

თევზის შებოლვის ოპერატორი

**პროფესიული სტანდარტი**

**სსიპ** – **განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი**

**2017 წელი**

1. **დასახელება (ქართულად): თევზის შებოლვის ოპერატორი**
2. **დასახელება (ინგლისურად): Fish Smoking Operator**
3. **პროფესიული სტანდარტის სარეგისტრაციო ნომერი: ..**
4. **პროფესიული სტანდარტის შესაბამისი კოდი „დასაქმების საერთაშორისო სტანდარტული კლასიფიკატორის“ (ISCO-08) მიხედვით: 7511/8160**
5. **დასაქმების სფეროს აღწერა:**

თევზის შებოლვის ოპერატორი ახორციელებს არსებული ტექნოლოგიური სქემის შესაბამისად სხვადასხვა სახეობის თევზის შებოლვას ცივი და ცხელი მეთოდების გამოყენებით.

1. **სამუშაო გარემო და დასაქმების შესაძლებლობები:**

თევზის შებოლვის ოპერატორის სამუშაო გარემოა თევზის გადამამუშავებელი საწარმო, რომელიც აკმაყოფილებს დადგენილ სანიტარიულ-ჰიგიენურ, შრომისა და სახანძრო უსაფრთხოების ნორმებს, იგი მუშაობს საშუალო ინტენსივობის ფიზიკური დატვირთვით.

სამუშაოს სპეციფიკიდან გამომდინარე, შესაძლებელია საჭირო გახდეს თევზის შებოლვის ოპერატორის ზენორმატიული დროით დატვირთვა, საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობის მოთხოვნების გათვალისწინებით.

თევზის შებოლვის ოპერატორი შეიძლება დასაქმდეს ისეთი ტიპის თევზის გადამამუშავებელ საწარმოში, რომელიც ახდენს პროდუქციის წარმოებას ცხელი და ცივი შებოლვის მეთოდებით.

1. **აუცილებელი პროფესიული მოთხოვნები:**

კანონმდებლობით არ არის დადგენილი

1. **პროფესიული მოვალეობები და ამოცანები:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | პროფესიული მოვალეობა | პროფესიული ამოცანა |
| 1 | **სამუშაოს ორგანიზება** | * 1. უშუალო ხელმძღვანელისგან იღებს დღის გეგმას   2. იმარაგებს აუცილებელ სახარჯ მასალებს   3. ამოწმებს დანადგარის გამართულობას   4. ამოწმებს ინვენტარის მდგომარეობას   5. ამყარებს კომუნიკაციას თევზის პირველადი დამუშავების და დამარილების უბანთან   6. ამოწმებს შესაბოლი პროდუქციის ხარისხს (შრობის ხარისხი, სწორი განლაგება)   7. ამყარებს კომუნიკაციას დაფასოების უბანთან   8. ტვირთავს სპეციალურ ნახერხს შესაბოლი საკნის ბოლის გენერატორში |
| 2 | **თევზის მომზადება შესაბოლად** | * 1. ახარისხებს თევზს სახეობის, ზომის და მექანიკური დაზიანების მიხედვით   2. აცვამს თევზს მარყუჟებზე საჭიროების მიხედვით   3. ალაგებს თევზს სპეციალურ შესაბოლ ბადეებზე   4. კიდებს მარყუჟებზე აცმულ თევზს სპეციალურ შამფურებზე   5. ათავსებს თევზს ურიკებზე   6. გადააქვს თევზით დატვირთული ურიკები საშრობ უბანზე, ტექნოლოგიური რუქით გათვალისწინებული დროის ხანგრძლივობით   7. ამარილებს თევზს |
| 3 | **თევზის ცივად და მსუბუქად შებოლვა** | * 1. ათავსებს ურიკებს შესაბოლ საკანში (ღუმელში) აცვამს თევზს მარყუჟებზე საჭიროების მიხედვით   2. ათავსებს შესაბოლ თევზში კონტაქტურ თერმომეტრს   3. რთავს შესაბამისად შერჩეულ პროგრამას   4. აკონტროლებს ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობას (ტემპ. რეჟიმი +280C - +300 C, დრო, ტენიანობა, ფიზიკური მახასიათებლები)   5. გააქვს მზა პროდუქცია ტექნოლოგიური პროცესის დასრულებისთანავე გაგრილების უბანზე   6. აწარმოებს ჩანაწერებს შესაბამის ჟურნალში |
| 4 | **თევზის ცხლად შებოლვა** | * 1. ათავსებს ურიკებს შესაბოლ საკანში (ღუმელში) აცვამს თევზს მარყუჟებზე საჭიროების მიხედვით   2. ათავსებს შესაბოლ თევზში კონტაქტურ თერმომეტრს   3. რთავს შესაბამისად შერჩეულ პროგრამას   4. აკონტროლებს ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობას (ტემპ. რეჟიმი +730C, დრო, ტენიანობა, ფიზიკური მახასიათებლები)   5. გააქვს მზა პროდუქცია ტექნოლოგიური პროცესის დასრულებისთანავე გაგრილების უბანზე   6. აწარმოებს ჩანაწერებს შესაბამის ჟურნალში |
| 5 | **შესაბოლი საკნის (ღუმელის) რეცხვა-დეზინფიცირება** | * 1. იცვამს სპეცტანსაცმელს   2. ამზადებს საჭირო კონცენტრაციის სარეცხ და სადეზინფექციო ხსნარებს   3. ასხამს სარეცხ ხსნარს შესაბოლი საკნის სპეციალურ კონტეინერში   4. რთავს შესაბოლი საკნის შიდა სისტემის და ბოლის გენერატორის რეცხვის პროგრამას   5. რეცხავს შესაბოლი საკნის გარე და შიდა ზედაპირებს სპეციალური ჯაგრისის და სარეცხი სხნარის გამოყენებით   6. რეცხავს შესაბოლი უბნის კედლებს და იატაკს   7. ახდენს შესაბოლი უბნისა და საკნის დეზინფიცირებას |
| 6 | **ინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირება** | * 1. ირგებს აირწინაღს, სათვალეს და სპეცტანსაცმელს   2. აზავებს შესაბამისი კონცენტრაციის ხსნარს   3. ასველებს (ალბობს) სარეცხი ხსნარით ურიკებს, ბადეებს, სპეცშამფურებს   4. რეცხავს ინვენტარს სპეციალური ჯაგრისით   5. რეცხავს გამდინარე წყლის ჭავლით ინვენტარს   6. ახდენს ინვენტარის დეზინფიცირებას |
| 7 | **ზრუნვა პროფესიული განვითარებისთვის** | 7.1. ეცნობა ორგანიზაციის სტრუქტურას, შინაგანაწესს და საკუთარ უფლება-მოვალეობებს  7.2. აფასებს საკუთარ კომპეტენციებს, ცოდნას და უნარებს  7.3. გეგმავს საკუთარ პროფესიულ განვითარებას  7.4. ეცნობა პროფესიულ სიახლეებს  7.5. ერთვება პროფესიული განვითარების ღონისძიებებში  7.6. იყენებს მიღებულ ცოდნას და გამოცდილებას პრაქტიკულ საქმიანობაში |

1. **პიროვნული თვისებები:**

* პასუხისმგებლობა
* ორგანიზებულობა
* ოპერატიულობა
* ეთიკურობა

1. **მატერიალური რესურსი**

**ა) ინვენტარი, აღჭურვილობა**

შესაბოლი საკანი (ღუმელი), ურიკები, უჟანგავი ბადეები, კონტაქტური თერმომეტრი, სპეციალური შამფურები, მარყუჟები, უჟანგავი სპეციალური მაგიდა**,** საჭრელი დაფა და დანა,ელექტროგამომთვლელი მანაქანა, კონტაქტური თერმომეტრი, ელექტროსასწორი, ნედლეულის მოსათავსებელი ტარა, დეფროსტერი, კასრი ან ჩანი, მარილწყლის დასამზადებელი დანადგარი ან მოსარევი ინსტრუმენტი, თევზის სარეცხი რეზერვუარი, მაცივარი, ხარიხები, თევზის ჩამოსაკიდი ურიკა, ნარჩენების შესაგროვებელი ურნა, შემრევი (ტარა) სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გაზავებისთვის, კონტეინერები სხვადასხვა ზომის, სახანძრო უსაფრთოების ნაკრები, პირველადი დახმარების ყუთი,

**ბ) მასალა, ნედლეული:**

ნახერხი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, სუფრის მარილი, თევზი, ნახერხი, კონსერვანტი (ნატრიუმის ბენზოატი, კალიუმის სორბატი), მოსამწიფებლები. თევზის ასაკინძი კანაფი, ჯაგრისი, ჩვარი, საკანცელარიო ინვენტარი, სპეცტანსაცმელი:ქუდი, ხალათი, ხელთათმანები, პირბადე, დამცავი სათვალე, წყალგაუმტარი ტანსაცმელი.

1. **სამომავლო ტენდენციები:**

* თევზის წარმოების ტექნოლოგიის და მეთოდოლოგიების განვითარება, მეთოდების და ტექნიკის საერთაშორისო სტანდარტების დანერგვა

1. **პროფესიული ცოდნა და უნარები:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | მოვალეობა | პროფესიული ცოდნა | პროფესიული უნარები |
|  | **სამუშაოს ორგანიზება** | **იცის:**   * ეთიკის ნორმები * საწარმოში დადგენილი კომუნიკაციის ნორმები * შრომითი ურთიერთობის მარეგულირებელი ნორმები, შრომის ხელშეკრულების პირობები * ჩანაწერების შესრულების წესები * მასალის ხარჯვის ნორმები * წარმოებისთვის საჭირო ხელსაწყოებისა და მასალის ზუსტი დანიშნულება * სახარჯი მასალის შერჩევის ნორმები * შესაბოლი საკნის შესაბამისი სისტემების და აგრეგატების მუშაობის პრინციპი და შემოწმების წესები * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სანიტარიულ-ჰიგიენური ნორმები * ინვენტარის სანიტარიული ნორმები * ინვენტარის შემოწმების თანმიმდევრობა და წესი * შრობის ხარისხის შემოწმების ნორმები და წესი * ბოლის გენერატორის ნახერხით შევსების ნორმები * ტექნიკური უსაფრთხოების ნორმები * ნარჩენების სახეები და მათი გაუვნებლობის მეთოდები * გარემოს დაცვის ღონისძიებები | **შეუძლია:**   * ეთიკის ნორმების დაცვა * კომუნიკაციის ნორმების გამოყენება * საწარმოს წესდების და შინაგანაწესის შესრულება * შრომის ხელშეკრულების პირობების შესრულება * ჩანაწერების სრულყოფილად შესრულება * მასალის ნორმირებული ხარჯვა * საჭირო მასალის ზუსტად გამოყენება * სახარჯი მასალის შერჩევა * შესაბოლი საკნის სისტემების და აგრეგატების მუშაობის მუშაობის პრინციპის და შემოწმების წესების გამოყენება * კვების მრეწვ. საწარმოებისთვის მოქმედი სან-ჰიგიენური ნორმების დაცვა * ინვენტარის სანიტარიული მდგომარეობის შემოწმება * ინვენტარის ვიზუალური შემოწმება * შრობის ხარისხის შემოწმება * ბოლის გენერატორის ნახერხით შევსების ნორმების დაცვა * ტექნიკური უსაფრთხოების წესების დაცვა * ნარჩენების გაუვნებლობა * გარემო დაცვის ღონისძიებების განხორციელება |
|  | **თევზის მომზადება შესაბოლად** | **იცის:**   * თევზის დახარისხების წესი ტექნოლოგიური რუქის შესაბამისად * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სანიტარიულ-ჰიგიენური ნორმები * თევზის მარყუჟებზე აცმის წესი და ნორმები ტექნოლოგიური რუქით გათვალისწინებული მეთოდების გამოყენებით * თევზის დალაგების წესი შესაბოლ ბადეებზე ტექნ. რუქის შესაბამისად * სპეციალურ შამფურებზე მარყუჟებზე აცმული თევზის დაკიდების წესი * ტექნოლოგიური რუქის გათვალისწინებით თევზებს შორის მანძილის დაცვის წესი * ურიკებზე თევზის განთავსების ნორმები ტექნოლოგიური რუქის შესაბამისად * მოქმედი ტექნიკური უსაფრთხოების ნორმები * თევზით დატვირთული ურიკების საშრობ უბანზე გადატანის წესი * ტექნოლოგიური რუქის გათვალისწინებით თევზის დაყოვნების ხანგრძლივობის ნორმები * თევზის დამარილების წესები | **შეუძლია:**   * თევზის დახარისხება ტექნოლოგიური რუქის მიხედვით * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სან-ჰიგიენური ნორმების დაცვა * თევზის მარყუჟებზე აცმა ტექნოლოგიური რუქით გათვალისწინებით * თევზის დალაგება შესაბოლ ბადეებზე ტექნ. რუქის მოთხოვნების შესაბამისად * მარყუჟებზე აცმული თევზის ჩამოკიდება სპეციალურ შამფურებზე * ტექნოლოგიური რუქის მიხედვით თევზებს შორის მანძილის დაცვა * თევზის სწორად განთავსება ურიკებზე ტექნოლოგიური რუქის შესაბამისად * ტექნიკური უსაფრთხოების ნორმების დაცვა * თევზით დატვირთული ურიკების გადატანა საშრობ უბანზე * თევზის დაყოვნების ხანგრძლივობის განსაზღვრა ტექნ. რუქის შესაბამისად * თევზის დამარილება |
|  | **თევზის ცივად და მსუბუქად შებოლვა** | **იცის:**   * შესაბოლ საკანში (ღუმელში) ურიკების განთავსების წესი * კონტაქტური თერმომეტრის გამოყენების წესები * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სანიტარიულ-ჰიგიენური ნორმები * ცივად და მსუბუქად შესაბოლი თევზის პროგრამის არჩევის წესი დანადგარის ტექნიკური პასპორტის შესაბამისად * პროგრამის ჩართვის წესი * ტექნოლოგიური რუქით დადგენილი ცივად და მსუბუქად შებოლვის პროცესი * შებოლვის პროცესში დადგენილი ნორმები * შებოლვის პროცესის მახასიათებლების შემოწმების ნორმები * ტექნიკური და შრომის უსაფრთხოების ნორმები * მზა პროდუქციის გაგრილების უბანზე განთავსების წესი * ზოგადი ჰიგიენის ნორმები * ჟურნალის შევსების წესი * ჟურნალში მონაცემების შეყვანის წესი და თანმიმდევრობა | **შეუძლია:**   * ურიკების განთავსება შესაბოლ საკანში (ღუმელში) * კონტაქტური თერმომეტრის გამოყენება * კვების მრეწვ. საწარმოებისთვის მოქმედი სან-ჰიგიენური ნორმების დაცვა * ცივად და მსუბუქად შესაბოლი თევზის პროგრამის არჩევა * პროგრამის ჩართვა * გააკონტროლოს ცივად და მსუბუქად შებოლვის პროცესი * განსაზღვროს შებოლვის პროცესის დადგენილი ნორმები * ტექნიკური და შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა * მზა პროდუქციის განთავსება გაგრილების უბანზე * ზოგადი ჰიგიენის ნორმების დაცვა * ჟურნალში შესაბამისი ჩანაწერების წარმოება * ჟურნალში მონაცემების თანმიმდევრობით შეყვანა |
|  | **თევზის ცხლად შებოლვა** | **იცის**:   * შესაბოლ საკანში (ღუმელში) ურიკების განთავსების ნორმები და წესი * კონტაქტური თერმომეტრის გამოყენების წესები * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სანიტარიულ-ჰიგიენური ნორმები * ცხლად შესაბოლი თევზის პროგრამის არჩევის წესი დანადგარის ტექ. პასპორტის შესაბამისად * ტექნ. რუქით დადგენილი ცხლად შებოლვის პროცესის ნორმები * შებოლვის პროცესისთვის დადგენილი ნორმები * შებოლვის პროცესის შემოწმების მახასიათებლები * ტექნიკური და შრომის უსაფრთხოების ნორმები * მზა პროდუქციის გაგრილების უბანზე განთავსების წესი * ზოგადი ჰიგიენის ნორმები * ჟურნალის შევსების წესი * ჟურნალში მონაცემების შეყვანის წესი და თანმიმდევრობა | **შეუძლია:**   * ურიკების სწორად განთავსება შესაბოლ საკანში (ღუმელში) * კონტაქტური თერმომეტრის გამოყენება * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სან-ჰიგიენური ნორმების დაცვა * ცხლად შესაბოლი თევზის პროგრამის არჩევა * პროგრამის ჩართვა * ცხლად შებოლვის პროცესის კონტროლი * შებოლვის პროცესის დადგენილი ნორმების განსაზღვრა * ტექნიკური და შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა * მზა პროდუქციის განთავსება გაგრილების უბანზე * ზოგადი ჰიგიენის ნორმების დაცვა * ჟურნალში შესაბამისი ჩანაწერების წარმოება * ჟურნალში მონაცემების თანმიმდევრობით შეყვანა |
|  | **შესაბოლი საკნის (ღუმელის) რეცხვა-დეზინფიცირება** | **იცის:**   * ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენების წესები * პირადი ჰიგიენის წესები * სარეცხი საშუალების თანხმლები სპეციფიკაციის შესაბამისად მომზადების წესი * სარეცხი საშუალების კონცენტრაციის და რაოდენობის განსაზღვრის ნორმები * შრომითი უსაფრთხოების ნორმები * განზავებული ხსნარის ჩასხმის წესი შესაბოლი საკნის სპეციალურ კონტეინერში დანადგარის ტექნიკური პასპორტის შესაბამისად * შესაბოლი საკნის შიდა სისტემის და ბოლის გენერატორის ავტომატური რეცხვის პროგრამის ჩართვის მოთხოვნები და წესი * ტექნიკური უსაფრთხოების ნორმები * შესაბოლი საკნის გარე და შიდა ზედაპირების დამუშავების წესები სპეციალური ჯაგრისის და სარეცხი საშუალების გამოყენებით * წყლის გამდინარე ჭავლით საკნის გარე და შიდა ზედაპირების რეცხვის სტანდარტის მოთხოვნები * შესაბოლი საკნის (ღუმელის) რეცხვის ხარისხის შემოწმების წესი * შესაბოლი უბნის კედლების და იატაკის დამუშავების წესები მოქმედი კანონმდებლობით დამტკიცებული სარეცხი საშუალების გამოყენებით * შესაბოლი უბნის კედლებისა და იატაკის რეცხვის წესი წყლის ჭავლის მეშვეობით * შესაბოლი უბნის რეცხვის ხარისხის შემოწმებისწესი * შესაბოლი უბნის კედლებისა და იატაკის დეზინფიცირების მოთხოვნები * შესაბოლი საკნის გარე და შიდა ზედაპირების დეზინფიცირების მოთხოვნები | **შეუძლია:**   * ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენება * პირადი ჰიგიენის წესების დაცვა * სარეცხი საშუალების თანხმლები სპეციფიკაციის შესაბამისად მომზადება * სარეცხი საშუალების კონცენტრაციის და რაოდენობის განსაზღვრა * შრომითი უსაფრთხოების ნორმების დაცვა * განზავებული ხსნარის ჩასხმა შესაბოლი საკნის სპეციალურ კონტეინერში დანადგარის ტექნიკური პასპორტის შესაბამისად * შესაბოლი საკნის შიდა სისტემის და ბოლის გენერატორის ავტომატური რეცხვის პროგრამის ჩართვა. * ტექნიკური უსაფრთხოების ნორმების დაცვა * შესაბოლი საკნის გარე და შიდა ზედაპირების დამუშავება სპეციალური ჯაგრისის და სარეცხი საშუალების გამოყენებით * წყლის გამდინარე ჭავლით საკნის გარე და შიდა ზედაპირების რეცხვა * შესაბოლი საკნის რეცხვის ხარისხის შემოწმება * შესაბოლი უბნის კედლების და იატაკის დამუშავება საქართველოს კანონმდებლობით დამტკიცებული სარეცხი საშუალების გამოყენებით * შესაბოლი უბნის კედლებისა და იატაკის რეცხვა წყლის ჭავლის მეშვეობით * შესაბოლი უბნის რეცხვის ხარისხის შემოწმება * შესაბოლი უბნის კედლებისა და იატაკის სრული დეზინფიცირება * შესაბოლი საკნის გარე და შიდა ზედაპირების დეზინფიცირება |
|  | **ინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირება** | **იცის:**   * ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენების წესი   ინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირების დროს   * პირადი ჰიგიენის წესები ინვენტარის რეცხვა- დეზინფიცირების დროს * სარეცხი საშუალების თანხმლები სპეციფიკაციის შესაბამისად მომზადების წესი * სარეცხი საშუალების კონცენტრაციის და რაოდენობის განსაზღვრის ნორმები * შრომითი უსაფრთხოების ნორმები რეცხვა-დეზინფიცირების დროს * სარეცხი ხსნარით ინვენტარის დალბობის წესი * ინვენტარის საჭირო დროის განმავლობაში დაყოვნების საწარმოში მოქმედი ნორმები * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სანიტარიულ-ჰიგიენური ნორმები * ინვენტარის დამუშავების წესები სპეციალური ჯაგრისის და სარეცხი საშუალების გამოყენებით * წყლის გამდინარე ჭავლით ინვენტარის რეცხვის წესი * ინვენტარის რეცხვის ხარისხის შემოწმების ნორმები * ინვენტარის დეზინფიცირების წესები * მოქმედი ზოგადი ჰიგიენის ნორმები | **შეუძლია:**   * ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენება ინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირების დროს * პირადი ჰიგიენის წესების დაცვაინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირების დროს * სარეცხი საშუალების თანხმლები სპეციფიკაციის შესაბამისად მომზადება * სარეცხი საშუალების კონცენტრაციის და რაოდენობის განსაზღვრა * შრომითი უსაფრთხ. ნორმების დაცვარეცხვა-დეზინფიცირების დროს * სარეცხი ხსნარში ინვენტარის დალბობა * სარეცხ ხსნარში ინვენტარის საჭირო დროის განმავლობაში დაყოვნება * კვების მრეწველობის საწარმოებისთვის მოქმედი სან-ჰიგიენური ნორმების დაცვა * ინვენტარის დამუშავება სპეციალური ჯაგრისის და სარეცხი საშუალების გამოყენებით * წყლის გამდინარე ჭავლით ინვენტარის რეცხვა * ინვენტარის რეცხვის ხარისხის შემოწმება * ინვენტარის დეზინფიცირება * ზოგადი ჰიგიენის ნორმების დაცვა |
|  | **ზრუნვა პროფესიული განვითარებისთვის** | **იცის:**   * სახელმწიფო ენა * თანამედროვე ელექტრონული კომუნიკაციის მეთოდების გამოყენების წესი * უცხო ენა (საბაზისო) * კომუნიკაციის თანამედროვე მეთოდები * მიღებული ცოდნის პრაქტიკული გამოყენების მეთოდები | **შეუძლია:**   * კომუნიკაცია სახელმწიფო ენაზე * დარგში არსებული ინფორმაციის მოძიება (ინტერნეტის გამოყენებით) * უცხო ენის საბაზისო ცოდნის გამოყენება * პროფესიული სიახლეების ანალიზი * ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესრულება * კომუნიკაციის თანამედროვე მეთოდების გამოყენება * მიღებული ცოდნის პრაქტიკული მეთოდების გამოყენება |

1. **სტანდარტის მოქმედების ვადა: 5 წელი**

**14. პროფესიული სტანდარტის შემმუშავებელი ჯგუფის წევრები:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **სახელი, გვარი** | **ორგანიზაცია, პოზიცია** |
| **1** | მედეა კავლელაშვილი | შპს ,,მარშე”, თევზის საამქროს ტექნოლოგი |
| **2** | დავით თორთლაძე | შპს ,,მარშე”, ვეტ-ექიმი |
| **3** | ლილი ჩუბინიძე | შპს ,,მარშე”, სურსათის უვნებლობის ექსპერტი |
| **4** | რევაზ კობახიძე | ჰიგიენის ს/კვლევითი ინსტიტუტი, დირექტორი |
| **5** | როინ ბოკუჩავა | უნივერსიტეტი „ვიტ ჯორჯია“ |
| **6** | ხათუნა წულაია | შპს ,,მარშე”, მიკრობიოლოგიური ლაბორატორიის ლაბორანტი, კვების პროდუქტების ტექნოლოგი |
| **7** | მარიამ გოგიჩაიშვილი | ს/ს „გუდვილი“, არმ სპეციალისტი |
| **8** | სინიშა ლუბიჩიჩ | შპს ,,მარშე”, წარმოების დირექტორი |

სარეკომენდაციო ფორმა

**დასახელება: თევზის შებოლვის ოპერატორი**

**შეფასების სტანდარტი**

**ნაწილი 1. ზოგადი ინფორმაცია**

შეფასების სტანდარტი გამოიყენება ფორმალური განათლების ან/და არაფორმალური განათლების ფარგლებში შეძენილი 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 მოიცავსმიღწეული 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 ჩაითვლება 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**

**გამოკითხვის ფორმა:**

* 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, დამაზუსტებელ შეკითხვებზე პასუხებით.**

**თეორიული საგამოცდო თემატიკა:**

დასადასტურებელი კომპეტენციების შესაბამისად საგამოცდო თემატიკა შეიძლება მოიცავდეს შემდეგ საკითხებს:

ა) სამუშაოს ორგანიზების წესები თევზის შებოლვის დროს

ბ) თევზის მომზადების წესები შესაბოლად

გ) თევზის ცივად და მსუბუქად შებოლვის წესები

დ) თევზის ცხლად შებოლვის წესები

ე) შესაბოლი საკნის (ღუმელის) რეცხვა-დეზინფიცირების წესები

ვ) ინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირების წესები

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

**ნაწილი 5. პრაქტიკული დავალების/დავალებები 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, რომლებიც შეიძლება მოიცავდეს შემდეგს:

ა) თევზის მომზადება შესაბოლად

ბ) თევზის ცივად და მსუბუქად შებოლვა

გ) თევზის ცხლად შებოლვა

დ) შესაბოლი საკნის (ღუმელის) რეცხვა-დეზინფიცირება

ე) ინვენტარის რეცხვა-დეზინფიცირება

**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:**

**პრაქტიკული დავალების ნიმუში**

**თევზის შებოლვის ოპერატორის უნარების ტესტი**

**თევზის შებოლვა**

ინფორმაცია შემფასებლისა და შესაფასებელი პირისათვის

**მითითებები (გაიდლაინები):**

1. მიუხედავად იმისა, დასტურდება თუ არა კვალიფიკაციით გათვალისწინებული კომპეტენციები შემდეგი მტკიცებულებებით:

* ფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარება (ჩათვლა)
* არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული კომპეტენციების დადასტურება (ნამდვილობის დადასტურება) განათლების და მეცნიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით.

შესაფასებელმა პირმა თევზის შებოლვის ოპერატორის ტესტი უნდა გაიაროს უნარების ტესტი, რომლის შეფასება შესაბამისი კვალიფიკაციის მინიჭების წინაპირობას წარმოადგენს.

1. ტესტის ჩაბარების გარეშე მას არ ენიჭება სრული კვალიფიკაცია.
2. შესაძლებელია ტესტის ხელახლა გადაბარება.
3. თევზის შებოლვის ოპერატორის უნარების აღიარების ტესტი ტარდება თევზის გადამამუშავებელ საწარმოში ან პროფესიულ საგანმანათლებლო დაწესებულებაში და მისი ხანგრძლივობა არის 6 საათი გადანაწილებული 4 დღეზე.
4. ტესტი აფასებს პროფესიული სტანდარტების საფუძველზე, იმ საკვალიფიკაციო კომპეტენციებს, რომელიც აღიარებულია საქართველოში.

ინფორმაცია პროფესიულ სტანდარტებზე განთავსებულია- http://vet.ge/jump\_profession/direction2/

1. კანდიდატები შეფასდებიან სხვადასხვა კომპონენტის მიხედვით;

შედეგის მიღწევა სავალდებულოა ყველა კომპონენტში.

**კრიტერიუმების ჩამონათვალი (Checklist)**

ქვემოთ ჩამოთვლილი პუნქტებისთვის მზადყოფნა შესაძლოა შეფასდეს დადებითად მხოლოდ და მხოლოდ თევზის შებოლვის ოპერატორის უნარების ტესტის ჩაბარების შემდეგ.

**შემფასებლისათვის- კრიტერიუმების ჩამონათვალი ( ჩეკლისტი )**

* შესაფასებელ პირს მოსამზადებლად განუსაზღვრეთ საკმარისი დრო
* დარწმუნდით, რომ იგი მომზადებულია
* საჭიროების შემთხვევაში უზრუნველყავით ტრენინგის განმეორებითი ჩატარება
* ტესტის დაწყებამდე მას გააცანით ინსტრუქცია
* გაამხნევეთ შესაფასებელი პირი, რათა უნარების ტესტს მიუდგეს პოზიტიურად და თავდაჯერებულად

**შესაფასებელი პირისათვის- კრიტერიუმების ჩამონათვალი ( ჩეკ-ლისტი)**

* გაიგეთ, თუ რომელი სავალდებულო კომპეტენციის დემონსტრაცია მოგეთხოვებათ
* დარწმუნდით, რომ თქვენ მზად ხართ, საჭიროების შემთხვევაში ჩაგიტარდებათ განმეორებითი ტრენინგი
* უნარების ტესტს მიუდექით პოზიტიურად და თავდაჯერებულად

**უნარები**

**პრაქტიკული უნარების ტესტირება**

**შესაფასებელი პირის რეგისტრაციის ინსტრუქცია**

1. თქვენ ვადაში უნდა დარეგისტრირდეთ უნარების ტესტისთვის და საგამოცდო ცენტრში უნდა წარადგინოთ რეგისტრაციის ბარათის ასლი; დროულად უნდა ჩააბაროთ ტესტი გამოცდის დამკვირვებელს; საგამოცდო ადგილი ნაჩვენებია თანდართულ ინსტრუქციაში და რუკაზე. გთხოვთ, დროულად გამოცხადდეთ გამოცდაზე, რადგან დაგვიანებულს შესაძლოა აღარ მიეცეთ ტესტის ჩაბარების უფლება.
2. თქვენ შეგახსენებენ, რომ ტესტის ნებისმიერ დროს უნდა დაემორჩილოთ საგამოცდო ცენტრის მიერ დაწესებულ ქცევის წესებს. ნებისმიერი შესაფასებელი პირი, რომელიც არ დაემორჩილება წესებს ან გამოცდის დამკვირვებლის/ოფიციალური წარმომადგენლის მიერ მიღებულ ინსტრუქციას, შესაძლოა მოიხსნას გამოცდიდან.
3. როდესაც მიბრძანდებით ცენტრში, დამკვირვებელი მოკლედ გაგაცნობთ დეტალურ ინფორმაციას ტესტის მოთხოვნების შესახებ. ქვემოთ მოცემულია ზოგადი წესები გამოცდის შესახებ:

ა) შესაფასებელ პირს არ აქვთ მოწევის უფლება. ასევე, საგამოცდო სივრცეში არ შეიძლება რადიოს ან სხვა აუდიო ტექნიკის გამოყენება.

ბ) შესაფასებელი პირი გამოცდაზე დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ იგი შემოსილია შესაბამისი სპეცტანსაცმელით.

**ინსტრუქტორები გამოცდაზე არ დაიშვებიან!**

**შესაფასებელმა ირმა რაიმე სახით უნდა წარმოადგინონ საიდენტიფიკაციო ფოტო. მაგ. მართვის მოწმობა.**

**შეფასების კომპონენტები:**

კანდიდატებს უტარდებათ ინსტრუქცია; ტესტის დაწყებამდე მათ აქვთ 15 წუთი ინფორმაციის გასაცნობად.

დამკვირვებელი ამოწმებს კანდიდატების მიერ მიწოდებულ მასალებს და ნებისმიერი დარღვევის აღმოჩენის შემთხვევაში, აღრიცხავს და გადასცემს ინფორმაციას შემფასებელს, რომელიც ინიშნავს და შესაბამისად ითვალისწინებს აღნიშნულ ხარვეზებს.

**ტესტისთვის საჭიროა:**

**ინვენტარი/აღჭურვილობა:**

* კალამი
* რვეული
* კალკულატორი
* დანა
* საჭრელი დაფა
* საჭრელი მაგიდა
* კონტაქტური თერმომეტრი თევზის ქსოვილში ტემპერატურის შესამოწმებლად
* ელექტროსასწორი
* ნედლეულის მოსათავსებელი ტარა
* დეფროსტერი
* კასრი ან ჩანი
* მარილწყლის დასამზადებელი დანადგარი ან მოსარევი ინსტრუმენტი
* შპრიცი
* თევზის სარეცხი რეზერვუარი
* მაცივარი
* შესაბოლი დანადგარი
* თევზის ასაკინძი კანაფი
* ხარიხები ან შამფურები
* თევზის ჩამოსაკიდი ურიკა
* ნარჩენების შესაგროვებელი ურნა
* შემრევი (ტარა) სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გაზავებისთვის

**მასალა/ნედლეული:**

* თევზი (სკუმბრია) – 2 ც
* მარილი - 20 გ
* ნახერხი - 5 კგ
* კონსერვანტი (ნატრიუმის ბენზოატი, კალიუმის სორბატი) – 1-2 გ
* მოსამწიფებლები (თევზის დამარილების დასაჩქარებლად) - 15 გ
* ერთჯერადი ხელსახოცები
* სასმელი წყალი
* სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები
* ჯაგრისი
* ჩვარი

**სპეცტანსაცმელი:** ქუდი, ხალათი, ხელთათმანები, პირბადე, დამცავი სათვალე, წყალგაუმტარი სამკლაური, წყალგაუმტარი ფეხსაცმელი, წყალგაუმტარი წინსაფარი, პირველადი სამედიცინო დახმარების ნაკრები, ხანძარსაწინააღმდეგო საშუალებების სტენდი.

დამოუკიდებელი ექსპერტ-შემფასებელი პროცესზე დაკვირვებით და მიღებული შედეგის მიხედვით ჩათვლის ან არ ჩათვლის გამოცდას ჩაბარებულად, ნაწილობრივი შეფასება არ არსებობს.

**მთლიანობაში ტესტი შედგება შემდეგი ნაწილებისგან:**

ა) სამუშაო ადგილის მომზადება

ბ) თევზის პირველადი დამუშავება

გ) თევზის დამარილება

დ) თევზის შებოლვა

*(ტესტი აუცილებელია ჩატარდეს აღნიშნული თანმიმდევრობით)*

**(ა) სამუშაო ადგილის მომზადება**

* სამუშაოს დაწყების წინ ჩაიცვით სპეცტანსაცმელი
* გაათავისუფლეთ სამუშაო ადგილი ზედმეტი ნივთებისგან ასეთის არსებობის შემთხვევაში
* მოახდინეთ სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების განზავება დადგენილი ნორმების შესაბამისად
* მოიმარაგეთ მუშაობისთვის საჭირო ინვენტარი
* ჩაუტარეთ გამოსაყენებელ აღჭურვილობა/ინვენტარს რეცხვა-დეზინფექცია
* შეამოწმეთ მანქანა-დანადგარების გამართულობა და ინსტრუმენტების მდგომარეობა
* მოიყვანეთ მანქანა-დანადგარები სამუშაო რეჟიმში

**(ბ) თევზის პირველადი დამუშავება**

* დადგენილი წესის შესაბამისად მიიღეთ ნედლეული:
* ნედლეულის ვიზუალური დათვალიერება
* აწონა
* აღრიცხვის წარმოება
* მოახდინეთ გაყინული თევზის გალღობა (დეფროსტერის გამოყენებით ან წყალში დაყოვნებით) და აკონტროლეთ ქსოვილში მისი ტემპერატურა
* მოთხოვნის შესაბამისად მოაცილეთ თევზს თავი და გამოშიგნეთ
* გარეცხეთ თევზი დადგენილი წესის მიხედვით
* წესის შესაბამისად მოაგროვეთ ნარჩენები
* წესის მიხედვით აწარმოეთ ჩანაწერები

**გ) თევზის დამარილება**

* რეცეფტურის შესაბამისად მოამზადეთ დასამარილებელი ხსნარი (მარილწყალი)
* შპრიცის გამოყენებით შეიყვანეთ ხსნარი თევზის ქსოვილში წესის შესაბამისად
* მოათავსეთ „დაშპრიცული“ თევზი დასამარილებელ ჭურჭელში (კასრი) და დაფარეთ მარილწყლით
* მოათავსეთ დასამარილებლად მომზადებული თევზი მაცივარში
* აწარმოეთ ტემპერატურული რეჟიმის პერიოდული კონტროლი
* გამოიტანეთ დამარილებული თევზი მაცივრიდან დადგენილი დროის გასვლის შემდეგ
* წესის მიხედვით აწარმოეთ ჩანაწერები

**დ) თევზის შებოლვა**

* გარეცხეთ დამარილებული თევზი და დააყოვნეთ განსაზღვრული დროით
* აკინძეთ თევზი შესაბოლად მოთხოვნის შესაბამისად
* მოათავსეთ აკინძული თევზი ჩამოსაკიდ ურიკაზე განლაგების წესის შესაბამისად და შეიტანეთ შესაბოლ დანადგარში
* მოათავსეთ კონტაქტური თერმომეტრი თევზის ქსოვილში
* ჩატვირთეთ შესაბოლი საკნის ბოლის გენერატორში ნახერხი
* შესაბოლი დანადგარის დისპლეიზე აკრიფეთ შესაბამისი პარამეტრები ინსტრუქციის შესაბამისად
* პროცესის დასრულების შემდეგ დააყოვნეთ შებოლილი თევზი გაგრილების უბანზე განსაზღვრული დროით და ჩამოხსენით შესაბოლი ურიკიდან
* წესის მიხედვით აწარმოეთ ჩანაწერები