

პურის მცხობელი

პროგრამის ოფიციალური დანართი

კოდი	BB
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 «Bread 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 — პურის ცხობა: ცომის მომზადება, ფერმენტაცია, ცხობა და ხარისხის კონტროლი-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 სანარმოო 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)

სასწავლო გეგმა

ბლოკი	თემები
-------	--------

<p>კვირები 1-2 (60 სთ): შრომის უსაფრთხოება და სანარმოო წესები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 1: საკვების უსაფრთხოების ინსტრუქტაჟი, პირადი ჰიგიენა, HACCP-ის პრინციპების შესავალი • კვირა 1: აღჭურვილობის 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 კომპონენტები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 3: ინგრედიენტები და ნედლეული: ხარისხის კრიტერიუმები და შენახვის პირობები • კვირა 3: ძირითადი წარმოების პროცესები: მომზადების მეთოდები და ოპერაციების თანმიმდევრობა • კვირა 3: პრაქტიკული ლაბორატორია: კონტროლირებადი მომზადება სტანდარტული საკონტროლო სიებით • კვირა 4: ხარისხის კონტროლი: გემო, ტექსტურა, ვიზუალური მაჩვენებლები; მაკორექტირებელი ქმედებები • კვირა 4: შეფუთვისა და მარკირების საფუძვლები • კვირა 4: თვითღირებულების გამოთვლისა და ნარჩენების შემცირების შესავალი
<p>კვირები 5-6 (60 სთ): პრაქტიკული სანარმოო დავალებები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 5: სტანდარტული პროდუქციის ასორტიმენტი: დამტკიცებული რეცეპტები და წარმოების ეტაპები • კვირა 5: პორცილების ტექნიკები და კონსისტენციის სტანდარტები • კვირა 5: პრაქტიკული სამუშაო: სტანდარტული პროდუქციის წარმოება ზედამხედველობით • კვირა 6: სამუშაო პროცესის დაგეგმვა და დროის მართვა • კვირა 6: დასრულებისა და ვიზუალური წარმოდგენის მოთხოვნები • კვირა 6: წარმოების დოკუმენტაცია და ტრასაბელობის ჩანაწერები

<p>კვირები 7-8 (60 სთ): გაფართოებული საწარმოო დავალებები</p>	<ul style="list-style-type: none"> • კვირა 7: გაფართოებული პროდუქციის ასორტიმენტი და პარტიების დაგეგმვა • კვირა 7: სპეციალური წარმოების მოთხოვნები: ალერგენები და დიეტური ვარიანტები • კვირა 7: პრაქტიკული ლაბორატორია: პარტიული წარმოების დაგეგმვა და შესრულება • კვირა 8: მარაგების კონტროლი და როტაციის პრინციპები • 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 წარმოება დადგენილი სპეციფიკაციების შესაბამისად • კვირა 9: HACCP-ის დოკუმენტაციისა 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