



პრაქტიკული ტრენინგები სოფლის მეურნეობაში რძის გადამუშავება

სტუდენტების რაოდენობა ჯგუფში: 5-6 სტუდენტი

კურსის მოსამზადებელი სამუშაოები

როდის?	რა?	ვინ?
I დღით ადრე	<ul style="list-style-type: none"> • საკლასო ოთახის აღჭურვა • საჭირო ინვენტარის მომარაგება და მომზადება • სასწავლო მასალის ამობეჭდვა • სახელების თეგები • სასწავლო სურათები • სამეცადინო ბარათები • პროექტორი • პრეზენტაციები 	ტრენერები

დღე 1 (ონლაინ)

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
14:00	რძის მიღება და პირველადი დამუშავება;	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
15:00	სურსათის უვნებლობა; HACCP	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
16:00	შესვენება			
16:30	სურსათის უვნებლობა; HACCP	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
17:30-18:30	რძის ქიმიური შემადგენლობა	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო

დღე 2 (ონლაინ)

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
14:00	ჰომოგენიზირება, ცხიმი რძეში	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
15:30	ყველის დაავადებები, პროფილაქტიკა და მოვლა	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
16:00	შესვენება			
16:30	ყველის დაავადებები, პროფილაქტიკა და მოვლა	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
17:30-18:30	რძის თერმული დამუშავება, პასტერიზება	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო

დღე 3 (ონლაინ)

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
14:00	ნიმუშის სწორად აღება	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
14:30	შრომის უსაფრთხოება	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო
16:00	შესვენება			
16:30- 18:30	ალპური ყველის დამზადება	ზუმში შეხვედრა	კომპიუტერი	სოფიკო

დღე 4

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
10:00	შეხვედრა, გაცნობა, კურსის განხილვა.	აუდიტორია	სახელების თეგები. პროექტორი. სასწავლო მასალები	სოფიკო
11:00	სამუშაო სივრცეების გაცნობა	საწარმოს სივრცეები		სოფიკო
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		
14:30	რეცხვა-დენზინფექცია	აუდიტორია/საწარმოს სივრცეები	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო
16:30	შესვენება			
17:00 – 18:00	ყველის დაავადებები, პროფილაქტიკა და მოვლა.	აუდიტორია/საწარმოს სივრცეები	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო

დღე 5.

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
07:00	პრაქტიკა ორი ჯგუფი 1. მთის დამწიფებელი ყველი 2. მუხლი	საწარმოს სივრცეები	რძე, საწარმოო დანადგარები	სოფიკო / მარკუსი
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		
14:30	წველის პრაქტიკებები	ფერმა / ფერმის აუდიტორია	მსხვილფეხა პირუტყვი, რეზინის ცურები, წინასწარი ჩამოწველის ჭურჭელი, ცურის საფეხინფექციო საშუალებები, მასტიტის ტესტი	ნატო
16:30	შესვენება			
17:00	რძის ქიმიური შემადგენლობა	აუდიტორია	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო
18:00- 18:30	რძის თერმული დამუშავება, პასტერიზება	აუდიტორია	პასტერიზატორი; პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო

დღე 6.

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
07:00	პრაქტიკა ორი ჯგუფი 1. იოგურტი 2. კრემყველი პრაქტიკა ყველა ერთად ლაბორატორიული სამუშაოები; კულტურები	საწარმოს სივრცეები- ლაბორატორია	რძე, საწარმოო დანადგარები; ელექტროქურა; 2 ქვაბი კულტურები ლაბორატორიული ადჭურვილობა; ელექტროქურა; 2 ქვაბი კულტურები	სოფიკო / მარკუსი
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		
14:30	ვეტერინარია(ცურის ჯანმრთელობა);	ფერმა / ფერმის აუდიტორია	მსხვილფეხა პირუტყვი, რეზინის ცურები, წინასწარი ჩამოწველის ჭურჭელი, ცურის საფეხინფექციო საშუალებები, მასტიტის ტესტი	ნატო
16:30	შესვენება			
17:00- 18:30	ნაღები კარაქი	აუდიტორია	რძე, კარაქის საამქრო; პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო

დღე 7.

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
07:00	პრაქტიკა ორი ჯგუფი 1. ქამამბერი 2. რაკლეტი	საწარმო-წარმოების ოთახი	რძე, საწარმოო დანადგარები ელექტროქურა; 2 ქვაბი კულტურები	სოფიკო
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		
14:30	მარილწყალი	აუდიტორია	მარილწყლის ოთახი, პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო
15:30	დელამოს დაჭრა	აუდიტორია	საწარმოო დანადგარები	სოფიკო
16:30	შესვენება			
17:00- 18:30	რძის შენახვის პრაქტიკები;	აუდიტორია	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო

დღე 8.

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
07:00	პრაქტიკა ორი ჯგუფი 1. ყველის საცავი 2. კარაქი	საწარმო-ყველის საცავი; კარაქის საამქრო	სეპარატორი კარაქის სადღებები;	სოფიკო
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		
14:30	კულტურები	ლაბორატორია/ აუდიტორია	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო
16:30	შესვენება			
17:00- 18:00	მარილწყალი	აუდიტორია	მარილწყლის ოთახი, პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო

დღე 9.

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
07:00	პრაქტიკა ყველა ერთად; საწარმოს დასუფთავება	საწარმო		სოფიკო
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		

14:30	დელამოს დაჭრა	აუდიტორია	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო
15:30	კულტურები;	აუდიტორია	პროექტორი; დაფა; მარკერები;	სოფიკო
16:30	შესვენება			სოფიკო
17:00- 18:30	შეფასება:	აუდიტორია		სოფიკო

დღე 10. ივლისი 2023

დრო	სამუშაო/თემები	სივრცე	საჭირო მასალები	განმახორციელები პირი
07:00	პრაქტიკა შეფასება - პრაქტიკული გამოცდა	საწარმო-წარმოების ოთახი	დიდი ქვაბი; პატარა ქვაბი; კულტურები	სოფიკო
13:00	ლანჩი	კაფეტერია		
14:30	შეფასების განხილვა	აუდიტორია		სოფიკო
15:30- 16:30	კურსის დამთავრება, სერთიფიკატების გადაცემა	აუდიტორია		სოფიკო