

დანართი
დამტკიცებულია სსიპ ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის

კოლეჯის დირექტორის N04-77 ბრძანება (29.05.2020)

ცვლილება 04-114 (14.07.2020)

ცვლილება 04-187 (02.10.2020)

ცვლილება 04-195 09.10.2020 დანართი 3



სსიპ - ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის კოლეჯი

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავება

მისამართი: მცხეთის რ-ნი, სოფ. წინამძღვრიანთკარი

საკონტაქტო ინფორმაცია: 577215090;

tmkcollege@tmk.edu.ge

www.tmk.edu.ge

პროგრამის ხელმძღვანელი: ნინო ძირკველიშვილი

ndzirkvelishvili@mail.ru

მცხეთა

2020

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება ქართულ და ინგლისურ ენაზე - ხილისა და ბოსტნეულის გადამამუშავება/Fruit and vegetable production
2. სარეგისტრაციო ნომერი - 09112-3
3. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია ქართულ და ინგლისურ ენაზე

საშუალო პროფესიული კვალიფიკაცია სასურსათო პროდუქტების წარმოებაში / Secondary Vocational Qualification in Food Production

აღნიშნული კვალიფიკაცია განათლების საერთაშორისო კლასიფიკატორის ISCED-ის მიხედვით განეკუთვნება დეტალურ სფეროს - „საკვები პროდუქტების გადამამუშავება“, კოდი 0721, აღმწერი - „საკვები პროდუქტების გადამამუშავება - შეისწავლის საკვები პროდუქტებისა და სასმელების გადამამუშავებასა და შეფუთვის, ასევე საკვები პროდუქტების წარმოებისა და დისტრიბუციის დროს გამოყენებულ მოწყობილობებსა და პროცედურებს“.

4. მიზანი

პროგრამის მიზანია წარმოება და გადამამუშავების სფეროსთვის, კერძოდ კი, სასურსათო პროდუქტების წარმოებისთვის შრომის ბაზარი უზრუნველყოფილ იქნას კონკურენტუნარიან კადრით.

5. დაშვების წინაპირობა

- სრული ზოგადი განათლება

6. დასაქმების სფერო და შესაძლებლობები

სასურსათო პროდუქტების წარმოების საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მფლობელს შეუძლია დასაქმდეს ხილის, ბოსტნეულისა და მსგავსი პროდუქტების დამკონსერვებლად, საკვებისა და მსგავსი პროდუქტების დასამამუშავებელი მანქანების ოპერატორად, შესაფუთი, ჩამოსასხმელი და ეტიკეტის დასაკრავი მანქანების ოპერატორად, ხელით მფუთავად ნებისმიერ სახელწიფო ან/და კერძო კომპანიაში.

ეკონომიკური საქმიანობების სახეების ეროვნული კლასიფიკატორის კოდები: 10, 10.1, 10.11, 10.11.0, 10.12, 10.12.0, 10.13, 10.13.0, 10.2, 10.20, 10.20.0, 10.3, 10.32, 10.32.0, 10.39, 10.39.0, 10.4, 10.41, 10.41.0, 10.5, 10.51, 10.51.0, 10.52, 10.52.0, 10.6, 10.61, 10.61.1, 10.61.9, 10.71.1, 10.71.2, 10.72, 10.72.0, 10.83, 10.83.1, 10.86.0, 11, 11.01, 11.01.0, 11.02, 11.02.0, 11.03, 11.03.0, 11.04, 11.04.0, 11.05, 11.05.0, 11.07, 11.07.1, 11.07.2.

დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორი (ISCO) კოდები: 9321, 8183, 8160, 7514, 7513, 7511.

7. სტრუქტურა და მოდულები

პროგრამა მოიცავს ერთ კვალიფიკაციას ხუთი კონცენტრაციით:

ხილისა და ბოსტნეულის გადამამუშავება - პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად **85 კრედიტი**, რომელთაგან 15 კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 18 კრედიტი არის საერთო პროფესიული მოდულები, 52 კრედიტი არის კონცენტრაციის მოდულები.

*არ გაითვალისწინება ისეთ სასწავლო გეგმაში, რომელშიც ინტეგრირებულია ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის სწავლის შედეგები

ზოგადი მოდულები		
№	მოდულის დასახელება	კრედიტი
1	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია *	3
2	მწარმოება 2 *	2
3	ინფორმაციული წიგნიერება 1	3
4	უცხოური ენა	5
5	რაოდენობრივი წიგნიერება *	2
სულ		15
საერთო პროფესიული მოდულები		
№	მოდულის დასახელება	კრედიტი
1	გაცნობითი პრაქტიკა - სასურსათო პროდუქტების წარმოებაში	2
2	სურსათის უვნებლობა	2
3	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2
4	ქიმია	4
5	ბიოლოგია	4
6	მიკრობიოლოგია 1	4
სულ		18
ხილისა და ბოსტნეულის გადამამუშავება - კონცენტრაციის მოდულები		

№	მოდულის დასახელება	კრედიტი
1	შესავალი ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების პროფესიაში	2
2	ხილისა და ბოსტნეულის ბიოლოგიური თავისებურებები	1
3	ხილისა და ბოსტნეულის ფიტოქიმიური საფუძვლები	2
4	ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების ტექნოლოგიური საფუძვლები	1
5	ხილისა და ბოსტნეულის საწარმოში მიღება და პირველადი დამუშავება	4
6	ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქტების წარმოება	10
7	ხილისა და ბოსტნეულის წვენების წარმოება	6
8	ხილის კონცენტრირებული წვენის წარმოება	5
9	ხილისა და ბოსტნეულის შრობა	4
10	ხილისა და ბოსტნეულის სწრაფგაყინვა	4
11	ხილისა და ბოსტნეულის შენახვისუნარიანობის უზრუნველყოფა	3
12	დასაფასოებელი ტარის მომზადება	2
13	ხილისა და ბოსტნეულის ნიმუშების პარამეტრების შემოწმება	2
14	ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქციის ხარისხი და უვნებლობა	4
15	ხილისა და ბოსტნეულის ბავშვთა პროდუქტების წარმოების საფუძვლები	1
16	ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების ნარჩენების გამოყენების საფუძვლები	1
სულ		52

8. სწავლის შედეგები

კონცენტრაცია „ხილ-ბოსტნეულის გადამუშავება“

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

1. საწარმოში მიიღოს და დაამუშაოს პირველადად ხილი და ბოსტნეული
 2. აწარმოოს ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქტები
 3. აწარმოოს ხილისა და ბოსტნეულის წვენები
 4. აწარმოოს ხილის კონცენტრირებული წვენი
 5. განახორციელოს ხილისა და ბოსტნეულის შრობა
 6. განახორციელოს ხილისა და ბოსტნეულის სწრაფგაყინვა
 7. უზრუნველყოს ხილისა და ბოსტნეულის შენახვისუნარიანობა
 8. მოამზადოს ტარა დასაფასოებლად
 9. შეამოწმოს ხილის და ბოსტნეულის ნიმუშების პარამეტრები.
1. მოამზადოს მზა პროდუქტი სარეალიზაციოდ.

9. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავება

სსიპ - ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის კოლეჯმა შეიმუშავა რძის პროდუქტების წარმოების პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა. პროგრამა შემუშავებულია დუალური მიდგომით, რომელშიც სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების 50% -ზე მეტი მიიღწევა რეალურ სამუშაო გარემოში.

10. სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება

პირს კრედიტი მიენიჭება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე, რომელიც შესაძლებელია:

- ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით;
- ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით;
- გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

განმავითარებელი შეფასება შესაძლოა განხორციელდეს როგორც ქულების, ასევე ჩათვლის პრინციპების გამოყენებით.

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული (კომპეტენციების დადასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორი ტიპის შეფასებას:

- ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;
- ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულებში.

პროგრამის მოდულების, სწავლის შედეგებისა და თემატიკის კომპონენტებში ითვალისწინებს რვა საკვანძო კომპეტენციის განვითარებას (*მშობლიურ ენაზე კომუნიკაცია; უცხო ენაზე კომუნიკაცია; მათემატიკური კომპეტენცია; ციფრული კომპეტენცია; დამოუკიდებლად სწავლის უნარი; პიროვნებათშორისი, კულტურათაშორისი, სოციალური და მოქალაქეობრივი კომპეტენციები; მეწარმეობა და კულტურული გამომხატველობა*), რომლებიც მნიშვნელოვანია პროფესიონალი და კონკურენტუნარიანი კადრის აღზრდისთვის. რვა საკვანძო კომპეტენციიდან ერთ-ერთი - მშობლიური/პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სწავლების ძირითადი ენის განვითარების მიზნით, თითოეული პროფესიული განათლების მასწავლებლის მიერ სწავლება-სწავლის პროცესში უნდა შეფასდეს ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაციის უნარი, კერძოდ, მართლწერისა და მართლმეტყველების წესების დაცვა შემდეგი კომპეტენციების ფარგლების გათვალისწინებით:

მართლმეტყველება

- საუბრის/პრეზენტაციის დროის ლიმიტის დაცვა;
- სათანადო პროფესიული ლექსიკის გამოყენება;
- მოსაზრების ჩამოყალიბება გასაგებად, ნათლად და თანამიმდევრულად;
- ადეკვატური მაგალითებისა და არგუმენტების მოყვანა;
- ზეპირი მსჯელობისთვის დამახასიათებელი არავერბალური საშუალებების ადეკვატურად გამოყენება (მაგ., ჟესტიკულაცია, ინტერვალი საუბარში, ხმის ტემბრის ცვალებადობა).

მართლწერა

- საკავშირებელი სიტყვების სწორად გამოყენება;
- ძირითადი სასვენი ნიშნების (წერტილი, კითხვისა და ძახილის ნიშნები) სწორად გამოყენება;
- პროფესიული ლექსიკის სათანადოდ გამოყენება;
- წერისას ტიპობრივი სტილისტური ხარვეზების აღმოფხვრა;
- არ უნდა იქნეს გამოყენებული ენისთვის არაბუნებრივი შესიტყვებები და ლექსიკა - ბარბარიზმები, ჟარგონები;
- ინფორმაციის გადმოცემა თანამიმდევრულად, გასაგებად, შესასრულებელი აქტივობის შესაბამისად.

11. კვალიფიკაციის მინიჭება

კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები. კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებითი პირობაა საკვალიფიკაციო გამოცდის ჩაბარება.

12. სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების (სსსმ) და შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე (შშმ) სტუდენტების სწავლებისათვის

შეზღუდული შესაძლებლობისა და სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე პირთა პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში ჩართულობის უზრუნველყოფის მიზნით ასეთი პირები მოდულებზე დაიშვებიან მოდულის წინაპირობის/წინაპირობების დაძლევის გარეშე.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით განსაზღვრული კრედიტები პირს ენიჭება მხოლოდ შესაბამისი სწავლის შედეგების დადასტურების შემთხვევაში, ხოლო კვალიფიკაცია - მე-11 პუნქტით გათვალისწინებული წესით.

13. საგანმანათლებლო დაწესებულების პარტნიორი ორგანიზაციები, რომლებთანაც ხელშეკრულების მეშვეობით უზრუნველყოფილია პრაქტიკული კომპონენტის განხორციელება:

შპს გსქ კულა

14 .არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტების სწავლება

მოდულების, ქართული ენა A2 და ქართული ენა B1 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს „პროფესიული ტესტირების ჩატარების დებულების დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2013 წლის 27 სექტემბრის ბრძანება №152/ნ ბრძანებით დამტკიცებული დებულების მე-4 მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებულ რუსულ, აზერბაიჯანულ ან სომხურ ენაზე ტესტირების გზით. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულებით.

15. პროგრამის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლები

- ჩარჩო დოკუმენტი - სასურსათო პროდუქტების წარმოება

16. პროგრამის განხორციელების ადგილი:

პროგრამა ხორციელდება

- მცხეთის რაიონის სოფ. წინამძღვრიანთკარში (ძირითდი სასწავლო კორპუსი)
- პრაქტიკული კომპონენტი: შპს გსქ კულა, გორი, შინდისის გზატკეცილი 17

16. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში:

ქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 85 კრედიტი

არაქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 115 კრედიტი

17. პროგრამის ხანგძლივობა:

- ქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 96 სასწავლო კვირა
- არაქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 117 სასწავლო კვირა

დანართი N1 - სასწავლო გეგმა

დანართი N 2- ინტერპერსონალური კომუნიკაცია

დანართი N3 - პროგრამის განმახორციელებლები

დანართი N 4 - მეწარმეობა 2

დანართი N 5 - ინფორმაციული წიგნიერება 1

დანართი N 6 - უცხოური ენა (ინგლისური ენა)

დანართი N 7 - რაოდენობრივი წიგნიერება

- დანართი N 8 - გაცნობითი პრაქტიკა- სასურსათო პროდუქტების წარმოებაში
- დანართი N 9 - სურსათის უვნებლობა
- დანართი N 10 - გარემოსდაცვითი საფუძვლები
- დანართი N 11 - ქიმია
- დანართი N 12 - ბიოლოგია
- დანართი N 13 - მიკრობიოლოგია 1
- დანართი N 14 - ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქციის ხარისხი და უვნებლობა
- დანართი N 15 - ხილისა და ბოსტნეულის საწარმოში მიღება და პირველადი დამუშავება
- დანართი N 16 - ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქტების წარმოება
- დანართი N 17 - ხილისა და ბოსტნეულის ბიოლოგიური თავისებურებები
- დანართი N 18 - ხილისა და ბოსტნეულის ფიტოქიმიური საფუძვლები
- დანართი N 19 - ხილისა და ბოსტნეულის შრობა
- დანართი N 20 - ხილისა და ბოსტნეულის სწრაფგაყინვა
- დანართი N 21 - ხილისა და ბოსტნეულის შენახვისუნარიანობის უზრუნველყოფა
- დანართი N 22 - დასაფოსოებელი ტარის მომზადება
- დანართი N 23 - ხილისა და ბოსტნეულის ნიმუშების პარამეტრების შემოწმება
- დანართი N 24 - ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების ტექნოლოგიური საფუძვლები
- დანართი N 25 - ხილისა და ბოსტნეულის ბავშვთა პროდუქტების წარმოების საფუძვლები
- დანართი N 26 - ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების ნარჩენების გამოყენების საფუძვლები
- დანართი N 27 - ხილისა და ბოსტნეულის წვენების წარმოება
- დანართი N 28 - ხილის კონცენტრირებული წვენის წარმოება
- დანართი N 29 - შესავალი ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების პროფესიაში
- დანართი N 30 - ქართული ენა A 2
- დანართი N 31 - ქართული ენა B 1