



ღუდის და უაღკოჰოლო სასმელების წარმოების სპეციალისტი

პროფესიულსტანდარტი

სსიპ –განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი

2018წელი

1. დასახელება (ქართულად):ლუდის და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების სპეციალისტი
2. დასახელება (ინგლისურად):Beer and soft drinks production specialist
3. პროფესიული სტანდარტის სარეგისტრაციო ნომერი:
4. პროფესიული სტანდარტის შესაბამისი კოდი „დასაქმების საერთაშორისო სტანდარტული კლასიფიკატორის“ (ISCO-08) მიხედვით:8278(ნაწილობრივ შეესაბამება);
5. დასაქმების სფეროს აღწერა:ლუდის და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების სპეციალისტის მთავარი ფუნქციაა, განახორციელოს ლუდის ნედლეულის მიღება და დამუშავება; ლუდის ხარშვის ტექნოლოგიური პროცესის მართვა; უალკოჰოლო სასმელების ნედლეულის მიღება, დამუშავება და წარმოება. ასევე, მუშაობის პროცესში საერთაშორისო და ეროვნული კანონმდებლობით განსაზღვრული შრომის უსაფრთხოების, ჯანმრთელობისა და გარემოს დაცვის დებულებების და წესების პასუხისმგებლობით გათვალისწინება.
6. სამუშაო გარემო და დასაქმების შესაძლებლობები:ლუდის და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების სპეციალისტის პროფესიით პირი შეიძლება დასაქმდეს როგორც ლუდის, უალკოჰოლო სასმელების, აგრარულ და ასევე კვების მრეწველობის სფეროში. პირს შეუძლია თვითდასაქმებაც.
7. აუცილებელი პროფესიული მოთხოვნები:კანონმდებლობით დადგენილი არ არის.
8. პროფესიული მოვალეობები და ამოცანები:

№	პროფესიული მოვალეობა	პროფესიული ამოცანა
1	სამუშაოს ორგანიზება	1.1. იცავს პირადი დასაწარმოო ჰიგიენის ნორმებს; 1.2. ეცნობა დღის სამუშაოგეგმას; 1.3. რეცხავს მანქანა -დანადგარებს; 1.4. მოჰყავს ხელსაწყოები სამუშაორეჟიმში; 1.5. რეაგირებს ადეკვატურად ხელსაწყოების გაუმართაობის; 1.6. ინარჩუნებს სამუშაოგარემოსწესრიგსა დასისუფთავებს.
2	ლუდისნედლეულის დამუშავება	2.1. ამოწმებს სათავსოს მთლიანობას; 2.2. ამზადებს ნედლეულს თითოეული ხარშვისათვის; 2.3. ამზადებს წყალს; 2.4. ამზადებს ალას; 2.5. ამზადებს სვიას; 2.6. ამზადებს საფუარს.
3	ლუდის ტექნოლოგიური პროცესის მართვა	3.1. ხარშავს ალას ბადაგის მისაღებად; 3.2. გადააქვს ბადაგი სამადულრო ტანკებში საფუართან ერთად; 3.3. აკონტროლებს ტანკებშიფერმენტულ დუდილის პროცესს; 3.4. იღებს ნედლ ლუდს; 3.5. აკონტროლებსდამძველების პროცესს; 3.6. ახორციელებსლუდისფილტრაციას; 3.7. ასრულებსჩამოსხმა/პასტერიზაციისსამუშაოებს; 3.8. ასაწყობებს პროდუქტსრეალიზაციისათვის.
4	უალკოჰოლო სასმელების ნედლეულის დამუშავება	4.1. ამოწმებს სათავსოს მდგომარეობას; 4.2. ამზადებს ტარას;

		<p>4.3. ამზადებს წყალს;</p> <p>4.4. ამზადებს ნედლეულს ნაყენის მისაღებად;</p> <p>4.5. იყენებს შაქარს, შაქრის შემცველს და მჟავიანობის მარეგულირებს;</p> <p>4.6. ამოწმებს ნახშირორჟანგის მიწოდებას.</p>
5	უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგიური პროცესის მართვა	<p>5.1. ამზადებს ინვერსიულ შაქრის სიროფს;</p> <p>5.2. ამზადებს საკუპაჟე სიროფს;</p> <p>5.3. აკონტროლებს სატურაციას და ჩამოსხმის პროცესს;</p> <p>5.4. ავლენს წუნდებულ პროდუქტს;</p> <p>5.5. ასაწყობებს პროდუქციას რეალიზაციისათვის;</p> <p>5.6. აწარმოებს უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობის ჩანაწერებს.</p>
6	საკუთარი კომპეტენციების ფარგლებში უსაფრთხო სამუშაო გარემოს უზრუნველყოფა	<p>6.1. აღმოუჩენს პირველად სამედიცინო დახმარებას;</p> <p>6.2. იცავს პირად და სამუშაო ადგილის სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებს;</p> <p>6.3. იცავს შრომითი უსაფრთხოების ნორმებს;</p> <p>6.4. იცავს გარემოს დაცვით ნორმებს;</p> <p>6.5. იცავს პროფესიულ ეთიკას;</p> <p>6.6. ახდენს უსაფრთხოების რისკების შეფასებას.</p>
7	პროფესიული განვითარებისათვის ზრუნვა	<p>7.1. ეცნობა ორგანიზაციის სტრუქტურასა და საკუთარ უფლებამოვალეობებს;</p> <p>7.2. აფასებს საკუთარ კომპეტენციებს, ცოდნასა და უნარებს;</p> <p>7.3. გეგმავს საკუთარ პროფესიულ განვითარებას;</p> <p>7.4. ეცნობა პროფესიულსიახლეებს;</p> <p>7.5. ერთვება პროფესიული განვითარების ღონისძიებებში;</p> <p>7.6. ახდენს სამუშაო პროცესის/ადგილის ორგანიზებას;</p> <p>7.7. აფასებს შესრულებულ სამუშაოებს.</p>

9. პიროვნული თვისებები:

- შრომისმოყვარეობა
- პასუხისმგებლობა
- კომუნიკაბელურობა
- სწრაფი რეაგირება
- გუნდურობა
- ნებისყოფა
- სწრაფვა პროფესიული ზრდისაკენ

10. მატერიალური რესურსი:

ა) ინვენტარი, აღჭურვილობა:

მზომიხელსაწყოები: pH-მეტრი, სახარომეტრი, თერმომეტრი; ტენიანობის მზომი; რეფრაქტომეტრი; ტურბიდიმეტრი; დეაერატორი, სასწორი; მანომეტრი.

მანქანა-დანადგარები: პასტერიზატორი; სტერილიზატორი; წისქვილის ბუნკერი;

სასიროფერეზერვუარები; შესალესიჩანები; საფილტრაციო ჩანი; სამადულერეჩანი; დამლექიჩანი; თბომცველი; საფუარის ჩანები; დოზატორები, ტუმბოები; ფილტრები; სატურატორი; ჩამომსხმელ-მომხუფველი; ეტიკეტირების მანქანა.

ბ) მასალა, ნედლეული:

სასმელების დასამზადებელი ნედლეული, სპეცტანსაცმელი.

11.სამომავლო ტენდენციები:

- ახალი ტექნოლოგიების დანერგვა;
- ახალი მეთოდის დანერგვა.

12.პროფესიული ცოდნა და უნარები:

№	მოვალეობა	პროფესიული ცოდნა	პროფესიული უნარები
1.	სამუშაოს ორგანიზება	<p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • საწარმოს შრომის უსაფრთხოების წესები; • სანიტარულ-ჰიგიენურ ნორმები; • საწარმოს შინაგანაწესი; • სპეციალური ეკიპირების და უნიფორმის შესაბამისი ინსტრუქცია; • ლუდის და უალკოჰოლო სასმელების საჭირო ნედლეულის სახეობები; • ნედლეულის რაოდენობრივი განსაზღვრის მეთოდები; • მანქანა-დანადგარების მუშაობის პრინციპები და რეჟიმები; • ქიმიური სარეცხი საშუალებების სპეციფიკაციები; • ქიმიური სარეცხი საშუალებების მომზადება; • ქიმიურ საშუალებებთან უსაფრთხოდ მუშაობის წესები; • დანადგარების ინსტრუქციებს; • პირველადი დახმარების წესები ქიმიურ ნივთიერებებით დაზიანების შემთხვევაში; • სანიტარიზაციის სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციები; • წარმოებასთან დაკავშირებული ფიზიკურისიდიდეები (ტემპერატურა, წნევა, სიმკვრივე); • მანქანა-დანადგარების მუშაობის პრინციპები და რეჟიმები; • მანქანა-დანადგარების მუშაობის პროგრამული უზრუნველყოფის ინსტრუქცია; • მანქანა-დანადგარებთან მუშაობის უსაფრთხოების წესები; • უცხო ენა გარკვეულ დონეზე; • საწარმოს ორგანიზაციული სტრუქტურა; • სპეციალური მანქანა - დანადგარისათვის განკუთვნილი ჩანაწერების წარმოების წესი; • მანქანა-დანადგარის 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • პერსონალური სანიტარულ-ჰიგიენური ღონისძიებების განხორციელება; • ადეკვატურად შეაფასოს სამუშაო გარემოს უსაფრთხოება; • სწრაფად მოახდინოს რეაგირება ნორმებიდან გადახრის შემთხვევაში; • სამუშაო გარემოს შესაბამისი ეკიპირების და უნიფორმის შერჩევა; • მანქანა/დანადგარების სამუშაო გეგმის მიხედვით მომზადება; • ნედლეულის რაოდენობრივი განსაზღვრა; • პრიორიტეტების განსაზღვრა; • სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების უსაფრთხოდ მომზადება და გამოყენება; • პროდუქციის დანადგარები და მილგაყვანილობის გასუფთავება და დეზინფექცია ინსტრუქციის შესაბამისად; • საწარმოს სანიტარულ-ჰიგიენური ღონისძიებების განხორციელება; • სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციის მიხედვით მუშაობა; • მანქანა-დანადგარების გამართული მუშაობის შემოწმება; • პრობლემის დაფიქსირება დანადგარის გაუმართაობის შემთხვევაში; • მანქანა-დანადგარების მართვა პროგრამული უზრუნველყოფის პაკეტით და სტანდარტული ინსტრუქციით; • უსაფრთხოების ნორმების დაცვა მანქანა-დანადგარებთან მუშაობის დროს; • პრობლემის დაფიქსირება მანქანა - დანადგარის გაუმართაობის შემთხვევაში; • აღმოფხვრა მანქანა -დანადგარის

		<p>გაუმართაობის შემთხვევაში მოქმედების წესები;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ჩანაწერების ფორმის შევსების წესები; • საწარმოში დადგენილი კომუნიკაციის წესები; • საოფისე პროგრამები; • სამუშაო ადგილის ჩაბარება-გადაბარების შესახებ ჩანაწერების წარმოება. 	<p>გაუმართაობა საკუთარი კომპეტენციების ფარგლებში;</p> <ul style="list-style-type: none"> • მანქანა-დანადგარის გაუმართაობის ჩანაწერების წარმოება; • სამუშაო გარემოს სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების გათვალისწინებით მოწესრიგება; • ანგარიშის წარმოება ხელნაწერი და ელექტრონული სახით.
2.	<p>ლუდისნედლეულის დამუშავება</p>	<p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ნედლეულის სათავსოს ჰიგიენური ნორმები; • მიმწოდებლის მიერ თანდართული პროდუქტის სპეციფიკაციების მახასიათებლები; • ნორმატიული დოკუმენტის წაკითხვა; • ნედლეულის მიღების და შენახვის ინსტრუქციები; • დეზინფექცია/დეზინსექცია/დერატიზაციის პრინციპები; • მათემატიკის საფუძვლები; • ლუდის წარმოებისათვის საჭირო ინგრედიენტები, სახეობები და თვისებები; • ლუდის წარმოების პრინციპები; • ლუდის წარმოების ტექნოლოგია; • ლუდში გამოყენებული მარცვლეული კულტურების სახეობები; • მათემატიკის საფუძვლები; • ნედლეულის რაოდენობრივი განსაზღვრის მეთოდები; • წყლის მახასიათებლები და თვისებები; • წყლის მომზადება ალაოსთან შესაღესად; • ალაო/წყლის შეღესვის პროპორციები; • ალაოს დაღერღვის პარამეტრები; • ალაოს გასუფთავების მეთოდები; • ხელსაწყობის შემოწმების მეთოდები; • სვიის სახეობები; • აწონვა/დოზირების მეთოდები; • ხელსაწყობის შემოწმების მეთოდები; • საფუარის სახეობები და გამოყენების შესაძლებლობები ლუდის წარმოების პროცესში; 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • განსაზღვროს ლუდსახარში ნედლეულის, დამხმარე საშუალებების და საწარმოო საშუალებების საჭიროებები; • ლუდსახარშის საფუძვლის და დამხმარე განყოფილებებისათვის ნედლეულის, დამხმარე საშუალებების და საწარმოო საშუალებების მიღება, შემოწმება, განთავსება და გაცემა; • შეუსაბამობის ოქმის წარმოება; • ზუსტად განსაზღვროს ნედლეულის რაოდენობა ხარშვისათვის რეცეპტის შესაბამისად; • წყლის ფიზიკო-ქიმიური და ორგანოლექტიკური ზღვრული მაჩვენებლების განმარტება; • ალაოს დაღერღვა პარამეტრების დაცვით; • ალაო/წყლის შეღესვა პროპორციების გათვალისწინებით; • მანქანა-დანადგარებთან მუშაობა; • სვიის სახეობის შერჩევა და მომზადება ტექნოლოგიური პროცესისათვის რეცეპტის მიხედვით; • საფუარის სახეობის შერჩევა და მომზადება ტექნოლოგიური პროცესისათვის; • ჩანაწერების წარმოება.

3.	<p>ლუდისტექნოლოგიური პროცესის მართვა</p>	<ul style="list-style-type: none"> • აწონვა/დოზირების მეთოდები. <p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ალაოდანზადაგისმილებისპროცესის არსი; • ტემპერატურულირეჟიმებისმნიშვნელობალუდისსახეებისმისაღებად; • ზადაგისმილებისასმიდინარეპროცესები; • ფილტრისსახეები; • სამადულროტანკისსახეები; • ზადაგისფერმენტულიდუდილისათვისსაჭიროპირობები; • ლუდისსახეობებისრეცეპტურებისმიგთავსი; • საფუარისგააქტიურებისათვისსაჭიროსაშუალებები; • თბომცვლელისმუშაობისპრინციპი; • ავტომატიზირებულისისტემებისმართვისპრინციპები; • ფერმენტულიდუდილისდროსტემპერატურისდარეგულირება; • ფერმენტულიდუდილისსაკონტროლოპარამეტრები; • ფერმენტულიდუდილისპროცესისარსი; • საფუარისინაქტივაციისმიზეზები; • დაყოფისპროცესისმეთოდები; • გაციებისადაექსტრაქციისსაშუალებები; • ლუდისდაძველებისდროსმიმდინარეპროცესები; • ლუდისნახშირორჟანგიტოგამდიდრებისპროცესისარსი; • ლუდისხარისხისმაჩვენებლები; • ეტიკეტირებისპროცესი; • დადგენილიტექნოლოგიურიპროცესისმიხედვითჩამოსხმულიპროდუქტისდაეტიკეტირებისშეფასება/წუნდებისსტანდარტებიდაპროცედურა; • პროდუქციისშეფუთვისდამარკირებისწყესები; • პროდუქციისშეფუთვისსახეებიდასაშუალებები; • ლუდისსახეობებისმიხედვითპასტერიზაციისტემპერატურულირეჟიმები; • შრომისუსაფრთხოებისწყესები; • ქიმიურრეაქტივებთანმუშაობისუსაფრთხოებისწყესები; • შუშისტარისთერმულიდამუშავებისპრინციპები; 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • წნევის, ტემპერატურულიდადროითირეჟიმებისზუსტიადრიცხვა; • ლუდისწარმოებაშიგამოყენებულმაქანან-დანადგარებთანუსაფრთხოებისწყესებისდასანიტარულ-ჰიგიენურიინორმებისდაცვითმუშაობა; • ზადაგისგამოყოფაშელესილიმასიდან; • ალაოდანზადაგისმიღება; • პროდუქციისდანადგარებიდაგამტარიმილებისგასუფთავება, დეზინფექციადასტერილიზაცია; • საფუარისგააქტიურებისათვისსაჭიროქმედებებისგანხორციელება; • ავტომატიზირებულისისტემებთანმუშაობა; • ზადაგისგადატანაფერმენტულიდუდილისათვისგანკუთვნილტანკებში; • ფერმენტულიდუდილისდროსსაკონტროლოპარამეტრებისადრიცხვადარეგულირება; • ფერმენტულიდუდილისტანკისკონუსშიდალექილისაფუარისგამოტანა; • ნედლილუდისმიღებისპროცესისწარმართვა; • ლუდისდაძველებისპროცესისგანმავლობაშიტანკშიტემპერატურისდაწნევისრეგულარულადკონტროლი; • მართოსაფილტრედანადგარებიდანრეზერვუარებშიგაფილტრულილუდისგადადინებისპროცესი; • აწარმოოსყურნალისჩანაწერები, მასალებისხარჯვის, გაფილტრულილუდისრაოდენობისდასახეობისშესახებ; • დადგენილიტექნოლოგიურიპროცესისმიხედვითჩამოსხმულიპროდუქტისდაეტიკეტირებისშეფასება; • შეუსაბამობისშემთხვევაშიჩამოსხმულიპროდუქტისდაეტიკეტირებისწუნდება; • პროდუქციისშეფუთვისპროცესისგაკონტროლებატექნოლოგიურიინსტრუქციისშესაბამისად; • ლუდისსახეობებისმიხედვითპასტ
----	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> ქიმიურისარეცხისაშუალებებისმომზადებისწესები; დეზინფექცია/სტერილიზაციისმეთოდები; საწარმოოდანადგარებისდამოწყობილობებისრეცხვისინსტრუქციები; სარეცხისაშუალებებისვარგისიანობისლაბორატორიულიპრობებშიკონტროლისპერიოდულობა; პროდუქტისსაწყობშიმიკროკლიმატურიპარამეტრებისზღვრულადდასაშვებინორმები; სათავსოშიპროდუქტისუსაფრთხოდგანლაგებისწესები. 	<p>ერიზაციისტემპერატურულირეჟიმებისმართვა;</p> <ul style="list-style-type: none"> ქიმიურისარეცხისაშუალებებისმომზადებისინსტრუქციისმიხედვით; მინისტარისდეზინფექციისმანქანა/დანადგარებთანმუშაობა; ეფექტურიკომუნიკაცია; საოფისეპროგრამებისგამოყენებითჩანაწერებისწარმოება; სარეცხისაშუალებებისვარგისიანობისკონტროლი; ლუდისგანთავსებასახეობებისმიხედვით; პროდუქტისსაწყობშიმიკროკლიმატურიპარამეტრებისკონტროლიპროდუქტისსანიტარულ-ჰიგიენურიინორმებითშენახვისმიზნით; რაოდენობრივიდრიცხვისჩანაწერებისზუსტადწარმოება.
4.	<p>უალკოჰოლო სასმელების ნედლეულის დამუშავება</p>	<p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> ნედლეულის სათავსოს ჰიგიენური ნორმები; მომწოდებლის მიერ თანდართული პროდუქტის სპეციფიკაციების მახასიათებლები; ნორმატიული დოკუმენტები; უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისათვის საჭირო ინგრედიენტები, სახეობები (შაქარი, მჟავის რეგულატორი, საკვები საღებავი, ხილის წვენები, ხილის კონცენტრატი, ღვინო, ხილი, კენკრა, ციტრუსი, ტარხუნა, მიხაკი, ვარდი, ჯავზი, კაკალი ნახშირორჟანგი და ა.შ.) და თვისებები; მიკროკლიმატური პარამეტრების (ტემპერატურა, ტენიანობა) დასაშვები ზღვრები; შრომის უსაფრთხოების წესები; ქიმიურ რეაქტივებთან მუშაობის უსაფრთხოების წესები; შუშის ტარის თერმული დამუშავების პრინციპები; ქიმიური სარეცხი საშუალების მომზადების წესები; დეზინფექცია/სტერილიზაციის მეთოდები; საწარმოო დანადგარების და მოწყობილობების რეცხვის ინსტრუქციები; 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> ნედლეულის განთავსებისათვის სანიტარულ-ჰიგიენური ღონისძიებების განხორციელება; მიკროკლიმატური პარამეტრების მაღალი სიზუსტით აღრიცხვა; ხარვეზების დაფიქსირება და ჩანაწერების გაკეთება შემდგომი რეაგირებისათვის; ოქმის ზუსტად შედგენა; ქიმიური სარეცხი საშუალების მომზადება ინსტრუქციის მიხედვით; მინისტარის დეზინფექციის მანქანა/დანადგარებთან მუშაობა; ეფექტური კომუნიკაცია; საოფისე პროგრამების გამოყენებით ჩანაწერების წარმოება; სარეცხი საშუალებების ვარგისიანობის კონტროლი; ნარჩენი ქიმიკატების კონტროლი; წყლის დარბილება; წყლის გაფილტვრა; წყლის ტემპერატურული რეჟიმების რეგულირება; წესების დაცვით ჩანაწერების წარმოება; დაახასიათოს უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ნედლეული (ხილი, ციტრუსი, კენკრა, ტარხუნა, მიხაკი, ვარდი,

		<ul style="list-style-type: none"> • სამუშაო სარეცხი ხსნარების ლაბორატორიული შემოწმების ნორმებს და პერიოდულობას; • წყლის დარბილების ტექნოლოგიური პროცესი; • ფილტრაცია; • ტემპერატურული რეჟიმების მართვა; • წყლის ფიზიკურ-ქიმიური თვისებები; • ჩანაწერების წარმოება; • წყლის დამარბილებელი მანქანა-დანადგარების სამუშაო ინსტრუქციები; • წყლის დამარბილებელი მანქანა-დანადგარების მოვლის სიხშირე და პროცედურები; • წყლის დამუშავების თანამედროვე ტექნოლოგიები; • ნედლეულის გასუფთავების სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები; • ნედლეულის მექანიკური დამუშავების ხერხები; • ხილის ნაყოფის შემადგენელი კომპონენტები; • სხვადასხვა კონცენტრაციის ხსნარების მომზადების წესები; • ხილის გადამუშავების პროცესში მიმდინარე ქიმიური პროცესების არსი; • ნივთიერების რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები; • კვების პროდუქტებში სტანდარტით განსაზღვრული შაქრის შემცველების სახეებს (სორბიტი, ქსილიტი, მულტისვიტი და ა. შ.); • მჟავიანობის მარეგულირებლების წარმოების პროცესში გამოყენების წესებს; • ნივთიერებების აგრეგატული მდგომარეობები; • ნახშირორჟანგის ფიზიკურ-ქიმიური თვისებები; • ინდუსტრიული პროცესების დროს გამოყენებული წნევის საზომი ხელსაწყოების მუშაობის პრინციპი; • შრომის უსაფრთხოების წესები. 	<p>ჯავზი, კაკალი და ა. შ.);</p> <ul style="list-style-type: none"> • ნედლეული გარეცხოს სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით; • მექანიკურად დაამუშავოს ნედლეული სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით; • წარმოების პროცესისათვის საჭირო ხსნარების მომზადება; • მათემატიკური გამოთვლების წარმოება; • შედეგების დამუშავებისათვის საოფისე პროგრამების გამოყენება; • ნივთიერების რაოდენობის სასურველი სიზუსტით განსაზღვრა; • წესების დაცვით შესაბამისი ფორმების შედგენა • შრომის უსაფრთხოების წესები დაცვით წნევის საზომი ხელსაწყოებთან მუშაობა; • აირად ნივთიერებებთან უსაფრთხოების წესები დაცვით მუშაობა.
5.	<p>უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგიური</p>	<p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • დანადგარის სპეციფიკა; • დანადგარის მუშაობის უსაფრთხოებ 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • უსაფრთხოების წესების და ტექნოლოგიური პროცესის თანმიმდევრობი

<p>პროცესის მართვა</p>	<p>ისწესები;</p> <ul style="list-style-type: none"> • აპარატის პროგრამული უზრუნველყოფა; • დანადგარის მუშაობის კონკრეტული რეჟიმები; • შაქრის, ლიმონმჟავას თვისებები; • ინვერსიული შაქრის სიროფის მომზადების ტექნოლოგიური პროცესი; • სიროფის მომზადების სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციები; • მანქანა-დანადგარების მართვა; • საკუპაჟესიროფის დაყოვნების ტემპე რატურული რეჟიმები და სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები; • უალკოჰოლოს ასმელების წარმოების ბიო-ქიმიური დამიკრობიოლოგიურისა ფუძელები; • არომატიზატორების, საკვების ადებავების, კონსერვანტების სახეები და მახასიათებლები; • კუპაჟის მომზადების სამუშაო ინსტრუქცია; • აირადნივთიერებებთან უსაფრთხო დემუშაობის წესები; • სატურაციის პროცესის არსი; • სატურაციის სახეები; • უალკოჰოლოს ასმელის სატურაციის დაჩამოსხმის პროცესის ტექნოლოგიურსქემის თანმიმდევრობა; • უალკოჰოლოს ასმელის ჩამოსხმის ნაკადურწესი; • უალკოჰოლოს ასმელის ჩამოსხმის პროცესის მართვა; • უალკოჰოლოს ასმელების ჩამოსხმის თანამედროვე მეთოდები; • ეტიკეტის წაკითხვა; • ეტიკეტების პროცესი; • დადგენილი ტექნოლოგიური პროცესის მიხედვით ჩამოსხმული პროდუქტის და ეტიკეტების შეფასება/წუნდების სტანდარტები და პროცედურა; • პროდუქციის შეფუთვის წესები; • პროდუქციის შეფუთვის სახეები და საშუალებები; • პროდუქტის საწყობში მიკროკლიმატური პარამეტრების ზღვრულად დასაშვებ ნორმები; • სათავსოში პროდუქტის უსაფრთხო დგანლაგების წესები; 	<p>სდაცვითინვერსიული შაქრის სიროფის მომზადება;</p> <ul style="list-style-type: none"> • სასიროფერეზერვუარში ტემპერატურული რეჟიმის რეგულირება; • დანადგარების გამართული მუშაობის შემოწმება; • პრობლემის დაფიქსირება და დანადგარის გამართაობის შემთხვევაში; • ტექნოლოგიური პროცესის თანმიმდევრული წარმართვა უსაფრთხოების წესების დაცვით; • საკუპაჟესიროფის მომზადება ტემპე რატურული რეჟიმის და სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით; • კუპაჟის მომზადების ინსტრუქციის მიხედვით; • სატურაციის პროცესის განხორციელება უსაფრთხოების ნორმების დაცვით; • მართოს უალკოჰოლოს ასმელის ჩამოსხმის პროცესი; • დადგენილი ტექნოლოგიური პროცესის მიხედვით ჩამოსხმული პროდუქტის და ეტიკეტების შეფასება; • შეუსაბამობის შემთხვევაში ჩამოსხმული პროდუქტის და ეტიკეტების წუნდება; • პროდუქციის შეფუთვის პროცესის გაკონტროლება ტექნოლოგიური ინსტრუქციის შესაბამისად; • პროდუქტის საწყობში მიკროკლიმატური პარამეტრების კონტროლი; • პროდუქტის სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით შენახვა; • წესების დაცვით ანაწერების წარმოება; • მათემატიკური გამოთვლების წარმოება; • ერთეულების ცხრილების გამოყენება; • შედეგების დამუშავების და ანაწერების წარმოებისათვის საჭირო პროგრამების გამოყენება.
-------------------------------	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • საწარმოს ჩანაწერების წარმოება; • უალკოჰოლოსასმელების წარმოები სსპეციფიკური ტერმინოლოგია; • მათემატიკის საფუძვლები; • საოფისე კომპიუტერული პროგრამები. 	
6.	<p>საკუთარი კომპეტენციების ფარგლებში უსაფრთხო სამუშაო გარემოს უზრუნველყოფა</p>	<p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • პირველადი დახმარების წესები; • პირველადი დახმარებისათვის საჭირო ნივთების და ინსტრუმენტების განლაგება; • ინციდენტის დროს საჭირო და არსებული ნივთების/მასალების ადგილმდებარეობა (ხანძრის ჩამქრობი, ხანძრის ჩამქრობი გადასაფარებლები, შხაპი, თვალების შხაპი); • საწარმოს შრომის და ჯანმრთელობის უსაფრთხოების სამსახურის/საგანგებო სიტუაციების მართვის ჯგუფის კოორდინატორის საკონტაქტო მონაცემები; • პირადი და საწარმოს სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები; • საწარმოს უსაფრთხოების ინსტრუქცია; • მექანიკური დაყოფა/დამუშავების პროცესების დროს საფრთხეების პრევენციის წესები; • უსაფრთხოების საკითხები, ორგანიზაციული და ტექნიკური ზომები; • საწარმოს შიდა უსაფრთხოების და საგანგაშო სისტემებს; • საწარმოო ნედლეულთან/მასალებთან/დანადგარებთან მუშაობის უსაფრთხოების ნორმები; • ინციდენტის დროს საჭირო და არსებული ნივთების/მასალების ადგილმდებარეობა (ხანძრის ჩამქრობი, ხანძრის ჩამქრობი გადასაფარებლები, შხაპი, თვალების შხაპი და ა. შ); • შესაფუთ მასალაზე და კონტეინერებზე ეტიკეტის მნიშვნელობა; • გარემოს დაცვით ნორმები; • ნარჩენების გარემოს დაცვითი ნორმებით შეგროვების წესები; • ეკოლოგიის ძირითად ტერმინები; 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • საჭირო შემთხვევაში გამოიყენოს ინციდენტის დროს პირველადი დახმარებისათვის საჭირო მასალები; • საგანგებო შემთხვევისას პირველად სამედიცინო დახმარების გაწევა; • მიმართოს საწარმოს შრომის და ჯანმრთელობის უსაფრთხოების სამსახურის/საგანგებო სიტუაციების მართვის ჯგუფს; • სტრესულ მდგომარეობაში სწრაფი და ადეკვატური რეაგირება; • უსაფრთხო საქმიანობა პირადი, საწარმოს პროცესის უსაფრთხოების და გარემოს დაცვის პირობების შესაქმნელად; • საფრთხეების პრევენციის მიზნით ღონისძიებების გატარება; • საკუთარი კომპეტენციების ფარგლებში უსაფრთხოების ხარვეზების აღმოფხვრისათვის წინადადებების შემუშავება; • საფრთხის პრევენცია; • ავარიის შემთხვევაში მიიღოს შესაბამისი ზომები; • ყველაზე მნიშვნელოვანი ხანძარსაწინააღმდეგო საშუალებებს პროფესიონალურად გამოყენება; • შესაფუთ მასალაზე და კონტეინერებზე ეტიკეტირება; • პროდუქტის და გარემოს დაბინძურების საფრთხეების პრევენცია; • პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა; • გუნდური მუშაობა; • პროფესიული პასუხისმგებლობის გაზიარება; • სამუშაო ადგილზე უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული რისკების შეფასება; • პრევენციული ღონისძიებების

		<ul style="list-style-type: none"> • პროფესიული ეთიკის ნორმები; • გუნდური მუშაობის წესები; • კორპორატიული ეთიკის ნორმები; • პროცესთან, მასალებთან, ენერჯიასა და ელექტროხელსაწყოებთან დაკავშირებულ საფრთხის სახეები; • რისკების შემცირების მეთოდები. 	გატარება.
7.	პროფესიული განვითარებისათვის ზრუნვა	<p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ორგანიზაციის სტრუქტურა; • კორპორატიულ კულტურას, ეთიკის ნორმები და შინაგანაწესი; • ინდივიდუალური შრომითი კონტრაქტის პირობები; • საქართველოს შრომის კოდექსი; • თვითშეფასების მეთოდები; • ცოდნისა და უნარების გაუმჯობესების საშუალებების მოძიების მეთოდები; • უმაღლესი განათლების მიღების გზები; • სიახლეების მოძიების გზები ინტერნეტ რესურსების საშუალებით; • პროფესიული ლიტერატურა; • შრომის უსაფრთხოების, საერთაშორისო ორგანიზაციების სიახლეები; • პროფესიული შეხვედრების, კონფერენციების და სემინარების მნიშვნელობა; • სამუშაო ადგილის და პროცესის ობიექტური შეფასება; • ინტერნეტ რესურსების გამოყენება; • გუნდური მუშაობის წესები; • სამუშაოს გაუმჯობესების საშუალებები. 	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კონფლიქტური სიტუაციის მართვა პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვით; • ორგანიზაციის სხვადასხვა საფეხურის პერსონალთან ურთიერთობა კორპორატიული ეთიკის ნორმების დაცვით; • კომპეტენციების, ცოდნისა და უნარების გაუმჯობესების სფეროების იდენტიფიკაცია; • ადეკვატური თვითშეფასება; • კრიტიკისადმი კონსტრუქციული მიდგომა; • ცოდნისა და უნარების გაუმჯობესების გზების დაგეგმვა; • ცოდნის გაუმჯობესება პროფესიული ტრენინგების საშუალებით; • თანამედროვე ტექნოლოგიების საშუალებით სიახლეების მოძიება; • პროფესიული ლიტერატურის გამოყენება; • მიღებული ინფორმაციის გაანალიზება და კოლეგებისთვის გაზიარება; • სამუშაო გარემოს გაუმჯობესების წინადადებების შემუშავება და გაზიარება; • გუნდური მუშაობა; • დროის ლიმიტის განსაზღვრა; • ცვლილებების ასახვა სამუშაოს შესრულების ხარისხის გაუმჯობესების მიზნით.

13. პროფესიული სტანდარტის შემმუშავებელი ორგანიზაციის წევრები:

№	სახელი, გვარი	ორგანიზაცია, პოზიცია
1	ხათუნა მამაიშვილი	შპს „კამპა“, მთავარი ტექნოლოგი
2	გიორგი გოგიძე	შპს ყ“აზბეგი 1882“, მთავარი ტექნოლოგი
3	ნანა ხიხაძე	შპს „კამპა“, ქიმიკოსი

4	თეონა ფოლადაშვილი	შპს „ლადი“, მთავარი ტექნოლოგი
5	მაია ყიფიანი	შპს „ლომისი“, ქიმიკოსი
6	მარიამ გოგატიშვილი	შპს „ლომისი“, ქიმიკოსი
7	დავით მიდელაური	შპს „ლომისი“, ფილტრაციისა და ფერმენტაციის დეპარტამენტის ხელმძღვანელი
8	გურამ მელაძე	ი. მ. გურამ მელაძე, დამფუძნებელი
9	ია გიგბერია	სსიპ - განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი, ექსპერტ-ფასილიტატორი
10	ხათუნა კახიანი	სსიპ - განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი, ექსპერტ-ფასილიტატორი

დასახელება:ლუდის და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების სპეციალისტი

შეფასების სტანდარტი

ნაწილი 1. ზოგადი ინფორმაცია

შეფასების სტანდარტი გამოიყენება ფორმალური განათლების ან/და არაფორმალური განათლების ფარგლებში შექმნილი კომპეტენციების, ცოდნისა და უნარების აღიარების მიზნით.

შეფასების სტანდარტი განსაზღვრავს პროფესიულ სტანდარტში ასახული კომპეტენციების, ცოდნისა და უნარების შეფასების ან/და დადასტურების აუცილებელ პირობებს:

1. შესაფასებელ კომპეტენციებს, რომლებიც გამოხატულია პროფესიული მოვალეობებს და ამოცანებში;
2. შესაფასებელი კომპეტენციების შეფასების კრიტერიუმებს, რომელიც ასახავს აუცილებელ პროფესიულ ცოდნას და უნარებს;
3. შესაფასებელი კომპეტენციების დადასტურების შესაძლებლობებს;
4. გამოცდის პროცესს და კომპონენტებს.

შესაფასებელი კომპეტენციების დადასტურება

შესაფასებელი კომპეტენციების დადასტურების გზები:

ა) ფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარება (ჩათვლა)

ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული კომპეტენციების დადასტურება (ნამდვილობის დადასტურება) განათლების და მეცნიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით

გ) მიღწეული კომპეტენციების დადასტურება ამ დოკუმენტით დადგენილი პრინციპებით ჩატარებული გამოცდის გზით

ფორმალურ განათლებაში სტანდარტით გათვალისწინებული შეფასების პროცესის წარმართვასთან დაკავშირებული მოთხოვნები ასახულია სავალდებულო პროფესიულ მოდულებში.

ფორმალურ განათლებაში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარების (ჩათვლის) პროცესი

ფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარების (ჩათვლის) პროცესი მოიცავს მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებას (ჩათვლას) საძიებელი კვალიფიკაციის მიზნებისათვის ქვემოთ მოცემული პრინციპების შესაბამისად,

ა) დასაშვებია ნებისმიერი კვალიფიკაციის ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარება (ჩათვლა) ნებისმიერი კვალიფიკაციის ფარგლებში, თუ სწავლის შედეგები თავსებადია საძიებელ კვალიფიკაციასთან და მათი მიღწევა დადასტურებულია, რაც გამოიხატება საგანმანათლებლო პროგრამის ფარგლებში მიღებული დადებითი შეფასებით და შესაბამისი კრედიტის მინიჭებით.

ბ) თავსებადობის დადგენისთვის შინაარსობრივი შესწავლის მიზნით ამღიარებელი დაწესებულება ეყრდნობა პროფესიულ სტანდარტს ან/და პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტს, რომლის საფუძველზეც არის შემუშავებული გავლილი პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ან პროგრამის კომპონენტი, არსებობის შემთხვევაში - პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამას ან/და სილაბუსებს, ან/და პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კატალოგს. ამღიარებელი დაწესებულება უფლებამოსილია აღიარების მიზნებისათვის შესაფასებელ პირს მოსთხოვოს გავლილი საგანმანათლებლო პროგრამის/სასწავლო კურსების პროგრამების (სილაბუსების) გამოთხოვა საგანმანათლებლო დაწესებულებებიდან და წარდგენა.

გ) სწავლის შედეგების თავსებადობის განსაზღვრის მიზნით აუცილებელი არაა მათი ფორმულირება იყოს იდენტური. თავსებადად ჩათვლება სწავლის შედეგები, რომლებიც/რომელთა ერთობლიობაც შინაარსის თვალსაზრისით, ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩოს შესაბამისი საფეხურის აღმწერის გათვალისწინებით შესაძლოა მიჩნეულ იქნას ანალოგიურად.

ნაწილი 2. მითითებები შესაფასებელი პირის ადა შემფასებლისათვის

შეფასების დაწყებამდე გაეცანით:

- პროფესიულ სტანდარტს
- შეფასების ინსტრუმენტებს
- დაინტერესებული/შესაფასებელი პირის კომპეტენციების აღიარებასთან დაკავშირებულ შესაძლებლობებს
- შემფასებლის ჩანაწერების ფორმებს
- შეფასების პირობებს
- შეფასების წესებს
- შეფასების კრიტერიუმებს

შეფასების პროცესში:

- პირადად დააკვირდით დავალებების შესრულების/შეფასების პროცესს
- თითოეული შესაფასებელისათვის აწარმოეთ შეფასების ჩანაწერების ფორმები
- თუ აუცილებელია შესაფასებელს დაუსვით დამატებითი შეკითხვები დავალებასთან დაკავშირებით
- შეაფასეთ თითოეული კრიტერიუმი

შეფასების დასრულებისას:

- შესაფასებელს მიეცით განმარტება შეფასებასთან დაკავშირებით
- შეაჯამეთ შეფასების შედეგები
- დაადასტურეთ შეფასების შედეგები ხელმოწერით
- შეფასების ჩანაწერები გადაეცით სათანადოდ უფლებამოსილ პირს

ნაწილი 3. შეფასების პროცედურა

მიღწეული კომპეტენციების დადასტურებისთვის გამოცდის ორგანიზების პროცესი და კომპონენტები

მიღწეული კომპეტენციების დადასტურებისთვის გამოცდის ჩატარების პროცესი მოიცავს დასადასტურებელი კომპეტენციების შესაბამისად გამოკითხვისა და პრაქტიკული დავალების შესრულების ეტაპებს.

მიუხედავად იმისა, დასტურდება თუ არა კვალიფიკაციით გათვალისწინებული კომპეტენციები შეფასების სტანდარტის ნაწილი 1-ის „შესაფასებელი კომპეტენციების დადასტურება“ „ა“ და „ბ“ პუნქტებით გათვალისწინებული შესაძლებლობებით, შეფასების პროცესი მოიცავს სავალდებულო კომპონენტს (გამოცდას), რომლის შეფასება შესაბამისი კვალიფიკაციის მინიჭების წინაპირობას წარმოადგენს.

ქვემოთ მოცემულია გამოკითხვისა და პრაქტიკულ დავალებაზე დაკვირვების პროცესის მოთხოვნები, ასევე შეფასების სავალდებულო კომპონენტები.

ნაწილი 4 :თეორიული გამოკითხვის და პრაქტიკული /დავალებების თემატიკა

გამოკითხვა

გამოკითხვისფორმა:

- შესაფასებელი პირის გამოკითხვა ხორციელდება ტესტის და ზეპირი შეკითხვების სახით
- ტესტი უნდა მოიცავდეს როგორც ღია, ისე დახურული ტიპის შეკითხვებს

გამოკითხვის პროცესის მონიტორინგი:

არსებითია გამოკითხვის პროცესზე შემფასებლის მიერ ზედამხედველობის განხორციელება;

მოპოვებული მტკიცებულებები:

მტკიცებულებები უზრუნველყოფილია შესაფასებლის მიერ მომზადებული წერილობითი ნაშრომით/შესრულებული ტესტით, ან/და პრაქტიკული დავალების დროს დამატებით, დამაწესებელ შეკითხვებზე პასუხებით.

თეორიული საგამოცდოთემატიკა:

- დასადასტურებელი კომპეტენციების შესაბამისად საგამოცდოთემატიკა შეიძლება მოიცავდეს შემდეგს აკითხვებს:

- ა). პირადი და საწარმოს სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები;
- ბ). ლუდის ბადაგის დასამზადებლად საჭირო ნედლეული;
- გ). ლუდის ფერმენტაციისთვის საჭირო საფუარი;
- დ). ლუდის პასტერიზაციის პროცესი;
- ე). მზა ლუდის ტექნოლოგიური პარამეტრები;
- ვ). გაზიანი უალკოჰოლო სასმელების ნედლეული;
- ზ). არაგაზირებული სასმელების სახეობები;
- თ). წველების კლასიფიკაცია.

სავალდებულო კომპონენტის (გამოცდის) საკითხების შერჩევა ზემოთ მოცემული საკითხებიდან წარმოადგენს შემფასებლის პრეროგატივას.

ნაწილი 5. პრაქტიკული დავალების/დავალბები შესრულების/შეფასების კრიტერიუმების მითითებებით:

პრაქტიკული დავალების შესრულებაზე დაკვირვება

საგამოცდო გარემო:

შესაფასებელი პირის შეფასება ხორციელდება პრაქტიკული დავალებების სახით.

საგამოცდო პროცესის მონიტორინგი:

საგამოცდო პროცესის მონიტორინგს ახორციელებს შემფასებელი/შემფასებლები (ნეიტრალური კომისია) წინასწარი დადგენილი წესისა და პროცედურების დაცვით.

მოპოვებული მტკიცებულებები:

მტკიცებულებები უზრუნველყოფილია შემფასებლის მიერ შევსებული ჩანაწერების ფორმით.

საგამოცდო პრაქტიკული დავალებების ჩამონათვალი:

დასადასტურებელი კომპეტენციების შესაბამისად სტუდენტმა უნდა შეასრულოს დავალება:

- ა). ბადაგის დამზადება;
- ბ). ლუდის ფერმენტაცია და ფილტრაცია;
- გ). ლუდის პასტერიზაცია;
- დ). გაზიანი უალკოჰოლო სასმელების დამზადება;
- ე). არაგაზირებული უალკოჰოლო სასმელების დამზადება;
- ვ). ლუდის, გაზიანი და არაგაზირებული უალკოჰოლო სასმელების ჩამოსხმა.

გაითვალისწინეთ:

1. შესაფასებელი პირის მიერ შესრულებული სამუშაოს წარმოებისას ეკონომიური, ხარისხის უზრუნველყოფის, გარემოს დაცვის, სამართლებრივი, უსაფრთხოების წესების დაცვის,

ჰიგიენის დაცვის მიდგომების, სამუშაოს შესრულების თანამიმდევრობის შეფასება წარმოადგენს ზემოთჩამოთვლილ დავალებებზე დაკვირვების თანამდევ პროცესს და მასზე დამატებითი დროის გამოყოფა არაა რეკომენდებული.

2. შემფასებლის მიერ დამატებითი კითხვების დასმის შემთხვევაში შესაფასებელი პირი პასუხობს მათ და საჭიროების შემთხვევაში მოჰყავს საკუთარი ქმედების/ გადაწყვეტილების შესაბამისი არგუმენტები
3. სავალდებულო კომპონენტის (გამოცდის) საკითხების შერჩევა ზემოთ მოცემული საკითხებიდან წარმოადგენს შემფასებლის პრეროგატივას.

ნაწილი 6. საჭიროების შემთხვევაში დამატებითი ინფორმაცია

შემფასებლის ჩანაწერების ფორმები

შესაფასებელი პირის სახელი, გვარი:

შეფასების თარიღი:

შეფასების ადგილი:

შემფასებლის სახელი, გვარი:

დადასტურებული კომპეტენცია	მტკიცებულებები		
	ფორმალური განათლების აღიარება (დანართი N)	არაფორმალური განათლების აღიარება (დანართი N)	გამოცდა (დანართი N)

შედეგი: დადასტურდა -----/ არ დადასტურდა -----

შემფასებლის კომენტარი:
დადასტურება:

