

დამტკიცებულია სსიპ ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის
კოლეჯის დირექტორის N04-95 ბრძანებით (23.09.2019)

ბრძანება დანართი N2

ცვლილება: N04-97 26.09.2016 დანართი N2

N04-118 (01.11.2019) დანართი N2

N04-151 (13.12.2019) დანართი N2

N04-20 (05.02.2020) დანართი N2



სსიპ - ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის კოლეჯი
პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა
რძის პროდუქტების წარმოება

მისამართი: მცხეთის რ-ნი, სოფ. წინამძღვრიანთკარი

საკონტაქტო ინფორმაცია: 577215090; www.tmk.edu.ge

პროგრამის ხელმძღვანელი: გივი ბასილაძე

მცხეთა

2019

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება ქართულ და ინგლისურ ენაზე - რძის პროდუქტების წარმოება / Milk 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 რძის პროდუქტების დამამზადებლად, 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

პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად **85 კრედიტი**, რომელთაგან 15 კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 18 კრედიტი არის საერთო პროფესიული მოდულები, 52 კრედიტი არის რძის პროდუქტების წარმოების კონცენტრაციის მოდულები.

ზოგადი მოდულები		
№	მოდულის დასახელება	კრედიტი
1	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	3
2	მეწარმეობა 2	2
3	ინფორმაციული წიგნიერება 1	3
4	უცხოური ენა (ინგლისური 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
რძის პროდუქტების წარმოება - კონცენტრაციის მოდულები		
№	მოდულის დასახელება	კრედიტი
1	რძე და რძის პროდუქტების ბიოქიმიური საფუძვლები	2
2	რძის პირველადი დამუშავება	3
3	რძის თბური და მექანიკური დამუშავება	6
4	ლაბორატორიული სამუშაოები რძის დამუშავებისას	5
5	სასმელი რძის დამზადება	2

6	სასმელი რძემჟავა პროდუქტების დამზადება	3
7	არაჟნის დამზადება	3
8	ნაყინის დამზადება	2
9	კარაქის დამზადება	5
10	ხაჭოს დამზადება	3
11	შრატის გადამუშავება	2
12	დოსგან პროდუქტების წარმოება	1
13	ყველის დამზადება	7
14	გეოგრაფიული აღნიშვნის მქონე რძის პროდუქტების წარმოება	6
15	რძის კონსერვების დამზადება	1
16	მანქანა დანადგარების მოვლა	1
სულ		52

8. სწავლის შედეგები

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

1. რძის პროდუქტის წარმოებისთვის შეარჩიოს ნედლეული
2. რძის პროდუქტის წარმოებისთვის შეაფასოს ნედლეული
3. ტექნოლოგიური რეჟიმების დაცვით დაამზადოს:
 - არაჟანი
 - ყველი
 - გეოგრაფიული აღნიშვნის მქონე რძის პროდუქტები
 - კარაქი
 - ნაყინი
 - რძის კონსერვები
 - ხაჭო
 - სასმელი რძე
 - სასმელი რძემჟავა პროდუქტები
4. გადაამუშაოს დო და შრატი
5. მოუაროს რძის პროდუქტის წარმოებაში გამოსაყენებელ მანქანა-დანადგარებს
6. მოამზადოს რძის პროდუქცია 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.

პროგრამა მოდულების, სწავლის შედეგებისა და თემატიკის კომპონენტებში ითვალისწინებს რვა საკვანძო კომპეტენციის განვითარებას (*მშობლიურ ენაზე კომუნიკაცია; უცხო ენაზე კომუნიკაცია; მათემატიკური კომპეტენცია; ციფრული კომპეტენცია; დამოუკიდებლად სწავლის უნარი; პიროვნებათმორისი, კულტურათათმორისი, 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, ინტერვალის 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:

- კოოპერატივი „მთია“ (თიანეთის მუნიციპალიტეტის, სოფ. ხევსურთსოფელი)
- ამხანაგობა „თიანეთი“ (დაბა თიანეთი, გოგებაშვილის ქუჩა N7)
- სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივი „რკ ყვარის მთა“ (დაბა თიანეთი, არტნის ქუჩა N17)
- შპს „ქართული რძის პროდუქტები“ (თბილისი, მარნეულის ქუჩა N43)
- შპს „ჩვენ ფერმერ“ (თბილისი, ქავთარაძის N11)
- შპს რესპუბლიკა (თბილისი, ორხევი, ახვლედიანის ქუჩა N26ა)

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

15. პროგრამის განხორციელების ადგილი:

პროგრამა ხორციელდება

- მცხეთის რაიონის სოფ. წინამძღვრიანთკარში (ძირითდი სასწავლო კორპუსი)
- დაბა თიანეთი, რუსთაველის ქუჩა N21 (დამატებითი სასწავლო კორპუსი)

- **პრაქტიკული კომპონენტი:** კოოპერატივი „მთია“ (თიანეთის მუნიციპალიტეტის, სოფ. ხევსურთსოფელი); ამხანაგობა „თიანეთი“ (დაბა თიანეთი, გოგებაშვილის ქუჩა N7); სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივი „რკ ყვარის მთა“ (დაბა თიანეთი, არტნის ქუჩა N17); შპს „ქართული რძის პროდუქტები“ (თბილისი, მარნეულის ქუჩა N43); შპს „ჩვენ ფერმერ“ (თბილისი, ქავთარაძის N11), შპს რესპუბლიკა (თბილისი, ორხევი, ახვლედიანის ქუჩა N26ა)

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 N2 - პროგრამის განმახორციელებლები

დანართი N3 - ინტერპერსონალური კომუნიკაცია

დანართი N4 - მეწარმეობა 2
დანართი N5 - ინფორმაციული წიგნიერება 1
დანართი N6 - უცხოური ენა (ინგლისური ენა)
დანართი N7 - რაოდენობრივი წიგნიერება
დანართი N8 - გაცნობითი პრაქტიკა - სასურსათო პროდუქტების წარმოებაში
დანართი N9 - სურსათის უვნებლობა
დანართი N10 - გარემოსდაცვითი საფუძვლები
დანართი N11 - ქიმია
დანართი N12 - მიკრობიოლოგია 1
დანართი N13 - რძე და რძის პროდუქტების ბიოქიმიური საფუძვლები
დანართი N14 - რძის პირველადი დამუშავება
დანართი N15 - რძის თბური და მექანიკური დამუშავება
დანართი N 16 - ლაბორატორიული სამუშაოები რძის დამუშავებისას
დანართი N17 - სასმელი რძის დამზადება
დანართი N 18 - სასმელი რძემჟავა პროდუქტების დამზადება
დანართი N19 - არაჟნის დამზადება
დანართი N 20 - ნაყინის დამზადება
დანართი N 21 - კარაქის დამზადება
დანართი N 22 - ხაჭოს დამზადება
დანართი N 23 - შრატის გადამუშავება
დანართი N 24 - დოსგან პროდუქტების წარმოება
დანართი N 25 - ყველის დამზადება
დანართი N 26 - გეოგრაფიული აღნიშვნის მქონე რძის პროდუქტების წარმოება
დანართი N 27 - რძის კონსერვების დამზადება
დანართი N 28 - მანქანა დანადგარების მოვლა
დანართი N29 - ბიოლოგია

დანართი N30 - ქართული ენა A2

დანართი N31 - ქართული ენა B1