարիայի պահպանման գործում,</li> <li>• ջերմամշակված կաթի և կաթնամթերքի տեսակները և դրանց պատրաստման եղանակները,</li> <li>• սարքավորումների, ապարատների, հոսքային գծերի տեսակները, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը և դրանց օգտագործման առանձնահատկությունները,</li> <li>• կաթնամթերքի տարբեր տեսակների պատրաստման տեխնոլոգիական պահանջները,</li> <li>• արտադրանքի հիմնական փուլերի հաջորդականությունը և վերջնական ստացման գործընթացները,</li> <li>• աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության, տեխնիկայի, արտադրական սանիտարիայի, անձնական հիգիենայի, հակահիդրոէպիդեմիայի պաշտպանության նորմերը և կանոնները:</li> </ul>

<p><b>VII. Կարողությունները և հմտությունները</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• արդյունավետ հաղորդակցվելու, սթրեսը կառավարելու և թիմում աշխատելու հմտություն և կարողություն,</li> <li>• արագ կողմնորոշվելու և տրված առաջադրանքները ժամանակին և ճիշտ կատարելու կարողություն,</li> <li>• իրավիճակին համապատասխան մասնագիտական տեղեկությունները ձևակերպելու և վերադասին հաղորդելու, հանձնարարականները ճշտելու կարողություն,</li> <li>• աշխատանքային անվտանգության և առողջության պահպանման նորմատիվ պահանջները պահպանելու կարողություն,</li> <li>• կաթի նմուշառման, կաթի և հումքի ընդունման, վերամշակման կարողություն և հմտություն,</li> <li>• համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգով և բաղադրագրով կաթնային խառնուրդները ճիշտ պատրաստելու հմտություն և կարողություն,</li> <li>• հոսքային գծերի, սարքավումների, խողովակաշարերի և պահպանման տարողությունների լվացման, ախտահանման և շահագործման կարողություն,</li> <li>• սարքավորումներին կից չափիչ-ստուգիչ սարքերի և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի հետ աշխատելու հմտություն և կարողություն,</li> <li>• կաթնամթերքի տարբեր տեսակներ պատրաստելու համար նախատեսված տեխնոլոգիական ռեժիմները կարգավորելու և պահպանելու կարողություն,</li> <li>• ջերմամշակված կաթը և կաթնամթերքը տարայավորելու, փաթեթավորելու և ստացման փուլերը ճիշտ կազմակերպելու հմտություն և կարողություն,</li> <li>• կաթի մակարդում, հատիկի ստացում, ձևավորում, մամլում, մակարդում, օդահագեցում և կոփում իրականացնելու հմտություն և կարողություն,</li> <li>• աշխատանքի ընթացքում առաջացող աշխատանքային թեթև անսարքությունները վերացնելու հմտություն և կարողություն,</li> <li>• մասնագիտական տերմինների ճիշտ ընկալման հմտություն,</li> <li>• մասնագիտական կարողությունները բարձրացնելու համար համապատասխան մասնագիտական գրականությունից օգտվելու հմտություն և կարողություն:</li> </ul>
<p><b>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</b></p>	<p>Վերլուծական մտածողություն, կարգապահություն, պարտաճանաչություն, ճշտապահություն, մաքրասիրություն, համագործակցելու պատրաստակամություն, հանդուրժողականություն, տեխնոլոգիական նորարարությունների նկատմամբ ընկալունակություն, հմտությունների և կարողությունների շարունակական զարգացման ձգտում:</p>