

მზარეული-მცხობელი

პროგრამის ოფიციალური დანართი

კოდი	CB
ხანგრძლივობა	4–6 თვე (შესაძლებელია მოქნილი გრაფიკის ინდივიდუალურად შეთანხმება ბენეფიციარებისთვის).
სასწავლო დრო	სულ: 480 აკადემიური საათი (თეორია 180, პრაქტიკა 240, დამოუკიდებელი სწავლა 40, საბოლოო შეფასება 20).

მიმოხილვა

პროგრამა «Cook-baker» წარმოადგენს სტრუქტურირებულ პროფესიულ მომზადებას, რომელიც შეესაბამება დარგობრივ მოთხოვნებსა და რეალური სამუშაო გარემოს პრაქტიკას. პროგრამა ორიენტირებულია პრაქტიკული პროფესიული უნარების განვითარებაზე, სამუშაო პასუხისმგებლობის სწორად შესრულებასა და უსაფრთხოების მოთხოვნების დაცვაზე. სასწავლო გეგმა ორგანიზებულია თანმიმდევრული სასწავლო ბლოკების სახით, სწავლების შედეგების ეტაპობრივი მიღწევით, ზედამხედველობით პრაქტიკული დავალებებით და ფორმალური შეფასებით. ამ გვერდზე წარმოდგენილი ინფორმაცია წარმოადგენს სერტიფიკატის ოფიციალურ დანართს და გამოიყენება გარე და საერთაშორისო გადამოწმებისთვის.

ვისთვის არის პროგრამა

- პირები, რომლებიც ისწრაფვიან ოფიციალური პროფესიული კვალიფიკაციისა და დოკუმენტურად დადასტურებული კომპეტენციების მიღებისკენ — კულინარია და საცხობი წარმოება: ჰიგიენა, მომზადება და წარმოების პროცესი-ის მიმართულებით.
- პრაქტიკული გამოცდილების მქონე პირები, რომლებიც სურთ უნარების სისტემატიზაცია, ცოდნის ხარვეზების შევსება და კომპეტენციების დადასტურება სტრუქტურირებული სწავლებისა და შეფასების გზით.
- კომპანიებისა და მომსახურების მიმწოდებლების თანამშრომლები, რომლებსაც სჭირდებათ კვალიფიკაციის დოკუმენტური დადასტურება კარიერული განვითარების, ტენდერებში მონაწილეობის ან შესაბამისობის მოთხოვნებისათვის.

წინაპირობები

წერა-კითხვისა და დათვლის საბაზისო უნარები. წინასწარი გამოცდილება სავალდებულო არ არის; მნიშვნელოვანია პრაქტიკულ სწავლაზე მზადყოფნა და უსაფრთხოების წესების დაცვა.

სწავლების ფორმატი

კომპეტენციებზე დაფუძნებული სწავლება, რომელიც აერთიანებს თეორიულ სწავლებას და ზედამხედველობით პრაქტიკულ სამუშაოებს.

სწავლის შედეგები

- შრომის უსაფრთხოების მოთხოვნების დაცვა და PPE-ის სწორად გამოყენება
- ტექნიკური დოკუმენტაციის (ნახაზები/სპეციფიკაციები) გაგება და პროცედურების დაცვა
- ხელსაწყოების/მასალების/აღჭურვილობის სწორად შერჩევა და უსაფრთხო მდგომარეობაში შენარჩუნება
- ძირითადი სამუშაო ოპერაციების შესრულება ხარისხის სტანდარტებისა და ტოლერანსების დაცვით
- გავრცელებული გაუმართაობებისა/დეფექტების ამოცნობა და კორექტირების შესრულება
- სამუშაო დოკუმენტაციის წარმოება და ეფექტური კომუნიკაცია ხელმძღვანელთან/კლიენტთან
- სურსათის უსაფრთხოებისა და ჰიგიენის მოთხოვნების (HACCP პრინციპები) დაცვა ყოველდღიურ საქმიანობაში

შეფასება

შეფასება მოიცავს მიმდინარე შეფასებას (ტესტები და პრაქტიკული დავალებები), ზედამხედველობით პრაქტიკულ შესრულებას და საბოლოო პრაქტიკულ კომპეტენციურ გამოცდას.

გაცემული დოკუმენტები

- პროგრამის დასრულების სერტიფიკატი
- პროგრამის ციფრული დანართი (სილაბუსი და სწავლის შედეგები)

კითხვა-პასუხი

საჭიროა თუ არა გამოცდილება, რომ დავინყო პროგრამა «მზარეული-მცხობელი»?
წინასწარი პროფესიული გამოცდილება სავალდებულო არ არის. პროგრამა იწყება უსაფრთხოებისა და საბაზისო მოთხოვნებით და შემდეგ გადადის ზედამხედველობით პრაქტიკულ დავალებებსა და კომპეტენციებზე დაფუძნებულ შეფასებაზე. რეკომენდებულია საბაზისო წერა-კითხვა და პრაქტიკულ სამუშაოზე მზადყოფნა.



რა ხანგრძლივობისაა სწავლება და როგორ არის ორგანიზებული?

დაახლოებით 4 თვე (შესაძლებელია ნაწილობრივი გრაფიკი). სულ: 480 აკადემიური საათი (თეორია 180, პრაქტიკა 240, დამოუკიდებელი სწავლა 40, საბოლოო შეფასება 20). ფორმატი: კომპეტენციებზე დაფუძნებული სწავლება, რომელიც აერთიანებს თეორიულ სწავლებას და ზედამხედველობით პრაქტიკულ სამუშაოებს.

როგორ შეფასდება ჩემი კომპეტენცია?

შეფასება მოიცავს მიმდინარე შეფასებას (ტესტები და პრაქტიკული დავალებები), ზედამხედველობით პრაქტიკულ შესრულებას და საბოლოო პრაქტიკულ კომპეტენციურ გამოცდას.

რომელ დოკუმენტს მივიღებ წარმატებით დასრულების შემდეგ?

წარმატებით დასრულებისა და საბოლოო შეფასების ჩაბარების შემდეგ მიიღებთ პროგრამის დასრულების სერტიფიკატს. პროგრამის დეტალები (სილაბუსი და სწავლის შედეგები) გამოქვეყნებულია ონლაინ, როგორც ოფიციალური დანართი, სერტიფიკატზე განთავსებული ბმულით.

სასწავლო გეგმა

ბლოკი	თემები
კვირები 1-2 (60 სთ): შრომის უსაფრთხოება, ჰიგიენა და საწარმოო წესები	<ul style="list-style-type: none">• კვირა 1: საკვების უსაფრთხოების ინსტრუქტაჟი, პირადი ჰიგიენა, HACCP-ის პრინციპების შესავალი• კვირა 1: ალტურვილობის უსაფრთხო გამოყენება და სანიტარული პროცედურები• კვირა 1: ალერგენების მართვა და ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია• კვირა 2: გაზომვის მეთოდები, რეცეპტების მასშტაბირება, ინგრედიენტების შენახვის მოთხოვნები• კვირა 2: ტემპერატურის კონტროლი და უსაფრთხო გაგრილება/გაცხელება• კვირა 2: დოკუმენტაცია: წარმოების ჩანაწერები და დასუფთავების საკონტროლო სიები

<p>კვირები 3–4 (60 სთ): ნედლეული და ტექნოლოგიური პროცესები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 3: ინგრედიენტები და ნედლეული: ხარისხის კრიტერიუმები, მიღების კონტროლი და შენახვის პირობები • კვირა 3: კულინარიული წარმოებისა და ცხობის ძირითადი პროცესები: მომზადების მეთოდები, ოპერაციების თანმიმდევრობა და ჰიგიენური კონტროლი • კვირა 3: პრაქტიკული ლაბორატორია: კონტროლირებადი მომზადება სტანდარტული საკონტროლო სიებით • კვირა 4: ხარისხის კონტროლი: გემო, ტექსტურა და ვიზუალური მაჩვენებლები; მაკორექტირებელი ქმედებები • კვირა 4: შეფუთვისა და მარკირების საფუძვლები (ტრასაბელობა და შესაბამისობა მოთხოვნებთან) • კვირა 4: თვითღირებულების გამოთვლისა და დანაკარგების შემცირების შესავალი
<p>კვირები 5–6 (60 სთ): პრაქტიკული საწარმოო დავალებები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 5: სტანდარტული ასორტიმენტი: დამტკიცებული რეცეპტები, სპეციფიკაციები და პროცესის ეტაპები • კვირა 5: პორცირება და სტაბილურობის სტანდარტები • კვირა 5: პრაქტიკული ლაბორატორია: სტანდარტული პროდუქციის დამზადება ზედამხედველობით • კვირა 6: სამუშაო პროცესის დაგეგმვა და დროის მართვა საწარმოო გარემოში • კვირა 6: დასრულებისა და წარმოდგენის მოთხოვნები (სადაც გამოყენებადია) • კვირა 6: დოკუმენტაცია და ტრასაბელობის ჩანაწერები
<p>კვირები 7–8 (60 სთ): გაფართოებული საწარმოო დავალებები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 7: გაფართოებული ასორტიმენტი/მენიუს პოზიციები; პარტიების დაგეგმვა • კვირა 7: სპეციალური წარმოების მოთხოვნები: ალერგენების კონტროლი და დიეტური ვარიანტები (სადაც გამოყენებადია) • კვირა 7: პრაქტიკული ლაბორატორია: პარტიული წარმოების დაგეგმვა და შესრულება • კვირა 8: მარაგების როტაცია და საწყობის აღრიცხვის საფუძვლები • კვირა 8: სანიტარული პროცესების ვალიდაცია და აუდიტისთვის მზადება • კვირა 8: საბოლოო პროექტის მომზადება

<p>კვირები 9–10 (60 სთ): საბოლოო პროექტი და კომპეტენციების შეფასება</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 9: საბოლოო პროექტი: დაგეგმვა და პროდუქციის ნაკრების წარმოება სპეციფიკაციების შესაბამისად • კვირა 9: HACCP-ის შემოწმებებისა და წარმოების ჩანაწერების მომზადება • კვირა 9: საცდელი შეფასება • კვირა 10: საბოლოო პრაქტიკული გამოცდა და ხარისხის მიმოხილვა • კვირა 10: პორტფოლიოს ჩაბარება და სტრუქტურირებული უკუკავშირი • კვირა 10: პროფესიული ქცევა საწარმოო გარემოში
<p>კვირები 11–12 (60 სთ): პროფესიული პრაქტიკა და საწარმოო მზადყოფნა</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 11: ზედამხედველობით პრაქტიკა წარმოებაში და დროის ნორმების ათვისება • კვირა 11: სანიტარული პროცედურები და ხარისხის შემოწმებები • კვირა 11: დოკუმენტაციის წარმოების პრაქტიკა • კვირა 12: გაზრდილი სირთულის საწარმოო დავალებები ზედამხედველობით • კვირა 12: პროცესების გაუმჯობესება და დანაკარგების შემცირება • კვირა 12: შეფასებისთვის მომზადება
<p>კვირები 13–14 (60 სთ): პროფესიული პრაქტიკა და საწარმოო მზადყოფნა</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 13: ზედამხედველობით პრაქტიკა წარმოებაში და დროის ნორმების ათვისება • კვირა 13: სანიტარული პროცედურები და ხარისხის შემოწმებები • კვირა 13: დოკუმენტაციის წარმოების პრაქტიკა • კვირა 14: გაზრდილი სირთულის საწარმოო დავალებები ზედამხედველობით • კვირა 14: პროცესების გაუმჯობესება და დანაკარგების შემცირება • კვირა 14: შეფასებისთვის მომზადება
<p>კვირები 15–16 (60 სთ): პროფესიული პრაქტიკა და საწარმოო მზადყოფნა</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 15: ზედამხედველობით პრაქტიკა წარმოებაში და დროის ნორმების ათვისება • კვირა 15: სანიტარული პროცედურები და ხარისხის შემოწმებები • კვირა 15: დოკუმენტაციის წარმოების პრაქტიკა • კვირა 16: გაზრდილი სირთულის საწარმოო დავალებები ზედამხედველობით • კვირა 16: პროცესების გაუმჯობესება და დანაკარგების შემცირება • კვირა 16: შეფასებისთვის მომზადება