

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ

Մասնագիտություն 5-10.51.01

«Յուղի, պանրի և կաթի արտադրության տեխնոլոգիա»

<p>Պաշտոնի /գբաղմունքի/ անվանումը</p>	<p align="center">5-10.51.01.08-3 «Պանրագործ»</p>
<p>I.Դերը՝</p>	<p>Կատարում է արտադրամասի նախապատրաստում, կաթի ընդունում, ջերմային մշակում, մակարդում, պանրազանգվածի մշակում, պանրի աղում, խնամում և փաթեթավորում:</p>
<p align="center">II. Խնդիրների բնագավառները</p>	
<p>Խնդիրների բնագավառ 1. Կաթի ընդունում, օրգանոլեպտիկ գնահատում, որակին ներկայացվող պահանջների բավարարում և համապատասխան տեսակավորում:</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Ստուգում է սարքավերումների վիճակը, կշռում է կաթը, ստուգում օրգանոլեպտիկ հատկանիշները, ֆիզիկաքիմիական անալիզների արդյունքով կատարում տեսակավորում ըստ պատրաստվող պանրի:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>Ճիշտ է նախապատրաստում կաթի ընդունման տարողությունը, կշռում կաթը և ստուգում օրգանոլեպտիկ հատկանիշները, ֆիզիկաքիմիական անալիզների արդյունքից կախված՝ տեսակավորում կաթը:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 2. Կաթի կեղտամաքրում, սերգատում և նորմալացում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Կաթը մղվում է կեղտամաքրիչ՝ պահպանելով սահմանված ջերմաստիճանը, կատարվում է սերգատում և նորմալացում:</p>
<p>Կատարման չափանիշներ</p>	<p>Ճիշտ է կեղտամաքրում կաթը ապահովելով պահանջվող ջերմաստիճանը, սերգատում՝ պահպանելով սերգատման գործընթացի վրա ազդող գործոնները և կատարում նորմալացում ավելացնելով յուղազուրկ կաթ կամ սեր, կարգավորում խարնուրդի յուղայնությունը ապահովելով անվտանգության կանոնները:</p>
<p>Խնդիրների բնագավառ 3. Կաթի ջերմային մշակում՝ պաստերացում</p>	
<p>Աշխատանքային գործընթացը</p>	<p>Կատարվում է կաթի ջերմային մշակում, պահպանելով ջերմային մշակման ջերմաստիճանը, ռեժիմները:</p>
<p>Կատարման</p>	<p>Ճիշտ է պահպանում ջերմային մշակման ռեժիմները, պաստերացնում է</p>

չափանիշներ	կաթը պահպանելով անվտանգության կանոնները:
Խնդիրների բնագավառ 4. Կաթի մակարդում, մակարդվածքի կտրատում, մշակում և ձևավորում	
Աշխատանքային գործընթացը	Կաթը լցվում է պանրապատրաստիչի մեջ, տաքացվում մինչև մակարդման ջերմաստիճանը և մակարդվում, մակարդման աստիճանը որոշելուց հետո մակարդվածքը կտրատվում, մշակվում և ձևավորվում:
Կատարման չափանիշներ	Ճիշտ է կատարում տաքացումը, մակարդումը, ապահովելով ջերմաստիճանը, կարողանում է որոշել մակարդվածքի պատրաստ լինելը, ճիշտ է կտրատում մակարդվածքը հատուկ գործիքով և որոշակի չափսերի, կատարում է հատիկադնում հարկ եղած դեպքում կատարում 2-րդ տաքացում, ճիշտ է կատարում պանրազանգվածի ձևավորումը՝ շերտ-շերտ կամ լցնելով:
Խնդիրների բնագավառ 5. Պանրազանգվածի կաղապարում, մամլում	
Աշխատանքային գործընթացը	Պանրազանգվածի ձևավորումից հետո պանիրները ինքնամամլում կամ մամլում է տվյալ պանրին յուրահատուկ ձև տալու համար, կատարվում է կաղապարում՝ պանրի ձևավորում:
Կատարման չափանիշներ	Ճիշտ է կատարում պինդ շրջանային պանիրների մամլումը կամ փափուկ և աղաջրային պանիրների ինքնամամլումը, ճիշտ է կատարում կաղապարումը և համապատասխան ձևավորումը, հիդրավլիկ և մեխանիկական մամլիչներով մամլելիս պահպանված են սահմանված ռեժիմները և անվտանգության կանոնները:
Խնդիրների բնագավառ 6. Պանրի աղադրում և խնամք	
Աշխատանքային գործընթացը	Պանիրը աղումից հետո տեղափոխվում է հասունացման խուց՝ պահպանելով նկուղի ջերմաստիճանը և աղաջրի կոնցենտրացիան:
Կատարման չափանիշներ	Ճիշտ է կատարում պանրի աղումը չոր աղով, որը կանխում է բորբոսի առաջացումը և նպաստում աչքերի գոյացմանը, ճիշտ է կատարում պանիրների տեղափոխման աշխատանքները նկուղներում, հետևում է նկուղների ջերմաստիճանին և աղաջրի կոնցենտրացիային:
Խնդիրների բնագավառ 7. Պանրի հասունացում և փաթեթավորում	
Աշխատանքային գործընթացը	Պանրի հասունացման ժամանակ տեղի է ունենում խմորումներ և ռեակցիաներ այդ գործընթացներում մեծ նշանակություն ունի դրանց խնամքը և պահպանումը:

	Պանիրների փաթեթավորումը կատարվում է պոլիմերային թաղանթներից պատրաստված տոպրակների միջոցով՝ զուգակցելով վակուումացմամբ և ջերմային մշակմամբ:
Կատարման չափանիշներ	Ճիշտ է պահպանում պանրի հասունացման պայմանները, հետևելով նկուղներում հասունացման համար սահմանված ջերմային ռեժիմներին, ճիշտ է կատարում փաթեթավորման աշխատանքները պոլիմերային թաղանթներից պատրաստված տոպրակների մեջ՝ զուգակցելով վակուումացմամբ և ջերմային մշակմամբ:
Խնդիրների բնագավառ 8. Պանիրների գնահատում և արատներ	
Աշխատանքային գործընթացը	Պանիրները գնահատվում են 100 բալային համակարգով, պանիրների արատները առաջանում են աշխատանքային գործընթացի խախտումներից:
Կատարման չափանիշներ	<p>Պանիրը որպես սննդամթերք պետք է համապատասխանի ստանդարտի պահանջներին՝ ոչ միայն քիմիական ցուցանիշով, այլև օրգանոլեպտիկ հատկություններով՝</p> <ul style="list-style-type: none"> • համ և հոտ • թանձրություն • նկար • գույն • արտաքին տեսք • տարայավորում, դրոշմանշում <p>Պանիրները ճիշտ են գնահատված և 75 բալից ցածր գնահատված պանիրները ենթակա չեն վաճառքի, ճիշտ է տարանջատում պանրի արատները:</p>
III. Պատասխանատվությունը	Աշխատանքին նախապատրաստումը, սանիտարահիգիենիկ նորմերի պահպանումը, սարքավորումների ճիշտ շահագործումը, ջերմային ռեժիմների ապահովումը, տեխնոլոգիական գործընթացի պահպանումը, անվտանգ պանրի պատրաստումը:
IV. Լեզուները	Տիրապետի հայոց լեզվին, հաղորդակցվի առնվազն մեկ օտար լեզվով:
V. Համակարգչի իմացությունը	Microsoft office, Internet ունենա մասնագիտական ինքնազարգացման և կատարելագործման նպատակով անհրաժեշտ տեղեկությունները ընտրելու և մասնագիտական աղբյուրներից ձեռք բերելու հմտություն:

<p>VI. Գիտելիքները</p>	<p>Ունենա մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ ընդհանուր գիտելիքներ և այդ գիտելիքները մասնագիտական գործունեության ընթացքում կիրառելու հմտություններ:</p>
<p>VII. Կարողությունները և հմտությունները</p>	<p>Կարողանա կիրառել տեսական ու գործնական գիտելիքները մասնագիտական գործիքները, սարքավորումները և նյութերը արդյունավետ և նպատակային օգտագործելու համար:</p> <p>Կարողանա հմտությունները զարգացնել այնքան, որ մասնագիտական գործողությունները գործող նորմաների սահմաններում իրականացնի և ճիշտ ընկալի և կիրառի մասնագիտական տերմինաբանությունը:</p>
<p>VIII. Վերաբերմունքը</p>	<p>Ունենա պատասխանատվության զգացում:</p> <p>Աշխատանքային պրոցեսի ընթացքում առաջացած խնդիրների օպտիմալ լուծման կարողություն:</p> <p>Թիմային աշխատանքում արագ ներգրավվելու ունակություն:</p>