

ԶԲԱՂՄՈՒՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

Պաշտոնի (գրադմունքի) անվանումը	Տեխնիկ – Գինեգործ
Դերը	<i>Գինեգործ-տեխնիկը պետք է ապահովի գինու արտադրության ողջ տեխնիկական գործընթացը՝ սկսած խաղողի մթերումից մինչև շալցումը:</i>
<u>Խնդիրների բնագավառ 1. Կազմակերպել խաղողի մթերման ու վերամշակման տեխնիկական պատրաստվածությունը</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Արտադրամասի սարքավորումները և տարաները նախապատրաստում է խաղողի մթերման համար՝ հսկելով գինեգործ – վարպետի և օժանդակ բանվորների աշխատանքներին : • Հսկում է արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկման և պարզ վերանորոգման աշխատանքները • անհրաժեշտության դեպքում կազմակերպում է սարքավորումների նորոգում: • Կազմակերպում է խաղողի մթերման ողջ տեխնիկական գործընթացը չանչազատումն ու ջարդումը, ինքնահոսքաղցուի անջատումը, փլուշի մամլումը: • Ապահովում է անջատված քաղցուի պարզեցման տեխնիկական հնարավորությունները • Կարմիր գինենյութերի պատրաստման դեպքում ապահովում է ստացված փլուշի, առանց քաղցուի անջատման, համապատասխան տարողություններ թրմեցման ու մասնակի (կամ լրիվ) խմորման համար ուղարկելու տեխնիկական գործընթացի իրականացումը
Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • Արտադրամասի տարաները և սարքավորումները գտնվում են պատրաստ վիճակում • Կատարված են սարքավորումների վերանորոգման աշխատանքները • Ապահովված է խաղողի մթերման ողջ տեխնիկական գործընթացը • Տեխնիկապես պատշաճ կերպով կատարված են քաղցուի և փլուշի անջատման աշխատանքները
<u>Խնդիրների բնագավառ 2 Վարել խմորման գործընթացը</u>	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Իրականացնել խմորման գործընթացի տեխնիկական ապահովումը: • Անհրաժեշտության դեպքում հսկել խմորման գործընթացը: • Ապահովում է խմորման պահամաններում անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանումը: • Ապահովում և հսկում է փլուշի ամենօրյա խառնման աշխատանքների կատարումը տեխնիկապես ապահովում է, մասնակի կամ լրիվ խմորված փլուշի

	<p>անջատման աշխատանքները հեղուկ զանգվածից, հսկում է լրացման և փոխլցման աշխատանքների կատարումը, անհրաժեշտության դեպքում դադարեցնում է խմորումը՝ գինենյութը տեղափոխելով սառնարան:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Յուրաքանչյուր գործողությունից հետո հսկում է օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման աշխատանքների կատարումը:
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Խմորման գործընթացի անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմը պահպանված է: • Փլուշի ամենօրյա խառնման աշխատանքներն իրականացված են • Ժամանակին դադարեցված է խմորման գործընթացը կիսաանապակ և կիսաքաղցր գինենյութերի պատրաստման պարագայում: • Կարմիր գինենյութը անջատված է խմորված կամ մասնակի խմորված փլուշից: • Սպիտակ, վարդագույն և կարմիր գինենյութերը ժամանակին լրացված են: • Կիսաքաղցր և քաղցր գինենյութերը 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 գինենյութը</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Հսկում է մառանի ջերմաստիճանային և խոնավության ռեժիմների սառնարանի ջերմաստիճանային ռեժիմի:պահպանումը • Հսկում է սահմանված պարբերականությամբ կատարող գինենյութերի լրացումներին իսկ շոգ ամիսներին գինենյութերի լրահանումներին: • Ապահովում է մառաններում, ախտահանման նպատակով, պարբերաբար ազատ ծծումբ այրման աշխատանքների իրականացումը, հետևում է մառանների մաքրությանը, ամիսը մեկ անգամ ապահովում է փայտե տարողությունների (տակառներ, բուտեր) մաքրման աշխատանքներ: • Անհրաժեշտության դեպքում կատարում է գինենյութերի մշակումը սոսնձանյութերով: • Իրականացնում է գինենյութերի ջերմային մշակման (պաստերիզացում կամ ցրտով մշակում), գինենյութերի նախնական ֆիլտրման աշխատանքների հսկում, ինչպես նաև հսկում ֆիլտրի սովարաթղթերի ժամանակին փոխումը: • Գինենյութերի հնացման ժամանակ ապահովում է գինենյութերի բաց կամ փակ փոխլցում:

	<ul style="list-style-type: none"> • իրականացնում է պատրաստի գինեկոթերի շալցում: • Յուրաքանչյուր գործողությունից հետո հսկում է օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:
<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Մառանները մաքուր են և ախտահանված: • Մառանների ջերմաստիճանը և խոնավությունը գտնվում են թույլատրելի սահմաններում: • Տակառները և բուտերը մաքուր են: • Գինեկոթերը տարողություններում լրացված են: • Գինեկոթերը 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:
<p><u>Խնդիրների բնագավառ 4. Խաղացող գինիների պատրաստում</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Հսկում է տիրաժային լիկյորի նախապատրաստմանը երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/ ապահովելու համար: • Շշային եղանակով շամպայնացման պայմաններում ապահովում է շշերի հորիզոնական շարվածքը խմորման նպատակով: • Խմորման ավարտից հետո ապահովում է նստվածքի աստիճանաբար տեղափոխման շշի հատակից դեպի խցանը /ռեմյուած/գործընթացի կատարումը: • Ապահովում է շշերի վզիկների սառեցման` և նստվածքի արագ հեռացման /դեգորժած/աշխատանքների կատարումը: • Հասկում է էքսպեդիցիոն լիկյորի պատրաստման և ավելացման աշխատանքները, ինչպես նաև շշերը խցանով և սանձիկով /մյուզլե/ փակման, և պատրաստի շշերի ձևավորման /պիտակավորման/ աշխատանքներին: • Պահամանային/ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային եղանակներով խաղացող գինիների պատրաստման դեպքում հսկում է երկրորդային խմորման /շամպայնացման/ ողջ գործընթացը: • Ապահովում է ստացված խաղացող գինեկոթը մշակումը, ֆիլտրումը և շալցումը:
<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • տիրաժային լիկյորը պատրաստված է քիմիկի հսկողությամբ • երկրորդային խմորումը /շամպայնացումը/ իրականացված է և ստուգված է լաբորատորիայի կողմից • պյուլպիտրների վրա կատարված է ռեմյուած • կատարված է դեգորժած /նստվածքի հեռացում շշերից/ • ավելացված է էքսպեդիցիոն լիկյոր, ինչը ստուգված է լաբորատորիայով • պահամանային /ակրոտոֆորային/ կամ հոսքային

	<p>շամպայնացման դեպքում իրականացված է երկորդային խմորումը և ստուգված է լաբորատորիայի կողմից</p> <ul style="list-style-type: none"> • ստացված խաղացող գինեկույթերը մշակված են /լցակայունությունը ստուգված է լաբորատորիայի կողմից/ • խաղացող գինիները շաղցված են, հակավորված և պիտակավորված
<p>Խնդիրների բնագավառ 5. Կոնյակի գինեկույթերի պատրաստում, թորում, սպիրտի հասունացում, կոնյակի կուպաժավորում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ապահովում է խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուի պարզեցումը ցրտով, առանց ծծմբի երկօքսիդի օգտագործման: • Հսկում է կոնյակի գինեկույթը մասնակիորեն անջատմանը նստվածքից /թույլատրվում է դիրտի առկայությունը գինեկույթում մինչև 3%/, և ժամանակին ուղարկմանը թորման: • Հսկում է թորման ողջ գործընթացը՝ առանձնացնելով գլխային և պոչային ֆրակցիաները սրտային ֆրակցիայից /կոնյակի սպիրտից/: • Երիտասարդ կոնյակի սպիրտը, 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 հսկում է կոնյակի սպիրտի լրացումների և լրահանումների իրականացմանը, կախված ջերմաստիճանի փոփոխությունից: • Հսկում է կոնյակի կուպաժ կատարումը և ապահովում պատրաստի կոնյակի հետկուպաժային հանգիստը: • Անհրաժեշտության դեպքում ապահովում է կոնյակի մշակումը ցրտով: • կատարում է կոնյակի շշայցում:
<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • խաղողի վերամշակումից առաջացած քաղցուն պարզեցված է ցրտով • խմորումից առաջացած գինեկույթը անջատված է դիրտից • կոնյակի գինեկույթը ուղարկված է թորման • իրականացված է կոնյակի գինեկույթի 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

	<p>են լիքը վիճակում</p> <ul style="list-style-type: none"> • Կատարված է կոնյակի կուպաժավորում • կատարված է կոնյակի մշակումը ցրտով • պատրաստի կոնյակը շշայցված է
Խնդիրների բնագավառ 6. Շշայցում	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Հսկում է շշայցման բաժանմունքի մաքրման և շշայցման նախապատրաստման աշխատանքները /տարածքի և սարքավորումների ախտահանում /: • Տեխնիկապես նախապատրաստում է հոսքային գիծը/շշայցման կիսաավտոմատները/շշայցմանը • Հսկում է շշայցման ողջ գործընթացը: • Շշայցման աշխատանքները ավարտելուց հետո ապահովում է շշայցման բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:
Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • շշայցման բաժանմունքը մաքրված և ախտահանված է • հոսքային գիծը/շշայցման կիսաավտոմատները / նախապատրաստված են շշայցմանը • շշայցման բաժանմունքը շշայցումից հետո մաքրված և ախտահանված է:
Խնդիրների բնագավառ 7. Կազմակերպել հատիկի մթերումն ու վերամշակումը:	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Հսկում է Արտադրամասի և տարաների նախապատրաստման աշխատանքները հատիկի մթերման համար: • Իրականացնում է արտադրամիջոցների տեխնիկական սպասարկում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև վերանորոգում: • Հսկում է տարաների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները: • Կազմակերպում է հատիկի մթերման գործընթացը և նմուշառումը, , օժանդակ բանվորներին տալիս է հրահանգներ հատիկի տեսակավորման ու ըստ հատիկի սորտերի՝ մաքրման ,հղկման խոնավացման , համապատասխան ջերմաստիճանի պահպանման, հատիկի ծլեցման գործընթացն իրականացնելու հերթականության վերաբերյալ:
Կատարման չափանիշները	<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 • Գարեջրի արտադրության սարքավորումներն ու պիտույքները մաքրված ու նախապատրաստված են հատիկի նոր խմբաքանակի մթերման և վերամշակման համար: • Աշխատանքների կատարման ընթացքում խստորեն պահպանված են բոլոր սանիտարահիգիենիկ նորմերի

	պահանջները և աշխատանքային անվտանգության կանոնները:
Խնդիրների բնագավառ 8. Ածիկացում. Շաղախի պատրաստումը	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Տեխնիկապես ապահովում է թրջված հատիկի ածիկացման գործընթացը, • Ծիլի չորացնելու, անջատման, ջարդելու, մանրացնելու գործողությունների իրականացումը: • Իրականացնում է ջարդված զանգվածի տեղափոխումը հատուկ տարողություն/կաթսա/, • Ապահովում է ըստ զարեջրի ստացման եղանակի և տեսակի նախատեսված ջրի ավելացումը, • Հսկում է անընդհատ խառնելու գործողությունը, մինչև համապատասխան խառնուրդի ստացումը • Յուրաքանչյուր գործողությունից հետո ապահովում է օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրում և ախտահանում:
Կատարման չափանիշներ	<ul style="list-style-type: none"> • թրջված հատիկը ածիկացված է, • ածիկացված զանգվածը ծլից անջատված է, • գրտնակված չորացված է • չորացված զանգվածը, ջարդած, մանրացված է, • ջարդած, զանգվածը տեղափոխված է հատուկ տարողություն/կաթսա/ • ավելացված է նախատեսված ջուրը, ըստ զարեջրի ստացման եղանակի և տեսակի, • իրականացված է անընդհատ խառնելու գործողություն, • ստացված է համապատասխան խառնուրդը • զարեջրի արտադրության սարքավորումներն ու պիտույքները մաքրված և ախտահանված են: • Աշխատանքների կատարման ընթացքում խստորեն պահպանված են բոլոր սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահանջները և աշխատանքային անվտանգության կանոնները:
Խնդիրների բնագավառ 9 Գարեջրի քաղցուի պարաստումը.	
Աշխատանքային գործընթացը	<ul style="list-style-type: none"> • Հսկում է մանրացված ածիկի լցումը է քաղցուի եփման կաթսան և տաք ջրի ավելացման ու խառնման աշխատանքները • հետևում է շախաղման գործընթացին: • հետևում է օսլայից շաքարանյութի ստացման տեխնոլոգիական ռեժիմին՝ պահպանելով անընդհատ և պարբերաբար՝ համապատասխան ջերմաստիճանների ժամանակ նախատեսված ընդհատումներով կատարվող խառնելու գործողությանը: • հետևում է օսլայի շաքարանյութի փոխակերպման ողջ գործընթացին : • Ապահովում ստացված քաղցուի առանձնացումը չլուծվող զանգվածից : • Հսկում քաղցուի ֆիլտրման և հավաքարան տեղափոխելու ու եփելու աշխատանքները

	<ul style="list-style-type: none"> • Եռացման ընթացքում քաղցուին ավելացնելով է գայլուկ,գարեջրի որակական հատկությունները ապահովելու նպատակով • Քաղցուն հիդրոցիկլոնում եռացնելուց հետո ապահովում է քաղցուի ֆիլտրումը և սառեցումը խողովակային ջերմափոխանակիչի միջոցով: • Յուրաքանչյուր գործողությունից հետո հսկում է օգտագործված արտադրամիջոցների մաքրման և ախտահանման աշխատանքները:
<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • մանրացված ածիկը լցված է քաղցուի եփման կաթսան : • Ավելացված է թաք ջուրը և իրականացված է անընդհատ խառնելու գործընթացը: • ըստ գարեջրի ստացվող տեսակի ավելացված է ջուրը նախատեսված հարաբերությամբ : • Կատարված է անընդհատ և համապատասխան ջերմաստիճանների ժամանակ նախատեսված ընդհատումներով խառնելու գործողությունը: • պահպանված է օսլայից շաքարանյութի ստացման տեխնոլոգիական ռեժիմիը: • Իրականացված է օսլայի շաքարանյութի փոխակերպման գործընթացը : • Ստացված քաղցուն առանձնացված է չլուծվող զանգվածից : • Քաղցուն ֆիլտրված է: • Ֆիլտրված քաղցուն տեղափոխված է հավաքարան: • Եփված է քաղցուն: • Եռացման ընթացքում քաղցուին ավելացված է տվյալ տեսակի գարեջրի համար նախատեսված գայլուկ ,գարեջրի փրփուրն ավելացնելու և գարեջրի կայունությունը պահպանելու նպատակով: • կատարված է քաղցուի ֆիլտրումը: • Քաղցուն սառեցված է ջերմափոխանակիչի միջոցով: • 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 10. Գարեջրի քաղցուի խմորումը</u></p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Պաղեցրած քաղցու տրվում է է գլանակնոնային խմորման չան : • Ավելացնում են համապատասխան տեսակի և քանակի խմորասնկեր: • Հսկում է խմորման ողջ գործընթացը : • ապահովում է ջերմաստիճանը,քաղցուի խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով ,պահպանում է հաստատուն ջերմաստիճան: • Հեռացնում է ածխաթթու գազի չլուծված մասը:

<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Պաղեցրած քաղցուն ներքնից տրված է գլանակոնային խմորման չան : • Ավելացրած են համապատասխան քանակի և տեսակի խմորասնկերը: • Կարգավորված է ջերմաստիճանը, քաղցուի խմորման ընթացքում սառեցման միջոցով պահպանված է հաստատուն ջերմաստիճան: • Հեռացված է ածխաթթու գազի չլուծված մասը: • Իրականացված է խմորման գործընթացի հսկողությունը
------------------------------------	---

Խնդիրների բնագավառ 11. Ֆիլտրում

<p>Աշխատանքային գործընթաց</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ապահովում է գարեջրի ֆիլտրումը ; • Իրականացնում է է հատուկ նյութերի ավելացումը գարեջրի կայունությունը ապահովելու նպատակով • Ֆիլտրումը կատարվում է դիատոմիտային կամ այլ ֆիլտրերի միջոցով: • Գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը լրացնում է ածխաթթվի նոր քանակով: • Շշայցումը իրականացվում է ավելացրած ածխաթթու գազի լուծման համար նախատեսված անհրաժեշտ ժամանակից հետո: • Հետևում է մառանի ջերմաստիճանային և խոնավության ռեժիմներին, սառնարանի ջերմաստիճանային ռեժիմին:
--------------------------------------	---

<p>Կատարման չափանիշները</p>	<ul style="list-style-type: none"> • գարեջուրը ֆիլտրված է: • Ավելացված են հատուկ նյութեր, գարեջրի կայունացման նպատակով: • Ֆիլտրումը կատարված է դիատոմիտային կամ այլ ֆիլտրերի միջոցով: • Գարեջրի թափանցիկության աստիճանը բարձրացնելու ընթացքում կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժինը լրացված է ածխաթթվի նոր քանակով: • Շշայցումը կատարված է ավելացրած ածխաթթու գազի լուծման համար նախատեսված անհրաժեշտ ժամանակից հետո: • Պահպանված է մառանի ջերմաստիճանային և խոնավության ռեժիմները, սառնարանի ջերմաստիճանային ռեժիմը:
------------------------------------	---

Խնդիրների բնագավառ 12. Շշայցում

<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Հսկում է շշայցման բաժանմունքի մաքրման և ախտահանման աշխատանքները • Շշերի տեսակավորմանը , ստուգմանը և լվացման աշխատանքներին • Գարեջուրը նախապատրաստում է շշայցման համար • Կատարում է գարեջրի շշայցումը սահմանված ջերմաստիճանի և պահանջվող ճնշման տակ • հակավորում է շշերը սահմանված խցաններով: • Շշայցված գարեջուրը պիտակավորում է • Շշայցված գարեջուրը տեղադրում է արկղերի մեջ
---------------------------------------	---

	Ապահովում է շշայցման բաժանմունքի մաքրումը է և ախտահանումը շշայցումից հետո
Կատարման չափանիշները	<ul style="list-style-type: none"> • Շշայցման բաժանմունքը մաքրված և ախտահանված է: • շշերը լվացված են: • Գարեջուրը նախապատրաստված է շշայցմանը: • Կատարված է գարեջրի շշայցումը սահմանված ջերմաստիճանի և պահանջվող ճնշման տակ : • Շշայցված գարեջուրը հակավորված է համապատասխան խցաններով • Շշայցված գարեջուրը պիտակավորված է: • Շշայցված գարեջուրը տեղադրված է արկղների մեջ: • Շշայցման բաժանմունքը շշայցումից հետո մաքրված է և ախտահանված:
Պատասխանատվությունը-բարդության աստիճանը	
Բարդության աստիճանը	
Պատասխանատվությունը	<ul style="list-style-type: none"> • 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` լավ • 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 • Գինենյութերի մշակման սարքավորումներ և տարողություններ • Գինենյութերի հատունացման և հնացման տարողություններ • Գինեգործական պոմպեր/մղիչներ/, ֆիլտրեր և այլ

	<p>սարքավորումներ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Գինիների դասակարգումը • Գինիների թերությունները, արատները և հիվանդությունները • Շշայցում • Գինիների կոլեկցիոն հնացում • Գինու արտադրության վերահսկման ընթացքը և մեթոդները • Տեխնոլոգիական գործընթացի ավտոմատացում • Աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության տեխնիկայի հետ կապված գիտելիքների իմացություն • Գինենյութերի խնամք և մշակում • Գարեջրագործություն • Գարեջրի արտադրության սարքավորումներ • գարեջրահումքեր • գարեջրատեսակներ • գարեջրի պատրաստման հիմունքներ • Հատիկի մթերում • հատիկի վերամշակում • Ածիկացում • Գարեջրի քաղցուի պատրաստում • Գարեջրի քաղցուի խմորում • գարեջրի թափանցիկության բարձրացում • կորցրած ածխաթթու գազի չափաբաժնի համալրում • Գարեջրի ֆիլտրում • Գարեջրի կայունացում • Շշայցումը գարեջրի արտադրության մեջ • Կառավարում • Մարդկային ռեսուրսների կառավարում • Որակի հսկողություն • Մարքեթինգ <ul style="list-style-type: none"> • Քիմիա և բիոքիմիա • Մաթեմատիկա • Մանրեակենսաբանություն • Էթիկայի կանոններ • Առաջին բուժօգնություն • Հիգիենայի և սանիտարիայի հիմունքներ
<p>Կարողությունները, հմտությունները-վերաբերմունքը</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Շփվելու և հաղորդակցվելու կարողություն • Արտադրական գործիքների, սարքերի, սարքավորումների, ինչպես նաև ավտոմատ կառավարման ժամանակակից համակարգերի հետ աշխատելու և վերանորոգելու կարողություն • Սարքերի, սարքավորումների հետ վարվելու, նրանց անսարքությունները վերացնելու հմտություն • Ծագած խնդիրների ճիշտ լուծման կարողություն • Առաջին բուժօգնություն ցուցաբերելու հմտություն • Հիգիենայի կանոնների պահպանում

ՄԻԶԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ 2704 « ԽՄՈՐՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԵՎ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ » ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ «ՏԵԽՆԻԿ » ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՇՄՈՐՀՄԱՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔՆԵՐԻ ԵՎ ԿԱՐՈՂՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

« Խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիա և գինեգործություն» մասնագիտության «Տեխնիկ» որակավորման շնորհման մասնագիտական գիտելիքների և կարողությունների գնահատման չափանիշները հետևյալն են՝

- Տեխնիկը պետք է կարողանա կազմակերպել խաղողի մթերման ու վերամշակման տեխնիկական գործընթացը՝
 - Արտադրամասի սարքավորումները և տարաները նախապատրաստել խաղողի, հատիկի մթերման համար՝ անհրաժեշտության դեպքում կատարել պարզ վերանորոգման աշխատանքներ
 - Կազմակերպել խաղողի, հատիկի մթերումն ու վերամշակումը
 - Իրականացնել խմորման գործընթացի տեխնիկական ապահովումն անհրաժեշտության դեպքում հսկել այն
 - Մշակել, խնամել, հնացնել գինենյութը
 - Ապահովել խաղացող գինիների պատրաստման գործընթացը
 - Իրականացնել կոնյակի գինենյութի պատրաստումը, թորումը, ապահովել սպիրտի հասունացումը, կոնյակի կուպաժավորումը
 - Տեխնիկապես նախապատրաստել շշալցման հոսքայն գիծը, հսկել շշալցման ողջ գործընթացը
 - Ղեկավարել գինեգործ-վարպետի և օժանդակ բանվորների աշխատանքը

- Տեխնիկը պետք է իմանա՝
 - Կառավարման որակի հսկողության և մարքեթինգի հիմունքները
 - Խաղողագործության, զարեջրագործության, գինեգործության, կոնյակի պատրաստման հիմունքները
 - Գինեգործական, խաղողի վերամշակման, զարեջրի արտադրության սարքավորումներ, տարողություններ և պիտույքներ
 - Գինենյութերի մշակման սարքավորումներ և տարողություններ
 - Սպիտակ և վարդագույն գինիների պատրաստման առանձնահատկությունները
 - Կարմիր, հատուկ գինիների պատրաստման հիմունքները
 - գինիներ
 - Գինիների դասակարգումը
 - Գինիների թերությունները, արատները և հիվանդությունները
 - Շշալցում
 - Գինիների կոլեկցիոն հնացում

- Գինու, գարեջրի, կոնյակի արտադրության վերահսկման ընթացքը և մեթոդները, տեխնոլոգիական գործընթացները
- գարեջրահումքերի, հատիկի վերամշակման, գարեջրատեսակների մասին իմացություն
- Գինու, կոնյակի, գարեջրի շշալցումը արտադրության մեջ
- Աշխատանքի պաշտպանության, անվտանգության տեխնիկայի կանոնները