

ԶԲԱՂՍՈՒՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

<p>Պաշտոնի (գրադմունքի) անվանումը</p>	<p>Գինեգործ</p>
<p>Դերը</p>	<p><i>Գինեգործը պետք է ապահովի գինու արտադրության ողջ գործընթացը՝ սկսած խաղողի մթերումից մինչև շշայցումը:</i></p>
<p><u>Խնդիրների բնագավառ 1. Կազմակերպել խաղողի մթերումն ու վերամշակումը:</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արտադրամասը և տարաները նախապատրաստում է խաղողի մթերման համար՝ հսկելով օժանդակ բանվորների աշխատանքները: Կատարում է արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև պարզ վերանորոգում: Կատարում է տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքներ: Կազմակերպում է խաղողի մթերման գործընթացը և նմուշառումը, չանչազատումն ու ջարդումը, օժանդակ բանվորներին տալիս է հրահանգներ խաղողի տեսակավորման ու ըստ խաղողի սորտերի՝ չանչազատման ու ջարդման գործընթացն իրականացնելու հերթականության վերաբերյալ: Անջատված քաղցուն ենթարկում է պարզեցման ու համախառնասխան մոլիչներով տեղափոխում է խմորման պահամաններ կամ ստացված փլուշը, առանց քաղցուի անջատման, ուղարկում է համապատասխան տարողություններ թրմեցման ու մասնակի (կամ լրիվ) խմորման համար:
<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արտադրամասի տարածքը համապատասխանում է սանիտարական նորմերի պահանջներին: Տարաները մշակված են համապատասխան նյութերով և ստուգված են գործարանի լաբորատորիայի կողմից: Հումքն ընդունված և վերամշակված է տեխնոլոգիական կանոններին համապատասխան Գինեգործական սարքավորումներն ու պիտույքները մաքրված ու նախապատրաստված են խաղողի նոր խմբաքանակի մթերման և վերամշակման համար: Աշխատանքների կատարման ընթացքում խստորեն պահպանված են բոլոր սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահանջները և աշխատանքային անվտանգության կանոնները:
<p><u>Խնդիրների բնագավառ 2. Վարել խմորման գործընթացը</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ըստ ինժեներ-տեխնոլոգի ցուցմունքի և տրված չափաբաժնի քաղցուին կամ փլուշին ավելացնում է ծծումբի երկօքսիդ հեղուկ զազի տեսքով կամ կալիումի մեթաբիսուլֆիտ: Պատրաստում է խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերան՝ ավելացնում է քաղցուին և փլուշին: Հետևում է խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանմանը: Կատարում է փլուշի ամենօրյա խառնում խմորման տարողություններում, լաբորանտի միջոցով պարբերաբար պարզում է շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ նյութերի պարունակությունը, կատարում է գինենյութի պարզեցում, ինժեներ-տեխնոլոգի հրահանգի համաձայն՝ կատարում է մասնակի կամ լրիվ

	<p>խմորված փուլի անջատում հեղուկ զանգվածից, իրականացնում է լրացում և փոխլցում, անհրաժեշտության դեպքում դադարեցնում է խմորումը՝ գինեկոթը տեղափոխելով սառնարան:</p> <ul style="list-style-type: none"> Յուրաքանչյուր գործողությունից հետո կատարում է օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում:
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> Քաղցուին կամ փուլի ավելացված է անհրաժեշտ չափաբաժին ծծումբ երկօքսիդ գազի տեսքով կամ կալիումի մեթաբիսուլֆիտ: Խմորասնկերի մաքուր կուլտուրայի մերանը պատրաստված և ավելացված է քաղցուին կամ փուլի/լաբորանտի հսկողությամբ/: Խմորման գործընթացի անհրաժեշտ ջերմասիճանային ռեժիմը պահպանված է: Փուլի ամենօրյա խառնման աշխատանքներն իրականացված են Լաբորանտի անմիջական մասնակցությամբ կատարված են շաքարայնության, սպիրտայնության և այլ անհրաժեշտ ցուցանիշների պարբերաբար լաբորատոր որոշումները: Ինժեներ-տեխնոլոգի ցուցումով, ժամանակին դադարեցված է խմորման գործընթացը կիսաանապակ և կիսաքաղցր գինեկոթերի պատրաստման պարագայում: Կարմիր գինեկոթը անջատված է խմորված կամ մասնակի խմորված փուլից: Սպիտակ, վարդագույն և կարմիր գինեկոթերը ժամանակին լրացված են: Կիսաքաղցր և քաղցր գինեկոթերը տեղափոխված են սառնարան: Գինեգործական սարքավորումներն ու պիտույքները մաքրված և ախտահանված են: Աշխատանքների կատարման ընթացքում խստորեն պահպանված են բոլոր սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահանջները և աշխատանքային անվտանգության կանոնները:
<p><u>Խնդիրների բնագավառ 3. Մշակել, խնամել և հնացնել գինեկոթը</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> Հետևում է մառանի ջերմաստիճանային և խոնավության ռեժիմներին, սառնարանի ջերմաստիճանային ռեժիմին: Սահմանված պարբերականությամբ կատարում է գինեկոթերի լրացումներ: Շոգ ամիսներին կատարում է գինեկոթերի լրահանում: Մառաններում, ախտահանման նպատակով, պարբերաբար այրում է ազատ ծծումբ, հետևում է մառանների մաքրությանը, ամիսը մեկ անգամ ապահովում է փայտե տարողությունների (տակառներ, բուտեր) մաքրման աշխատանքներ: Ըստ ինժեներ-տեխնոլոգի հրահանգի կատարում է գինեկոթերի մշակումը սոսնձանյութերով՝ նախապես, լաբորանտ քիմիկի անմիջական մասնակցությամբ, կատարում է փորձնական սոսնձում: Իրականացնում է գինեկոթերի ջերմային մշակում (պաստերիզացում կամ ցրտով մշակում), կատարում է գինեկոթերի նախնական ֆիլտրում, ժամանակին փոխելով ֆիլտրի ստվարաթղթերը: Գինեկոթերի հնացման ժամանակ, համաձայն ինժեներ-տեխնոլոգի տրված ժամկետների, կատարում է գինեկոթերի բաց կամ փակ փոխլցում: Լաբորանտ-քիմիկի հետ համատեղ սահմանված պարբերականությամբ կատարում է գինեկոթերի նմուշառում՝ ֆիզիկաքիմիական և մանրէակենսաբանական որոշումների համար: Ինժեներ-տեխնոլոգի ցուցումով կազմակերպում և իրականացնում է պատրաստի գինեկոթերի շշայցում:

	<ul style="list-style-type: none"> • Յուրաքանչյուր գործողությունից հետո կատարում է օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում:
Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • Մառանները մաքուր են և ախտահանված: • Մառանների ջերմաստիճանը և խոնավությունը գտնվում են թույլատրելի սահմաններում: • Տակառները և բուտերը մաքուր են: • Գինենյութերը տարողություններում լրացված են: • Գինենյութերը մշակված են և ֆիլտրված: • Գինեգործական սարքավորումներն ու պիտույքները մաքրված և ախտահանված են: • Աշխատանքների կատարման ընթացքում խստորեն պահպանված են բոլոր սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահանջները և աշխատանքային անվտանգության կանոնները:
Խնդիրների բնագավառ 4. Խաղացող գինիների պատրաստում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Նախապատրաստում է տիրաժային լիկյորը երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/ ապահովելու համար: • Շշային եղանակով շամպայնացման պայմաններում ապահովում է շշերի հորիզոնական շարվածքը խմորման նպատակով: • Խմորման ավարտից հետո կատարում է նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխում շշի հատակից դեպի խցանը /ռեմյուսով/: • Ապահովելով շշերի վզիկների սառեցումը՝ իրականացնում է նստվածքի արագ հեռացումը շշից /դեգործած/: • Ըստ ինժեներ-տեխնոլոգի տրված ցուցումի ավելացնում է էքսպեդիցիոն լիկյորը, փակում է շշերը խցանով և սանձիկով /մյուզլե/, ուղարկում պատրաստի շշերը ձևավորման /պիտակավորման/: • Պահամանային/ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում հսկում է երկրորդային խմորման /շամպայնացման/ ողջ գործընթացը: • Ապահովում է ստացված խաղացող գինենյութը մշակումը, ֆիլտրումը և շշայցումը:
Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • տիրաժային լիկյորը պատրաստված է քիմիկի հսկողությամբ • երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/ իրականացված է և ստուգված է լաբորատորիայի կողմից • պյուպիտրների վրա կատարված է ռեմյուսով • կատարված է դեգործած /նստվածքի հեռացում շշերից/ • ավելացված է էքսպեդիցիոն լիկյոր, ինչը ստուգված է լաբորատորիայով • պահամանային /ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային շամպայնացման դեպքում իրականացված է երկրորդային խմորումը և ստուգված է լաբորատորիայի կողմից • ստացված խաղացող գինենյութերը մշակված են /լցակայունությունը ստուգված է լաբորատորիայի կողմից/ • խաղացող գինիները շշայցված են, հակավորված և պիտակավորված
Խնդիրների բնագավառ 5. Կոնյակի գինենյութերի պատրաստում, թորում, սպիրտի հասունացում, կոնյակի կուլյաժավորում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Իրականացնում է խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով, առանց ծծմբի երկօքսիդի օգտագործման: • Տեխնոլոգի ցուցումով՝ սպիտակի եղանակով խմորված գինենյութը մասնակիորեն անջատում է նստվածքից /թույլատրվում է դիրտի առկայությունը գինենյութում մինչև 3%, ուղարկում է թորման: • Իրականացնում է թորման ողջ գործընթացը՝ առանձնացնելով

	<p>գլխային և պոչային ֆրակցիաները սրտային ֆրակցիայից /կոնյակի սպիրտից/:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Երիտասարդ կոնյակի սպիրտը, տեխնոլոգի կողմից տեսակավորելուց հետո, ուղարկում է հասունացման կաղնու տակառներ կամ արծնապատ պահամաններ՝ կաղնու տակառատախտակների մասնակցությամբ /կաղնու տակառատախտակների հաշվարկը իրականացվում է տեխնոլոգի կողմից/: • Կոնյակի սպիրտի հասունացման ժամանակ պարբերաբար կատարում է կոնյակի սպիրտի լրացումներ և լրահանումներ, կախված ջերմաստիճանի փոփոխությունից: • Ըստ տեխնոլոգի ցուցումի՝ կատարում է կոնյակի կուպաժ և ապահովում պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը: • Անհրաժեշտության դեպքում /որոշում է տեխնոլոգը/ կատարում է կոնյակի մշակում ցրտով: • Տեխնոլոգի ցուցումով կատարում է կոնյակի շշայցում:
<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուն պարզեցված է ցրտով • խմորումից առաջացած գինենյութը անջատված է դիրտից • կոնյակի գինենյութը ուղարկված է թորման • իրականացված է կոնյակի գինենյութի թորումը • առանձնացված են գլխային և պոչային ֆրակցիաները • ստացված է երիտասարդ կոնյակի սպիրտը • երիտասարդ կոնյակի սպիրտը ուցարկված է հասունացման կաղնու տակառներ կամ արծնապատ մետաղական պահամաններ • ըստ տեխնոլոգի հաշվարկի պահամաններում շարված են կաղնու տակառատախտակները • կոնյակի սպիրտի հասունացման ժամանակ տարողությունները/տակառներ,պահամաններ/գտնվում են լիքը վիճակում • տեխնոլոգի ցուցումով կատարված է կոնյակի կուպաժավորում • ըստ տեխնոլոգի ցուցումի կատարված է կոնյակի մշակումը ցրտով • պատրաստի կոնյակը շշայցված է
<p><u>Խնդիրների բնագավառ 6. Շշայցում</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Քիմիկի մասնակցությամբ նախապատրաստում է շշայցման բաժանմունքը /ախտահանում է տարածքը և սարքավորումները/: • Կազմակերպում և բանվորների հետ իրականացնում է շշերի առաջնային ողողումը քիմիկի մասնակցությամբ պատրաստված ծծմբաջրով կամ այլ լուծույթով /շշայցման հոսքային գծի բացակայության դեպքում/: • Նախապատրաստում է գինենյութը շշայցման: • Իրականացնում է շշայցումը և հակավորումը: • Հետևում է ջերմակծկման կամ այլումինե ծածկոցիկների ճիշտ նստեցմանը շշերին, ապահովում պիտակավորման գործընթացը, պիտակների վրա ապահովում է շշայցման ամսաթիվի կնքումը: • Հետևում է ստվարաթղթե արկղերի հավաքմանը և շշերի տեղադրմանը արկղերի մեջ: • Անհրաժեշտության դեպքում ապահովում է ակցիզային դրոշմանիշների փակցմանը շշերին և կատարում օգտագործված ակցիզային դրոշմանիշների հաշվարկ, վերջիններս հանձնելով պատասխանատու անձին: • Շշայցման աշխատանքները ավարտելուց հետո կազմակերպում է

	22ալցման բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:
Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • 22ալցման բաժանմունքը մաքրված և ախտահանված է • առաջնային շէրը ողողված են • գինեկուրթը նախապատրաստված է 22ալցմանը • կատարված են գինու 22ալցումը և հակավորումը • ծածկոցիկները նստեցված են 22երի վրա • 22ալցված գինիները պիտակավորված են • ակցիզային դրաշմանշերը փակցված են 22երին • կատարված է ակցիզային դրոշմանշերի հաշվարկ, ավելցուկը հանձնված է պատասխանատու անձին • 22ալցված գինիները տեղադրված են սովորաբար արկղերի մեջ • 22ալցման բաժանմունքը 22ալցումից հետո մաքրված և ախտահանված է:
Պատասխանատվությունը-բարդության աստիճանը	
Բարդության աստիճանը	
Պատասխանատվությունը	Մասնագետը պատասխանատվություն է կրում իրեն հանձնարարված աշխատանքները ճիշտ ժամկետներում և որակով կատարման համար: Նա պատասխանատու է նաև շրջապատի սանիտարական վիճակի, իր կողմից կատարվող աշխատանքների անվտանգության պահպանման համար:
Մասնագիտական գիտելիքներ, կարողություններ, հմտություններ-վերաբերմուն	
Լեզուները	<ul style="list-style-type: none"> • Հայերեն՝ լավ • Ռուսերեն՝ կարդալ, թարգմանել բառարանի օգնությամբ • Անգլերեն՝ կարդալ, թարգմանել բառարանի օգնությամբ
Համակարգիչը	<ul style="list-style-type: none"> • MS Word՝ լավ • MS Excel՝ լավ • Internet Explorer՝ լավ
Գիտելիքներ	<ul style="list-style-type: none"> • Խաղողագործություն • Գինեգործություն • Գինեգործական սարքավորումներ, տարողություններ և պիտույքներ • Խաղողի վերամշակման սարքավորումներ • Սպիտակ և վարդագույն գինիների պատրաստման առանձնահատկությունները • Կարմիր գինիների պատրաստման հիմունքները • Հատուկ գինիներ • Ածխաթթու գազով հագեցած և գերհագեցած գինիներ • Կոնյակի պատրաստման հիմունքները • Քաղցուի պարզեցման, փլուշի թրմեցման և քաղցուի ու փլուշի խմորման կամ մասնակի խմորման տարողություններ • Գինեկուրթերի մշակման սարքավորումներ և տարողություններ • Գինեկուրթերի հասունացման և հնացման տարողություններ • Գինեգործական պոմպեր/մղիչներ/, ֆիլտրեր և այլ սարքավորումներ • Գինիների դասակարգումը • Գինիների թերությունները, արատները և հիվանդությունները • Շշալցում • Գինիների կոլեկցիոն հնացում • Գինու արտադրության վերահսկման ընթացքը և մեթոդները

	<ul style="list-style-type: none"> • Տեխնոլոգիական գործընթացի ավտոմատացում • Աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության տեխնիկայի հետ կապված գիտելիքների իմացություն • Գինենյութերի խնամք և մշակում • Քիմիա • Մաթեմատիկա • Էթիկայի կանոններ • Առաջին բուժօգնություն • Հիգիենայի և սանիտարիայի հիմունքներ
Կարողությունները, հմտությունները-վերաբերմունքը	<ul style="list-style-type: none"> • Շփվելու և հաղորդակցվելու կարողություն • Արտադրական գործիքների, սարքերի, սարքավորումների, ինչպես նաև ավտոմատ կառավարման ժամանակակից համակարգերի հետ աշխատելու կարողություն • Սարքերի, սարքավորումների հետ վարվելու, նրանց անսարքությունները, հնարավորության սահմաններում, վերացնելու հմտություն • Ղեկավարի բացակայության ժամանակ ծագած խնդիրների ճիշտ լուծման կարողություն • Առաջին բուժօգնություն ցուցաբերելու հմտություն • Հիգիենայի կանոնների պահպանում

ՀԱՎԵԼՎԱԾ 2

ԱՐՀԵՍՏԱՎՈՐԻ «ԳԻՆԵԳՈՐԾ» ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՇՆՈՐՀՄԱՆ՝ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔՆԵՐԻ ԵՎ ԿԱՐՈՂՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

Արհեստավորի «Գինեգործ» որակավորման շնորհման՝ մասնագիտական գիտելիքների և կարողությունների գնահատման չափանիշներն են՝

1. համապատասխան պետական կրթական (որակավորման) չափորոշի ընդհանուր մասնագիտական՝ ԸԱՀ1-08-001, ՀՀ1-08-001, ԳԳ1-08-001, ԳԳ1-08-003, ԳԳ1-08-004, ԳԳ1-08-005, ԳԳ1-08-008, ԳԳ1-08-009, ԳԳ1-08-011, ԳԳ1-08-012, ԳԳ1-08-013, մոդուլների արդյունքներով սահմանված մասնագիտական գիտելիքները, որոնց ստուգումն իրականացվում է համալիր թեստային հարցման միջոցով: Թեսթը բաղկացած է վերոնշյալ բոլոր ուսումնառության արդյունքներին վերաբերող՝ ընդհանուր թվով 50 հարցից:

Արդյունքը համարվում է բավարար, եթե ճիշտ պատասխաններ են տրվել թեստային առաջադրանքի հարցերի առնվազն 65%-ին:

2. մասնագիտական կարողությունները, որոնց ստուգման համար պահանջվում է կատարել հետևյալ գործողությունները՝

- տարողությունների և տարածքի ախտահանում և մաքրում.
- արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում.
- գինենյութում շաքարայնության և սպիրտայնության պարունակության որոշում.
- գինենյութի պարզեցում և անջատում խմորասնկային նստվածքից.
- փլուշի թրմեցում՝ իրականացնելով փլուշի մասնակի կամ լրիվ խմորում.
- գինենյութի անջատում պինդ զանգվածից.

- գինիների լրացում և փոխլցում.
- գինեների ֆիլտրում և ջերմային մշակում.
- խմորված գինեկուրթի թորում.
- շշացում և պիտակավորում.
- կոնյակի կուպաժ և ցրտով մշակում.
- տիրաժային լիկյորի նախապատրաստումի.
- առաջադրված գինիների դասակարգում.
- համտեսի միջոցով գինու որակի որոշում:

Արդյունքը համարվում է բավարար, եթե վերոնշյալ գործողությունների առնվազն 90%-ը կատարվել է չափորոշչով սահմանված՝ համապատասխան կատարման չափանիշներին համաձայն՝ պահպանելով անվտանգության տեխնիկայի կանոններն ու հիգիենայի պահանջները: