

Եթե ցանկանում եք սովորել եւ զբաղվել թթու կաթնամթերքի եւ պանրի արտադրությամբ, ձեռք բերել գիտելիքներ՝

- արտադրության սանիտարահիգիենիկ միջոցառումների,
- կաթի եւ կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումների, դրանց կառուցվածքի եւ նշանակության,
- կաթնամթերքի արտադրությունում անվտանգության կանոնների,
- հումքի ստացման եւ նախնական մշակման կանոնների եւ դրանց որակին ներկայացվող պահանջների,
- թթու կաթնամթերքների դասակարգման, արտադրության եղանակների առանձնահատկությունների, տեխնոլոգիական գործընթացների,
- թթու կաթնամթերքների արտադրությունում օգտագործվող մակարդների, հավելումների,
- թթու կաթնամթերքների արատների բացահայտման եւ կանխարգելման, ինչպես նաեւ ֆիզիկաքիմիական հատկությունների վերաբերյալ տեսական եւ գործնական կարողությունների եւ հմտությունների,
- պանրագործությունում օգտագործվող բաղադրիչների,
- պանիրների դասակարգման, արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների, գործընթացների,
- պանիրների արատների բացահայտման եւ կանխարգելման, ինչպես նաեւ ֆիզիկաքիմիական հատկությունների տեսական եւ գործնական կարողությունների եւ հմտությունների վերաբերյալ.

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանը Ռազմավարական զարգացման գործակալության հետ գործակցաբար իրականացվող «Հմտությունների եւ գիտելիքի զարգացում» պիլոտային ծրագրի շրջանակում կազմակերպում է «Թթու կաթնամթերքի եւ պանրագործության» թեմայով դասընթաց:

Դասընթացին կարող են դիմել թթու կաթնամթերքի եւ պանրագործության ոլորտով հետաքրքրված, 18 տարին լրացած անձինք, ովքեր ցանկանում են կատարելագործել իրենց գիտելիքները եւ կարողությունները տվյալ բնագավառում, ունեն արտադրությունում աշխատելու փորձ, ինչպես նաեւ նրանք, ովքեր այս ոլորտում դեռեւս սկսնակ են, սակայն ցանկանում են սեփական արտադրություն հիմնել:

Դասընթացի շնորհիվ դուք կկարողանաք՝

- կատարել կաթնամթերքի արտադրությունում հիգիենիկ միջոցառումներ
  - կիրառել անձնական հիգիենայի կանոնները
  - տարբերակել լվացող եւ ախտահանող նյութերը
  - կիրառել լվացող եւ ախտահանող նյութերն ըստ անհրաժեշտության եւ նշանակության
  - կատարել սարքավորումների եւ գործիքների լվացում, ախտահանում
- ընտրել տվյալ արտադրական գործընթացի համար ճիշտ սարքավորում,
- իրականացնել կաթի կեղտամաքում, սերգատում եւ նորմալացում,
- կատարել ջերմային ռեժիմների ճիշտ ընտրություն, կիրառել այն,

- կատարել պոմպերի շահագործում,
- կատարել կաթի նմուշառում, զգայորոշում,
- իրականացնել կաթի ընդունում՝ ըստ սահմանված կարգի,
- պատրաստել եւ մակարդել կաթնային խառնուրդ՝ ըստ մթերքի տեսակի,
- պատրաստել թթու կաթնամթերք,
- ընտրել պանրի արտադրությունում օգտագործվող փաթեթավորող նյութերը,
- կիրառել պանրի արտադրության համար նախատեսված օժանդակ նյութերը,
- պատրաստել եւ մակարդել կաթնային խառնուրդ՝ ըստ պանրի տեսակի,
- պատրաստել պանիր:

Դասընթացը բաղկացած կլինի ինտերակտիվ դասախոսություններից, որին զուգահեռ կիրականացվեն արտադրական աշխատանքներ Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանի Նորաբաց «ԲԱԼԱՅՈՎԻՏ» ուսումնափորձնական տնտեսության Կաթնամթերքի վարպետաց դպրոցում: Վեցօրյա դասընթացի մասնակցության արժեքն է 80000 (ութսուն հազար) ՀՀ դրամ: Արժեքը ներառում է գիշերակաց եւ սնունդ:

Չեղչեր կտրամադրվեն հետեւյալ խմբերի ներկայացուցիչներին՝ գործազուրկ եւ սոցիալապես անապահով կանայք եւ երիտասարդներ, հաշմանդամություն ունեցող անձինք, Արցախյան երկրորդ պատերազմի մասնակիցներ եւ Արցախից տեղահանված անձինք:

Դասընթացի ավարտին կտրամադրվի մասնակցության հավաստագիր:

Դասընթացը կմեկնարկի հունվարի 17-ին եւ կավարտվի հունվարի 22-ին: Համալրվող խումբը բաղկացած է լինելու 14 մասնակիցներից: Դասավանդող դասախոսները Ագրարային համալսարանի լավագույն մասնագետներն են: Նորաբաց Վարպետաց դպրոցում ուսման, աշխատանքի եւ կեցության համար ստեղծված են լավագույն պայմանները: Նախորդ երկու դասընթացների մասնակիցները նշում են դասընթացի արտակարգ բարձր մասնագիտական մակարդակն ու արդյունավետությունը:

Դասընթացին դիմելու եւ լրացուցիչ հարցերի դեպքում խնդրում ենք զանգահարել՝

012 54 57 13,                      095 59 20 03,                      093 59 20 01