

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի /զբաղմունքի/ անվանումը	Պանրագործ
I. Դերը	Պանրագործը կաթնամթերքների արտադրության կազմակերպություններում, այդ թվում՝ ֆերմերային տնտեսություններում, իրականացնում է տարբեր տեսակի պանիրների պատրաստում՝ պահպանելով արտադրության տեխնոլոգիան, հիգիենայի, սանիտարիայի, աշխատանքի պաշտպանության, տեխնիկայի և հրդեհային անվտանգության կանոններն ու նորմերը:
II. Խնդիրների բնագավառները	
Խնդիրների բնագավառ 1. Նախապատրաստական աշխատանքների կատարում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • կազմակերպում և իրականացնում է սարքավորումների, աշխատանքային գործիքների, խողովակաշարերի, պահպանման տարողությունների վնասում ու ախտահանում՝ աշխատանքը սկսելուց առաջ և ավարտելուց հետո՝ համաձայն տեխնիկական կանոնակարգերի և հրահանգների պահանջների, • նախապատրաստում է աշխատանքի աշխատատեղը, սարքավորումները, աշխատանքային գործիքներն ու նյութերը, • ստուգում է աշխատանքի պաշտպանության, տեխնիկայի և հրդեհային անվտանգության միջոցների առկայությունն ու դրանց պիտանելիությունը, • շահագործում է սարքավորումները՝ պահպանելով անվտանգության նորմերը և վերացնում աշխատանքային թեթև անսարքությունները, • պահպանում է սանիտարական և հիգիենիկ նորմերի պահանջները:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • կրում է համապատասխան աշխատանքային արտահագուստ, • սարքավորումների, խողովակաշարերի, աշխատանքային գործիքների և պահպանման տարողությունների վնասման ու ախտահանման նորմերի պահանջները պահպանված են, • առկա են անհրաժեշտ աշխատանքային գործիքներ և նյութեր, • սարքավորումների թեթև անսարքությունները վերացված են և գործարկման համար պատրաստ են, • աշխատանքի պաշտպանության, տեխնիկայի և հրդեհային

	<p>անվտանգության կանոնների ու նորմերի պահանջները պահպանված են,</p> <ul style="list-style-type: none"> • սանիտարական և հիգիենիկ նորմերի պահանջները պահպանված են:
<p>Խնդիրների բնագավառ 2. Կաթի և հումքի ընդունում ու վերամշակում, խառնուրդների պատրաստում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ընդունում է կաթը և հումքը՝ ըստ լաբորատոր տվյալների, տեխնոլոգիական պահանջների և հրահանգի, • ըստ անհրաժեշտության, կատարում է կաթի պարզագույն փորձաքննություն (եռացման փորձ, զգայաբանական ցուցանիշներ, արատների հայտնաբերում), • կարգավորում է կաթի ընդունման ժամանակ առաջացող հնարավոր խնդիրները՝ ըստ հրահանգի, • կատարում է կաթի և հումքի հետ կապված պարզագույն հաշվարկներ, • տեսակավորում է ընդունվող կաթը՝ համապատասխան հրահանգի կամ բաղադրագրի, • կատարում է կաթի մեխանիկական (կեղտամաքում, սերզատում, նորմալացում, համասեռում) և ջերմային մշակում, պահպանում, • պատրաստում է կաթնային խառնուրդ՝ ըստ բաղադրագրի և տեխնոլոգիական պահանջների:
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • պահպանվել են կաթի և հումքի ընդունման պահանջները, • կատարվել է ընդունված կաթի պարզագույն փորձաքննություն (եռացման փորձ, զգայաբանական ցուցանիշներ, արատների հայտնաբերում), • կատարվել են ընդունված կաթի և հումքի տեսակավորման և բաշխման հրահանգները, • պահպանվել են կաթի վերամշակման տեխնիկական և տեխնոլոգիական պահանջները և հրահանգները, • պահպանվել են կաթնային խառնուրդի պատրաստման տեխնոլոգիական պահանջները և հրահանգները, • պահպանվել են պաղեցման ջերմաստիճանները, • կաթնային խառնուրդները պատրաստ են տարբեր տեսակի պանիրների արտադրության համար:
<p>Խնդիրների բնագավառ 3. Պանրի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների</p>	

պահպանում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • կատարում է կաթնային խառնուրդի մակարդում՝ ավելացնելով պանրի տեսակին համապատասխան անհրաժեշտ նյութեր (բակտերիալ մակարդ, շրդանաֆերմենտի լուծույթ և այլն), • պահպանում է մակարդման ջերմային ռեժիմը՝ ընթացքում որոշելով մակարդման աստիճանը, • ըստ պանրի տեսակի մշակում է պանրի մակարդվածքը, կատարում է հատիկադնում՝ պահպանելով համապատասխան ջերմային ռեժիմ և տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, • ըստ պանրի տեսակի ձևավորում է պանրազանգվածը, անհրաժեշտության դեպքում կատարում է մամլում (ինքնամամլում), չեղարիզացում և հալում (ըստ անհրաժեշտության), • հալած պանիրների դեպքում պահպանում է բոլոր տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, • կշռում և փոխադրում է պանիրը աղադրման սենյակ (նկուղ), թարմ պանիրների դեպքում՝ փաթեթավորման, • կատարում է պահանջվող խտության աղաջրի պատրաստում և պանրի աղադրում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • կաթնային խառնուրդը մակարդված է համապատասխան անհրաժեշտ նյութերով, • ջերմային ռեժիմները պահպանված են, մակարդվածքը պատրաստ է հաջորդական տեխնոլոգիական փուլերի համար, • պանրազանգվածը մշակված ու ձևավորված է ըստ պանրի տեսակի և տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների, • ձևավորված պանրազանգվածը անցել է բոլոր անհրաժեշտ տեխնոլոգիական փուլերը, մամլված (ինքնամամլված), չեղարիզացված և աղադրված է ըստ անհրաժեշտության, • հալմանը պատրաստ պանրազանգվածը անցել է բոլոր անհրաժեշտ տեխնոլոգիական փուլերը, • պանիրը կշռված և փոխադրված է աղադրման սենյակ, կամ փաթեթավորված է, • պանիրը աղադրված է:
Խնդիրների բնագավառ 4. Պանրի հասունացում, խնամք, տարայավորում և փաթեթավորում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • իրականացնում է պանրի խնամքը, հասունացումը և պահպանումը՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և

	<p>պահանջների,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ըստ պանրի տեսակի՝ կատարում է տարայավորում, փաթեթավորում, պարաֆինապատում, պիտակավորում՝ պահպանելով համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգները և պահանջները, • կազմակերպում է տարայավորված, փաթեթավորված, պարաֆինապատված, պիտակավորված պանրի տեղափոխումը հասունացման և պահպանման խցեր՝ ըստ պանրի տեսակի, • իրականացնում է տարբեր տեսակի պանիրների արտադրություն:
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • պանրի խնամքը և հասունացումը իրականացվել է տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, պահանջներին և հրահանգներին համապատասխան, • պանիրը տարայավորված, փաթեթավորված, պարաֆինապատված, պիտակավորված է ըստ տեխնոլոգիական հրահանգների և պահանջների, • պանրի պահպանումը կատարվել է տեխնոլոգիական հրահանգներին և պահանջներին համապատասխան, • առկա են արտադրված տարբեր տեսակի պանիրներ:
<p>III. Պատասխանատվությունը /անմիջական պատասխանատվության շրջանակ/</p>	<p>Պանրագործը պատասխանատու է պանրի արտադրության ոլորտում սանիտարիայի ու հիգիենայի նորմերի պահանջների, աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության տեխնիկային, հրդեհային անվտանգության կանոնների ու նորմերի պահպանման, պանրի արտադրության տեխնոլոգիայի պահանջների կատարման համար:</p>
<p>IV. Լեզուները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • հայերեն լեզվի լիարժեք իմացություն, • օտար լեզվի մասնակի իմացություն՝ հաղորդակցվելու և մասնագիտական գրականությունից օգտվել կարողանալու համար:
<p>V. Համակարգիչը</p>	<p>Microsoft office, Internet ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն:</p>
<p>VI. Գիտելիքները</p>	<p>Պեպք է իմանա.</p> <ul style="list-style-type: none"> • աշխատանքի և հաղորդակցման էթիկայի կանոնները,

	<ul style="list-style-type: none"> • կաթի և կաթնամթերքի դերը մարդու սննդակարգում, • կաթի արատները, կազմը, հատկությունները և դրա բաղադրիչների դերը պանրագործության մեջ, • տարբեր տեսակի կաթնային հումքի և այլ հավելանյութերի բաղադրիչների բնութագրերը, օգտագործման եղանակները և նպատակները, • կաթի կեղծման միջոցները և դրանց հայտնաբերման մեթոդները, • կաթի միջոցով մարդուն և մարդու միջոցով կաթին փոխանցվող հիվանդությունները, • պանրագործության ընդհանուր տեխնոլոգիան, • սարքավորումների, ապարատների, հոսքային գծերի տեսակները, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը և դրանց օգտագործման առանձնահատկությունները, • պանրի տարբեր տեսակների պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, • բաղադրիչների ավելացման կարգը, հերթականությունը և չափաբաժինները, • պանրի արատները և դրանց կանխարգելման մեթոդները, • աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության, տեխնիկայի, արտադրական սանիտարիայի, անձնական հիգիենայի, հակահիդեհային պաշտպանության նորմերը և կանոնները:
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<p><i>Պետք է ունենա.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • արդյունավետ հաղորդակցվելու, սթրեսը կառավարելու և թիմում աշխատելու հմտություն և կարողություն, • արագ կողմնորոշվելու և տրված առաջադրանքները ժամանակին և ճիշտ կատարելու կարողություն, • իրավիճակին համապատասխան մասնագիտական տեղեկությունները ձևակերպելու և վերադասին հաղորդելու, հանձնարարականները ճշտելու կարողություն, • աշխատանքային անվտանգության և առողջության պահպանման նորմատիվ պահանջները պահպանելու կարողություն, • կաթի և հումքի ընդունման ու վերամշակման կարողություն և հմտություն, • համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգով և բաղադրագրով կաթնային խառնուրդները ճիշտ պատրաստելու

	<p>հմտություն և կարողություն,</p> <ul style="list-style-type: none"> • հոսքային գծերի, սարքավորումների, խողովակաշարերի և պահպանման տարողությունների լվացման, ախտահանման և շահագործման կարողություն, • սարքավորումներին կից ստուգիչ-չափիչ սարքերի և ավտոմատ կարգավորման համակարգերի հետ աշխատելու հմտություն և կարողություն, • պանրի տարբեր տեսակներ պատրաստելու համար նախատեսված տեխնոլոգիական ռեժիմները կարգավորելու և պահպանելու կարողություն, • պանրի տարայավորման, փաթեթավորման, պարաֆինապատման, պիտակավորման և ստացման փուլերը ճիշտ կազմակերպելու հմտություն և կարողություն, • կաթի խառնուրդի մակարդում, հատիկի ստացում (հատիկադնում), ձևավորում, մամլում (ինքնամամլում), չեդարիզացում, հալում, աղադրում, հասունացում և խնամք իրականացնելու հմտություն և կարողություն, • աշխատանքի ընթացքում առաջացող աշխատանքային թեթև անսարքությունները վերացնելու հմտություն և կարողություն, • մասնագիտական տերմինների ճիշտ ընկալման հմտություն, • մասնագիտական կարողությունները բարձրացնելու համար համապատասխան մասնագիտական գրականությունից օգտվելու հմտություն և կարողություն:
<p>VIII. Անձի որակական հատկանիշներ</p>	<p>Վերլուծական մտածողություն, կարգապահություն, պարտաճանաչություն, ճշտապահություն, մաքրասիրություն, համագործակցելու պատրաստակամություն, հանդուրժողականություն, տեխնոլոգիական նորարարությունների նկատմամբ ընկալունակություն, հմտությունների և կարողությունների շարունակական զարգացման ձգտում:</p>