აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

სტუარდების ტრენინგი - I ჯგუფი

15.04.2022 - 17.04.2022

ტრენინგის შესახებ

აღნიშნული მოკლევადიანი თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი განთვალისწინებულია განთავსების ობიექტების კვებისა და სასმელების სამსახურის თანამშრომლებისათვის - სტუარდებისათვის და მისი მიზანია უზრუნველყოს სამზარეულოს დასუფთავების, ჭურჭლისა და სამზარეულოს ინვენტარის მოვლა-დასუფთავების სტანდარტების დაცვა.

ტრენინგში მონაწილეობის მიღება შეუძლიათ როგორც განთავსების ობიექტების კვებისა და სასმელების სამსახურის თანამშრომლებს - სტუარდებს, ასევე კვების ობიექტების სამზარეულოს დასუფთავების თანამშრომლებს.

განრიგი და ფორმატი

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 9 საათი. ჩატარდება სამი დღის განმავლობაში, დღეში 3 საათი.

მისამართი: ქ. ბათუმი, ზ. გორგილაძის 111, სასტუმრო „ბესტ ვესტერნ პრემიერ ბათუმი“

10-ე სართული, საკონფერენციო დარბაზი „ონიქსი“

პროგრამა

დღე I - 15 აპრილი, 2022 წელი

09:00 – 10:30 - ტრენინგის დაწყება

- ჰიგიენა და სანიტარია მზა საკვების მომზადების ობიექტებში;
- ქიმიური ხსნარების გამოყენების წესები;
- უსაფრთხოების წესები სარეცხ საშუალებებთან მუშაობის დროს (10 ოქროს წესი);
- სარეცხ საშუალებებზე გამოსახული გამაფრთხილებელი სიმბოლოები;

10:30 – 11:00 - შესვენება

11:00 – 12:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;
- გამაფრთხილებელი ნიშნის გამოყენების წესები და სამზარეულოს იატაკის რეცხვა-დეზინფექცია;
- ტრაპების მოვლის წესები;

დღე II - 16 აპრილი, 2022 წელი

09:00 – 10:30 - ტრენინგის დაწყება

- სამზარეულოს მოწყობილობები და მისი მოვლა-დეზინფექცია;
- სარეცხი სადეზინფექციო საშუალებები;
- სამზარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია;

10:30 – 11:00 - შესვენება

11:00 – 12:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ჭურჭლის რეცხვა სამი ნიჟარის პრინციპით;
- ჭურჭლის სახეობები;
- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის ტიპები და მისი გამოყენების წესები;

- ჭურჭლის დასაწყობების პრინციპები;

დღე III - 17 აპრილი, 2022 წელი

09:00 – 10:30 - ტრენინგის დაწყება

- გამწოვი სისტემის მოვლის წესები;
- ხორცის და თევზის ოთახების რეცხვა-დეზინფექცია;
- MSDS-ის განსაზღვრა;
- სამზარეულოს ინვენტარის ყოველდღიური რეცხვა-დეზინფექციის ჩანაწერების წარმოება;

10:30 – 11:00 - შესვენება

11:00 – 12:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის მოვლის და ტემპერატურის კონტროლის ყოველდღიური ჩანაწერები;
- სამზარეულოში არსებული ნარჩენების გატანის წესები;
- სამზარეულოს სველი ნარჩენების, ურნების მოვლის წესები.