

რძის გადამმუშავებელი 010453

პროფესიული სტანდარტი

I. სფეროს აღწერა

რძის გადამმუშავებლის საქმიანობა წარმოადგენს რძის მრეწველობის დარგობრივი სფეროს პროფესიულ კვალიფიკაციას. რძის გადამმუშავებელი არის მოსახლეობის რაციონალურ კვებაზე ორიენტირებული პროფესია და გულლისხმობს ტექნოლოგიური ინსტრუქციების მიხედვით როგორც საღი რძის მიღებას და გადამმუშავებას, ასევე მშრალი რძისგან რძის პროდუქტების წარმოებას და შეფუთვას.

II. დასაქმების სფერო

რძის გადამმუშავებელი შეიძლება დასაქმებული იყოს რძის გადამმუშავებელი მრეწველობის კომბინატებში, ყველ-კარაქის ქარხნებში, რძის ნედლეულის მიმღებ პუნქტებში.

III. დამატებითი მოთხოვნები

- მესამე საფეხურის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა საბაზო განათლება;
- მეოთხე საფეხურის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა მესამე საფეხურის კვალიფიკაციის ქონა;
- მეხუთე საფეხურის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციის ქონა.

IV. საგანმანათლებლო პროგრამა და კვალიფიკაცია

რძის გადამმუშავებლის პროფესიული განათლება არის სამ საფეხურიანი (III, IV, V). თითოეული საფეხურის პროფესიული პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება შესაბამისი საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

რძის გადამმუშავებლის მესამე საფეხურის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 45 კრედიტს, რომლის მინიმუმ 40% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება რძის გადამმუშავებლის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა საფეხურის შესაბამისი დიპლომი.

რძის გადამმუშავებლის მეოთხე საფეხურის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 30 კრედიტს, რომლის მინიმუმ 40% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება რძის გადამმუშავებლის მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა საფეხურის შესაბამისი დიპლომი.

რძის გადამმუშავებლის მეხუთე საფეხურის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 30 კრედიტს, რომლის მინიმუმ 40% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება რძის გადამმუშავებლის მეხუთე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა საფეხურის შესაბამისი დიპლომი.

V. რძის გადამმუშავებლის პროფესიული კვალიფიკაციის აღმწერი

რძის გადამმუშავებლის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს სფეროსათვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციების ცოდნა, აცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.</p>	<p>იცის: რძის გადამმუშავებელი საწარმოების საქმიანობის სფეციფიკა, ამ საწარმოების საამქროების დასუფთავება, მანქანა-დანადგარების რეცხვა-დეზინფიცირება (სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების დამზადება). ჰიგიენური და სანიტარული ნორმების დაცვით; აცნობიერებს სამუშაო ადგილების უსაფრთხოების წესებს, ხანძარსაწინააღმდეგო ნორმებსა და სავენტილაციო რეჟიმს. იცის სასოფლო-სამეურნეო ცხოველთა (ძროხა, კამეჩი, ცხვარი, თხა) რძის ქიმიური შედგენილობა, ქიმიური ანალიზი, ფიზიკური და ბიოქიმიური თვისებები, ტექნოლოგიური რეჟიმების საზომი ხელსაწყოები, მათი გამოყენება და შემოწმება, რძის ბაქტერიოციდულ ფაზაზე მომქმედი ფაქტორები, რძის მიღება და დახარისხება, რძის გადამმუშავებელ საწარმოებში რძის თბოდამუშავება, სეპარირება და ჰომოგენიზირება. მილოვანი და ფირფიტოვანი პასტერიზატორები, თვითდამცლელი სეპარატორები, ბაქტოფუგები,</p>
------------------------------	--	---

		<p>ჰომოგენიზატორები, მათი დაშლა–აწყობა. იცის საწარმოსათვის წარმადობის მიხედვით პასტერიზატორების სეპარატორების, ჰომოგენიზატორების შერჩევა. აცნობიერებს იმ ძირითად ფაქტორებს, რომლებიც უზრუნველყოფენ რძის სრულყოფილად თბოდამუშავებას, სეპარირების დროს ცხიმის უკეთ გამოყოფას, ჰომოგენიზირების დროს ცხიმის ბურთულების სრულყოფილ დაქუცმაცებას. იცის პასტერიზატორების, სეპარატორების, ჰომოგენიზატორების მუშაობის ნაკლოვანი მხარეები და გეგმავს მათი გამოსწორების გზებს. იცის: დახურული (ჰერმეტიკული) და უწყვეტი ნაკადით პასტერიზებული და სტერილიზებული რძის, ნაღების, ბავშვთა კვების პროდუქტების, რძემჟავა (მაწონი, ხაჭო, არაჟანი, კეფირი, იოგურტი და სხვ.) პროდუქტების წარმოება, ასევე ყველა გამოსაყენებელი სუფთა კულტურების ბაზაზე საწარმოო დედოს დამზადება ან რძეში პირდაპირ დედოს შეტანის გზით მათი გამოყენება. იცის პროდუქციის პარტიებად დამზადება და დაფასოება, შრომის ორგანიზაცია.</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია გამოიყენოს დარგის სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალებების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომები შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები.</p>	<p>შეუძლია: სამუშაო ადგილის მომზადება და ორგანიზება. სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით მანქანა მოწყობილობების რეცხვა–დეზინფიცირება, სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების მომზადება. რძის მიღება და რაოდენობის აღრიცხვა, ორგანოლექტიკური შეფასება (ფერი, გემო, სუნი, კონსისტენცია), ხელსაწყობის (ლაქტოსკანი და სხვ.) გამოყენებით რძის ტემპერატურის, სიმკვრივის, ცხიმის, ცილების, მჟავიანობის განსაზღვრა, ბაქტერიოლოგიური და მექანიკური დაბინძურების ჯგუფების დადგენა, პასტერიზების კონტროლი და სხვა. შეუძლია რძის სეპარირება, თბოდამუშავება, ჰომოგენიზირება.</p>

		<p>დასაღვევი რძისა და ნაღების, ბავშვთა კვების პროდუქტების, რძემჟავა პროდუქტებისა და საწარმოო დედოს დამოუკიდებლად დამზადება. შეუძლია რძის პროდუქტების დამზადების პროცესში გამოიყენოს სანდო ინფორმაციის წყაროები, შეარჩიოს პროდუქტების დასამზადებლად სხვადასხვა მიდგომები, გამოიყენოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები, მასალები და შეიმუშაოს მიმართულება დამზადებული პროდუქტების უვნებლობის უზრუნველსაყოფად.</p>
დასკვნის უნარი	<p>შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წამოჭრილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი.</p>	<p>შეუძლია ამოიცნოს როგორც სამუშაო ადგილების, ასევე მანქანა – დანადგარების რეცხვა–დეზინფიცირების ნაკლოვანი მხარეები. პრობლემის გადასაჭრელად გამოიყენოს რძის წარმოების არაკეთილსაიმედო კერიდან მიწოდებული ინფორმაცია ეპიზოტიური სიტუაციის შესახებ (ბრუცელოზი, თურქული, ტუბერკულოზი, ჯილეხი და ა.შ). ექსტრემალურ სიტუაციაში გააკეთოს დასკვნა და პრობლემა გადაჭრას დამოუკიდებლად; პასტერიზების ეფექტის დადგენა, საჭიროების შემთხვევაში ხარვეზის აღმოფხვრა. ნაღების რაოდენობის განსაზღვრა, გამოსავლიანობის დადგენა. ნაღებში და მოხდილ რძეში, რძემჟავა პროდუქტებში ქიმიური ანალიზების დამოუკიდებლად და უსაფრთხოდ ჩატარება; მასში ცხიმის შემცველობისა და მჟავიანობის განსაზღვრა, მისი ორგანოლექტიკური შეფასება, მიღებული შედეგების ანალიზის საფუძველზე სამუშაოს გაუმჯობესების გზების დასახვა; ნაღებისა და მოხდილი რძის, შრატის სათანადო რეჟიმების დაცვით მიწოდება. ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით კრიტიკულ სიტუაციაში გადაჭრას საწარმოში წარმოქმნილი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და</p>

		მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება. შეუძლია რძის საწარმოებისათვის დამახასიათებელი ობისა და სოკოების გავრცელების საფრთხეების წინააღმდეგ ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა. მაქსიმალურად ზღუდავს მეორადი დაბინძურების წყაროებს და თავიდან იცილებს ზემოთ აღნიშნული პრობლემების არსებობას.
კომუნიკაციის უნარი	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში. ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება.	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე (რძის ნედლეულის მომწოდებლებთან) დამოუკიდებლად მოიპოვოს ახალი ინფორმაცია რძის სეპარირების, თბოდამუშავების, ჰომოგენიზირების დანადგარების მუშაობის, ასევე დასაღვეი რძისა და ნაღების, ბავშვთა კვების პროდუქტების, რძემჟავა პროდუქტების, დედოების დამზადების შესახებ. პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებული უცხოენოვანი ტექსტების მოძიება, წაკითხვა და გაგება.
სწავლის უნარი	შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება.	შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება.
ღირებულებები	განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.	განსხვავებული სიტუაციების მიუხედავად მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.

რძის გადამამუშავებლის მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის აღმწერი

ცოდნა და გაცნობიერება	აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებსა და თეორიულ საფუძვლებზე დამყარებული ცოდნა, აცნობიერებს პრობლემების გადაჭრის ზოგად შესაძლებლობებს.	იცის რძის უვნებლობის ზოგადი პრინციპები. რძის ბიოქიმია და მიკრობიოლოგია. ენერგეტიკული რესურსების რაციონალური გამოყენება.
ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	შეუძლია სამუშაოს დაგეგმვისა და შესრულების პროცესში გამოიყენოს სანდო ინფორმაციის წყაროები, შეიმუშაოს სტრატეგია წამოჭრილი სპეციფიკური ამოცანის გადასაჭრელად და შეაფასოს მიღებული შედეგები შესრულებული სამუშაოს გაუმჯობესების მიზნით.	შეუძლია: ინტერნეტის საშუალებით თვალ-ყური ადევნოს სიახლეებს, რომელსაც ეფექტურად იყენებს მოწინავე საწარმოები, შეაფასოს მიღებული შედეგები და შეიმუშაოს სტრატეგია დასალევი რძის, ბავშვთა კვებისა და რძემჟავა პროდუქტების უვნებლობის გაუმჯობესების მიზნით. შეუძლია შეაფასოს რძე დანიშნულებიდან გამომდინარე. გარდა სანიტარული და ეკონომიური მაჩვენებლებისა დიდ მნიშვნელობას ანიჭებს მის ბიოქიმიურ და მიკრობიოლოგიურ თვისებებს; რეგენერაციის პრინციპებს; პასტერიზების, სეპარირების და ჰომოგენიზირების რეჟიმების წარმართვას, წყლის მეორადი გამოყენებას, ყინულოვანი წყლის ცირკულაციას და ა.შ.
დასკვნის უნარი	შეუძლია სპეციფიკური პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომის შემუშავება, ალტერნატიული შესაძლებლობების განხილვა და მიღებული შედეგის ანალიზი.	შეუძლია რძის პროდუქტის უვნებლობის მაჩვენებლების შემოწმების პროცესში წარმოშობილი სპეციფიკური პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომების შემუშავება და ამ პრობლემების გადაჭრისთვის ალტერნატიული გზების ძიება.
კომუნიკაციის უნარი	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე ცვალებად სიტუაციებში. შეუძლია დამოუკიდებლად აითვისოს ახალი საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიები. შეუძლია უცხოურ ენაზე მიღებული პროფესიასთან დაკავშირებული	შეუძლია წარმოების თავისებურებებისა მოთხოვნების გაგების მიზნით სამუშაო მითითებების როგორც ზეპირი, ასევე წერილობითი კომუნიკაცია გადამამუშავებელი დანადგარების ინსტრუქციების, ეტიკეტების, პროდუქტების ტექნოლოგიების და შეფუთვის შესახებ, სხვადასხვა სახის შენიშვნების გაგება და შესაბამისი გამოყენება. გადამამუშავების ტექნოლოგიების შესახებ სპეციალური ლიტერატურის კითხვა და მიღებული

	ინფორმაციის დამუშავება.	ინფორმაციის გამოყენება. ფლობს უცხოურ ენას საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება.
სწავლის უნარი	შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების დამოუკიდებლად განსაზღვრა განჭვრეტად, თუმცა ნაწილობრივ ცვალებად ვითარებაში.	შეუძლია პროფესიული წინსვლის მიზნით რძის მრეწველობის სფეროში სწავლის სამომავლო მიმართულებების განსაზღვრა და დაგეგმვა განჭვრეტად, თუმცა ნაწილობრივ ცვალებად ვითარებაში.
ღირებულებები	პასუხისმგებლობით ეკიდება პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელ ღირებულებებს და ცვალებად სიტუაციებში მოქმედებს მათ შესაბამისად.	ცვალებად სიტუაციებში იცავს რძის პროდუქტების უვნებლობის პრინციპებს და მომხმარებელთა უფლებებს.

რძის გადამმუშავებლის მეხუთე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის აღმწერი

ცოდნა და გაცნობიერება	აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებსა და თეორიულ საფუძვლებზე დამყარებული ცოდნა, აცნობიერებს პრობლემების გადაჭრის ზოგად შესაძლებლობებს.	იცის სურსათის სფეროში მოქმედი კანონმდებლობა; აცნობიერებს სტანდარტიზაციის და სერტიფიცირების ნებაყოფლობით პროცედურებს; იცნობს აკრედიტაციის პროცედურებს და კარგად იცნობს საწარმოს ინსპექტირების ასპექტებს. საწარმოს შიდა პრევენციული კონტროლის აღიარებული სისტემებს. კარგად ესმის მიკვლევადობის მნიშვნელობა და კრიტიკული წერტილების კონტროლის ეფექტი.
-----------------------	---	--

<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია შემეცნებითი და პრაქტიკული უნარების ფართო სპექტრის გამოყენება აბსტრაქტული პრობლემების შემოქმედებითად გადასაწყვეტად.</p>	<p>შეუძლია: სამუშაოების ხელმძღვანელობისას ქვეყანაში არსებული კანონმდებლობის შესაბამისად დამოუკიდებლად მოქმედება; სამუშაოს გაუმჯობესებასთან დაკავშირებით ღონისძიებების გატარება; დამხარე პერსონალის მიერ სამუშაოს შესრულების პროცესის თვალყურის დევნება და მათთვის დავალების მიცემა; მუშებისათვის დახმარების გაწევა უნარ-ჩვევების შეძენისა და დავალების შესრულებაში; ბიზნეს-შინაარსის გაგება და მცირე ბიზნეს-გეგმის შედგენა ინდივიდუალური სამეწარმო ბიზნესის დაწყების მიზნით.</p>
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია კარგად განსაზღვრული პრობლემების ამოცნობა, მათი გადაჭრისათვის სათანადო მონაცემების იდენტიფიცირება და ანალიზი სტანდარტული მეთოდების გამოყენებით, ასევე დასაბუთებული დასკვნების გაკეთება.</p>	<p>შეუძლია ქვეყანაში არსებული კანონმდებლობიდან გამომდინარე რძის გადამამუშავებელ საწარმოებში არსებული პრობლემების ამოცნობა, მათი მონაცემების იდენტიფიცირება, ანალიზი და არგუმენტირებული დასკვნების საფუძველზე მათი აღმოფხვრა.</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია იდეებისა და ინფორმაციის სტრუქტურირებულად და თანმიმდევრულად გადაცემა სპეციალისტებისა და არასპეციალისტები სათვის ხარისხობრივი და რაოდენობრივი ინფორმაციის გამოყენებით. იყენებს თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხოურ ენაზე პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის გადაცემა და ანგარიშის წარდგენა.</p>	<p>შეუძლია საკანონმდებლო აქტების, შრომის უსაფრთხოებისა და დაცვის ინსტრუქციების მოძიება, წაკითხვა და გაგება. წარმოების თავისებურებიდან გამომდინარე თანამედროვე საინფორმაციო ტექნოლოგიების ლოგიკურად მიწოდება, როგორც სპეციალისტებისათვის, ასევე არასპეციალისტებისათვის. შეუძლია რძის გადამამუშავებლის საქმიანობიდან გამომდინარე უცხოურ ენაზე ინფორმაციის გადაცემა და ანგარიშის წარდგენა. საწარმოს შიდა კონტროლის პრევენციული სისიტემების გაცნობა და მათი საწარმოში დანერგვის ორგანიზების შეთავაზება. ორგანიზაციის წესდებისა თუ სხვა სახის საორგანიზაციო დოკუმენტაციის კითხვა.</p>

სწავლის უნარი	შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების განსაზღვრა ცვალებად და გაუთვალისწინებელ ვითარებაში.	შეუძლია პროფესიული წინსვლის მიზნით რძის მრეწველობის სფეროში სწავლის სამომავლო მიმართულებების განსაზღვრა და დაგეგმვა.
ღირებულებები	აფასებს თავისი და სხვების დამოკიდებულებას პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელ ღირებულებებთან და უზიარებს სხვებს.	იცავს სურსათის უვნებლობის პრინციპებს; აფასებს საკუთარი და სხვათა პროფესიული საქმიანობის მნიშვნელობას ადამიანების ჯანმრთელობის უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად.