

Մասնագիտության նկարագիրը

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	Մասնագիտություն՝ 0721.03.4 «Գինեգործություն և հյուսիսի արտադրություն» Որակավորում ` 0721.03.01.4 «Գինեգործ»
I. Դերը	Գինեգործն իրականացնում է գինիների և հյուսիսի պատրաստման համար հումքի տեսակավորման, տարբեր տեսակի գինիների պատրաստման, դրանց որակի ապահովման արտադրական գործունեություն՝ գյուղատնտեսական արդյունաբերության սեփականության տարբեր ձև ունեցող կազմակերպություններում:

II. Խնդիրների բնագավառները

Խնդիրների բնագավառ 1. Նախապատրաստական աշխատանքների կատարում

Աշխատանքային գործընթացը	1) հումքի ընդունման համար տարաների և արտադրամասի նախապատրաստման աշխատանքների կատարում, 2) հումքի ընդունման աշխատանքների կատարում, 3) հումքի տեսակավորման և պահեստավորման աշխատանքների կատարում:
Կատարման չափանիշներ	1) տարաները և արտադրամասը պատրաստ են հումքի ընդունման համար, 2) հումքն ընդունված է և տեսակավորված, 3) պահպանված են սանիտարահիգիենիկ նորմերը:

Խնդիրների բնագավառ 2. Գինու հումքի մշակում

Աշխատանքային գործընթացը	1) խաղողից և պտղահատապտղային հումքից քաղցունների ստացման աշխատանքների կատարում, 2) քաղցուի զատման և չանչի հեռացման աշխատանքների կատարում, 3) տեխնոլոգիական սարքավորումների և այլ օժանդակ հարմարանքների աշխատանքի հսկում, 4) արտադրանքի որակի վերահսկում:
Կատարման չափանիշներ	1) կատարված է հումքի մշակում, ջարդում և չանչազատում, 2) փլուշը տեղափոխված է մամլիչ, կատարվել է փլուշի

	<p>մամլում, արտադրամասից հեռացվել են կատարն ու չանջը, առկա է առանձնացված քաղցուն,</p> <p>3) քաղցուն պարզեցվել է խմորումից առաջ և առանձնացվել նստվածքից,</p> <p>4) պահպանված են պահանջված ջերմաստիճանային ռեժիմները:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 3. Խմորման գործընթացի կատարում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>1) քաղցուի խմորման գործընթացի վարում,</p> <p>2) խմորասունկերի մերանի պատրաստում,</p> <p>3) խմորման գործընթացի անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման հսկում,</p> <p>4) խմորման գործընթացի վերահսկում:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) քաղցուին ավելացված են խմորիչները՝ պահանջված չափով,</p> <p>2) խմորասունկերի մերանը պատրաստված է,</p> <p>3) պահպանված են խմորման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանային պայմանները,</p> <p>4) արտադրամասում ապահովված են սանիտարահիգիենիկ պայմանները:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 4. Գինենյութերի և գինիների մշակում ու խնամք</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>1) մառանի և սառնարանի ջերմաստիճանային ռեժիմների ու մառանի խոնավության վերահսկում,</p> <p>2) գինենյութերի նախնական ֆիլտրման կատարում, գինենյութերի լրացումների և փոխլցումների կատարում սահմանված պարբերականությամբ,</p> <p>3) գինիների մշակում՝ սոսնձում, ֆիլտրում, ջերմային մշակում,</p> <p>4) գինիների թերությունների, հիվանդությունների և արատների հայտնաբերում, կանխարգելիչ միջոցառումների ձեռնարկում:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>1) պահպանված են մառանի, սառնարանի ջերմաստիճանային պայմաններն ու խոնավության մակարդակը,</p> <p>2) առկա է պարզեցված գինենյութը, պահպանվել են կայուն ջերմաստիճանային պայմանները,</p> <p>3) հայտնաներված են գինենյութի արատներն ու թերությունները, ձեռնարկված են անհրաժեշտ միջոցառումները,</p> <p>4) կատարված է գինիների փոխլցում և լրացում.</p>

	<p>5) կատարված է նմուշառում՝ մասնագետի մասնակցությամբ,</p> <p>6) պահպանված են մառանի և սառնարանի սանիտարահիգիենիկ պայմանները:</p>
--	---

Խնդիրների բնագավառ 5. Փրփրուն գինիների պատրաստում

Աշխատանքային գործընթացը	<p>1) լիկյորի նախապատրաստում, երկրորդային խմորման (շամպայնացման) գործընթացի վարում,</p> <p>2) սպասարկվող սարքավորումների աշխատանքի կարգավորում:</p>
--------------------------------	---

Կատարման չափանիշներ	<p>1) կատարված է երկրորդային խմորման գործընթացը,</p> <p>2) կատարված է ռեմյուսժ և դեգորժաժ, ավելացվել է նախապատրաստած տիրաժային լիկյորը՝ մասնագետի ցուցումով,</p> <p>3) պահպանվել են անվտանգության կանոնները, առկա են խցանով ու սանձիկով փակված շշերը:</p>
----------------------------	---

Խնդիրների բնագավառ 6. Կոնյակի սպիրտների և կոնյակի մշակում

Աշխատանքային գործընթացը	<p>1) կոնյակի սպիրտների հասունացման, մշակման և կոնյակի պատրաստման տեխնոլոգիական համալիր գործընթացների կատարում,</p> <p>2) սպիրտների հասունացման թթվածնային ռեժիմների կարգավորում,</p> <p>3) կոնյակի սպիրտների նմուշառում</p> <p>4) տեխնոլոգիական գործընթացների, սպասարկվող սարքավորումների անխափան աշխատանքի ու ճիշտ շահագործման վերահսկում,</p> <p>5) հումքի, նյութերի և տարաների արդյունավետ օգտագործման վերահսկում:</p>
--------------------------------	--

Կատարման չափանիշներ	<p>1) առկա է կոնյակի գինենյութը, բավարարված են կոնյակի գինենյութին ներկայացվող պահանջները,</p> <p>2) կարգավորված են կոնյակի սպիրտի հասունացման թթվածնային ռեժիմները,</p> <p>3) կատարվել է նմուշառում,</p> <p>4) հումքը, նյութերը և տարաները օգտագործվել են արդյունավետ,</p> <p>5) պահպանվել են անվտանգության կանոնները, ինրպես նաև սանիտարահիգիենիկ պայմանները:</p>
----------------------------	---

Խնդիրների բնագավառ 7. Շշալցման իրականացում

Աշխատանքային գործընթացը	1) շշալցման գործընթացի նախապատրաստական աշխատանքների կատարում, 2) պատրաստի արտադրանքի նախապատրաստում շշալցման համար, 3) շշալցման գործընթացի կատարում, շշերի պիտակավորում:
Կատարման չափանիշներ	1) առկա են ողողված և ախտահանված շշերը, 2) նախապատրաստվել է գինեկոնյուկը շշալցման համար, կատարվել է շշալցում և հակավորում, 3) պիտակավորվել են շշերը, 4) տարածքը և սարքավորումները ախտահանվել են աշխատանքները սկսելուց առաջ և ավարտից հետո:
III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/	Գինեգործը պատասխանատու է թողարկվող արտադրանքի որակի, սեփական պարտականությունների պատշաճ կատարման, իրեն վստահված արտադրական միջոցների պահպանման և արդյունավետ շահագործման, ինչպես նաև արտադրական սանիտարահիգիենիկ կանոնների, անվտանգության տեխնիկայի կանոնների և հակահրդեհային անվտանգության կանոնների պահանջների կատարման համար:
IV. Լեզուները	<ul style="list-style-type: none">• հայերեն՝ ազատ• ռուսերեն՝ լավ• օտար լեզվի մասնակի իմացություն՝ շփվելու, մասնագիտական գրականությունից և սարքավորումներից օգտվելու համար:
V. Համակարգիչը	<ul style="list-style-type: none">• MS office՝ բավարար• Internet՝ բավարար
VI. Գիտելիքները	- հումքի, արտադրանքի ընդունման կանոնները և նմուշառման եղանակները, - պողպատապողային հումքի որակին ներկայացվող հիմնական պահանջները, - արտադրական գործունեության ոլորտի եզրույթները (տերմինաբանությունը), - գինեգործական արտադրության տեսական հիմունքները և տեխնոլոգիան,

	<ul style="list-style-type: none"> - հիմնական և լրացուցիչ հումքի ու օժանդակ նյութերի բնութագրերը, - արտադրական գործընթացների տեխնոլոգիական ռեժիմները, - պատրաստի արտադրանքին ներկայացվող պահանջները, սպասարկվող սարքավորումների, ստուգիչ-չափիչ սարքերի գործողության սկզբունքը, - փրփրուն գինիների արտադրության տեխնոլոգիայի հիմունքները, - սննդի արդյունաբերության հոսքային գծերը, - հումքի, նյութերի ու պատրաստի արտադրանքի խտտանների բնութագրերը, - էլեկտրասարքավորումների շահագործման հիմնական կանոնները, - կենսագործունեության անվտանգության, անվտանգության տեխնիկայի, հակահրդեհային անվտանգության և արտադրական սանիտարիայի կանոններն ու նորմաները:
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<p>Պետք է կարողանա՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - կազմակերպել և վարել խմորման, գինեգործության տեխնոլոգիական գործընթացները՝ տեխնոլոգիական փաստաթղթերին համապատասխան, - վերլուծել պատրաստի արտադրանքի խտտանի պատճառները, - արտադրության բոլոր փուլերում իրականացնել տեխնոլոգիական գործընթացների հսկում, - ճիշտ շահագործել էլեկտրասարքավորումները, ժամանակին հայտնաբերել որակի անկման պատճառներն ու վերացնել դրանք, - վերացնել սարքավորումների աշխատանքի ընթացքում ի հայտ եկած աննշան թերությունները, պատրաստել ախտահանման լուծույթներ, պահպանել անձնական հիգիենայի կանոնները և սննդի արտադրության պայմաններում սանիտարական պահանջները, - կատարել սարքավորումների և գույքի սանիտարական մշակում, - արտադրական տեղամասում ապահովել աշխատանքի պաշտպանության, հակահրդեհային անվտանգության, արտադրական սանիտարիայի և հիգիենայի կանոնների ու

	նորմաների պահպանումը:
VIII. Անձի որակական հատկանիշներ	Պարտաճանաչ է, կարգապահ, հաղորդակցվող, խնայող, ճշտապահ, մաքրասեր, նորը ընկալող: