

საქართველოს ეკონომიკისა და მდგრადი განვითარების სამინისტროს საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს დირექტორის

ბრძანება №03  
2019 წლის 23 მაისი

ქ. ბათუმი

**„საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულების შერჩევისა და საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის აღიარების, ასევე გემის მზარეულისა და დამხმარე სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიცირების წესისა და პირობების“ დამტკიცების შესახებ**  
„ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-20 მუხლისა და „საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს დებულების დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს ეკონომიკისა და მდგრადი განვითარების მინისტრის 2011 წლის 14 აპრილის №1-1/585 ბრძანებით დამტკიცებული დებულების მე-4 მუხლის მე-2 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტის საფუძველზე,  
**ვბრძანებ:**

**მუხლი 1**

დამტკიცდეს თანდართული „საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულების შერჩევისა და საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის აღიარების, ასევე გემის მზარეულისა და დამხმარე სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიცირების წესი და პირობები“.

**მუხლი 2**

1. ბრძანება, გარდა მე-6 და მე-7 მუხლებისა, ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.
2. ბრძანების მე-6 და მე-7 მუხლები ამოქმედდეს 2019 წლის 01 ივლისიდან.

3. 2019 წლის 1 ივლისამდე გემის სამაგიდე მომსახურე პერსონალისა და გემის მზარეულების სერტიფიცირება მოხდეს საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს დირექტორის 2012 წლის 23 იანვრის №002 „მეზღვაურთა სერტიფიკატების ფორმების, მათი გაცემისა და გამოყენების წესის“ დამტკიცების შესახებ“ ბრძანების შესაბამისად.

4. მე-4 მუხლის მე-4 პუნქტის „კ“ ქვეპუნქტი ამოქმედდეს 2022 წლის 1 იანვრიდან.

სსიპ საზღვაო ტრანსპორტის  
სააგენტოს დირექტორი

თამარ იოსელიანი

**საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულების შერჩევისა და საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის აღიარების, ასევე გემის მზარეულისა და დამხმარე სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიცირების წესი და პირობები**

**მუხლი 1. ზოგადი დებულებები**

1. წინამდებარე წესი ადგენს „საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულების შერჩევისა და საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის აღიარების, ასევე გემის მზარეულისა და დამხმარე სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიცირების წესსა და პირობებს.

2. ამ წესის მიზანია საქართველოს მოქმედი კანონმდებლობისა და საერთაშორისო მოთხოვნების შესაბამისად უზრუნველყოფილ იქნეს საერთაშორისო საზღვაო ტრანსპორტის სფეროსთვის (სავაჭრო, სატვირთო და სამგზავრო), გემის კვების ბლოკში, მომსახურე პერსონალის მომზადება და სერტიფიცირება.

3. ამ წესში მოცემული ცნებები და ტერმინები, თუ არ არის სპეციალური მითითება, გამოიყენება „მეზღვაურთა განათლებისა და სერტიფიცირების შესახებ“ საქართველოს კანონის, „მეზღვაურთა წვრთნის, სერტიფიცირებისა და ვახტის გაწევის შესახებ“ საერთაშორისო კონვენციისა (ცვლილებებით) და კოდექსით (შემდგომში – STCW კოდექსი) განსაზღვრული მნიშვნელობით. ყველა სხვა ტერმინი თუ ცნება გამოიყენება საქართველოს საზღვაო კოდექსით, სხვა კანონქვემდებარე საკანონმდებლო აქტებითა და საქართველოს საერთაშორისო ხელშეკრულებით განსაზღვრული მნიშვნელობებით.



## მუხლი 2. ტერმინთა განმარტებები

1. ამ წესში გამოყენებულ ტერმინებს აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) **შერჩეული დაწესებულება** – ამ წესით დადგენილი პირობების მიხედვით საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს (შემდეგში – სააგენტო) მიერ შერჩეული დაწესებულება, რომელიც უფლებამოსილია განახორციელოს გემის მზარეულის მომზადების პროგრამა;

ბ) **მომზადების პროგრამა** – საქართველოს კანონმდებლობითა და ამ წესის დანართი 2-ის საფუძველზე შემუშავებული და სააგენტოს მიერ აღიარების მინიჭების საფუძველზე არსებული პროგრამა;

გ) **მსმენელი** – პირი, რომელიც დარეგისტრირდა და სწავლობს ამ წესის საფუძველზე შემუშავებულ მომზადების პროგრამაზე;

დ) **გემის მზარეული** – გემის რიგითი შემადგენლობის წევრი, რომელიც სერტიფიცირებულია და ფლობს კვალიფიკაციას ამ წესით დადგენილი მოთხოვნების შესაბამისად;

ე) **გემის სამაგიდე მომსახურე პერსონალი** – გემის რიგითი შემადგენლობის წევრი, რომელიც საკუთარ მოვალეობას ასრულებს გემის მზარეულის ზედამხედველობის ქვეშ და რომლის კვალიფიკაცია განისაზღვრება ამ წესის მე-6 მუხლის პირველი პუნქტით;

ვ) **საჯაროდ გამოცხადება** – მომზადების პროგრამაზე რეგისტრაციის მსურველთათვის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობების, სწავლის ხანგრძლივობისა და საფასურის, წარმოსადგენი დოკუმენტაციის, დასაქმების შესაძლებლობების შესახებ ინფორმაციის განთავსება მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულების ვებგვერდზე ან სხვა პორტალზე ან სხვა საშუალებებით;

ზ) **ფართო პროფილის სამზარეულო** – ნებისმიერი სახის ორგანიზაციაში არსებული სამზარეულო, სადაც მზადდებოდა/მზადდება სხვადასხვა ტიპის კერძები - ცივი, ცხელი, წვნიანი, დესერტი, სადღესასწაულო;

თ) **მეზღვაურის სამედიცინო მოწმობა** – „მეზღვაურთა განათლებისა და სერტიფიცირების შესახებ“ საქართველოს კანონით განსაზღვრული მეზღვაურთა ჯანმრთელობის მდგომარეობის პერიოდული ან წინასაზღვაო სამედიცინო შემოწმების დროს გაცემული მოწმობა შრომისუნარიანობის შესახებ, რომელიც დამოწმებულია უფლებამოსილი ექიმისა და სამედიცინო დაწესებულების ხელმძღვანელის ხელმოწერითა და ბეჭდებით;

ი) **გემის მზარეულისა და სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიკატი** – საქართველოს ეკონომიკისა და მდგრადი განვითარების სამინისტროს საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს დირექტორის 2012 წლის 23 იანვრის №002 მეზღვაურთა სერტიფიკატების ფორმების, მათი გაცემისა და გამოყენების წესის“ დამტკიცების შესახებ“ ბრძანებით დადგენილი „სხვა“ სერტიფიკატები.

## მუხლი 3. საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულებების შერჩევის წესი

1. საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულებების შერჩევა წარმოებს საქართველოს კანონმდებლობისა და ამ წესის შესაბამისად და განსაზღვრავს სააგენტოს მიერ განხორციელებულ საქმიანობას, რომლის მიზანია იმ დაწესებულების გამოვლენა და რეესტრში აყვანა, რომელიც უფლებამოსილი იქნება განახორციელოს საზღვაო კულინარიის მომზადების აღიარებული პროგრამა და გასცეს კურსის გავლის შესაბამისი დოკუმენტი.

2. საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულებების შერჩევა სააგენტოს მიერ ხორციელდება შემდეგი პირობების გათვალისწინებით:

ა) დაწესებულების მიერ განხორციელებული პროგრამები;

ბ) პედაგოგიური პერსონალის კვალიფიკაცია (სერტიფიკატი, ქვესპეციალობის მოწმობა) და გამოცდილება (მუშაობის სტაჟი);

გ) პროგრამის გავლის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის პროცესის გამჭვირვალობის უზრუნველყოფა;



დ) მსმენელის მიერ გავლილი კურსის შესახებ ინფორმაციაზე წვდომის შესაძლებლობა.

#### **მუხლი 4. საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულების შერჩევასა და საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის აღიარების პირობები**

1. მომზადების პროგრამის აღიარების პირობები სააგენტოს მიერ ცხადდება საჯაროდ და განთავსდება სააგენტოს ოფიციალურ ვებ გვერდზე.

2. მომზადების პროგრამის განხორციელებისათვის დაწესებულება ვალდებულია აკმაყოფილებდეს შერჩევის შემდეგ პირობებს:

ა) დაწესებულება უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ პირობებს:

ა.ა) ავტორიზებული საგანმანათლებლო დაწესებულება, რომელიც ახორციელებს კულინარიის ხელოვნების საგანმანათლებლო პროგრამას; ან

ა.ბ) ავტორიზებული საგანმანათლებლო დაწესებულება, რომელიც ახორციელებს საზღვაო საგანმანათლებლო პროგრამას/პროგრამებს;

ა.გ) აწარმოებდეს მსმენელის მიერ მომზადების პროგრამის გავლის შესახებ ელექტრონულ რეესტრს;

ა.დ) გააჩნდეს ამ წესის დანართ №1-ში „საზღვაო კულინარიის მოდული“ მითითებული ინვენტარი სასწავლო პროცესის წარმართვისათვის;

ა.ე) დასაქმებული ჰყავდეს ამ წესის №1 დანართში „საზღვაო კულინარიის მოდული“ მითითებული შესაბამისად კვალიფიციური პერსონალი.

3. საზღვაო კულინარიის მომზადების პროგრამის აღიარების მიზნით აუცილებელია სააგენტოს მიერ დამტკიცებული განაცხადის წარდგენა.

4. განაცხადს თან უნდა დაერთოს შემდეგი ინფორმაცია/დოკუმენტაცია:

ა) „საგანმანათლებლო დაწესებულებების ავტორიზაციის დებულებისა და საფასურის შესახებ“ აქტით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად ავტორიზაციის საბჭოს მიერ მიღებული გადაწყვეტილება;

ბ) მომზადების პროგრამაზე მსმენელთა მიღების მინიმალური მოთხოვნები (ასაკი, კვალიფიკაცია, ჯანმრთელობის მდგომარეობა და სხვა);

გ) მომზადების პროგრამის სასწავლო გეგმა, პროგრამის ხანგრძლივობა, განრიგი, სწავლების მეთოდი, რომლებიც შემუშავებულია ამ წესის დანართში მოცემული მომზადების პროგრამის შესაბამისად;

დ) ამ წესის დანართში განსაზღვრული სასწავლო რესურსებისა და ინვენტარის ჩამონათვალი და/ან აღწერილობა;

ე) ინსტრუქტორების სახელი, გვარი, რაოდენობა და მათი კვალიფიკაცია სააგენტოს მოთხოვნების შესაბამისად;

ვ) მომზადების პროგრამაზე მისაღებ მსმენელთა მაქსიმალური რაოდენობა, პროგრამის მსმენელების პროპორციულობა ინსტრუქტორების რაოდენობასთან მიმართებით;

ზ) შეფასების ფორმა (მიმდინარე და დასკვნითი), კრიტერიუმები და მიზანი;

თ) აღნიშნული პროგრამის გავლის დოკუმენტური დასაბუთების ნიმუში;

ი) საფასურის გადახდის დამადასტურებელი დოკუმენტი;

კ) ხარისხის მართვის სისტემის სერტიფიკატი;

ლ) კანონმდებლობით გათვალისწინებული სხვა ინფორმაცია/დოკუმენტაცია.



5. სააგენტოს მიერ მოსამზადებელი კურსის აღიარების განცხადება და თანდართული მასალები განიხილება საქართველოს ზოგადი ადმინისტრაციული კოდექსით განსაზღვრული მარტივი ადმინისტრაციული წარმოების წესით.

6. სააგენტო გადაწყვეტილებას მომზადების პროგრამის აღიარების ან აღიარებაზე უარის შესახებ იღებს ამ მუხლის მე-4 პუნქტით გათვალისწინებული ინფორმაციის/დოკუმენტაციის სრულად წარდგენიდან 10-15 სამუშაო დღის ვადაში.

7. სააგენტო შესაბამის შერჩეულ დაწესებულებებში ადგილზე ამოწმებს წარდგენილ განცხადებებში მითითებული (ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრული) ინფორმაციის ნამდვილობას ან/და უფლებამოსილია მოითხოვოს დამატებითი ინფორმაცია/დოკუმენტაცია.

8. სააგენტოს გადაწყვეტილება მომზადების პროგრამის აღიარების ან აღიარებაზე უარის თქმის შესახებ შესაძლებელია გასაჩივრდეს ადმინისტრაციულ-სამართლებრივი აქტის გასაჩივრებისათვის კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

9. მომზადების პროგრამის აღიარების ვადად განისაზღვრება 2 წელი.

10. სააგენტო ახორციელებს აღიარებული პროგრამის მონიტორინგს ყოველწლიურად, რომლის დროსაც გამოვლენილი ხარვეზის აღმოუფხვრელობის შემთხვევაში უფლებამოსილია გაუქმოს აღიარება.

11. შერჩეული დაწესებულება ვალდებულია მომზადების პროგრამაზე ჩარიცხული მსმენელები დაარეგისტრიროს სააგენტოს მეზღვაურის დოკუმენტთა მართვის სისტემის ელექტრონული მოდულში, სადაც ხდება პროგრამის დაწყების დადასტურება სააგენტოს მიერ.

12. მომზადების პროგრამის სასწავლო გეგმაში შესაძლო ცვლილების განხორციელებისათვის დაინტერესებული მხარე განცხადების საფუძველზე მიმართავს სააგენტოს. სააგენტო განცხადებას ცვლილების შესახებ განიხილავს კანონმდებლობით დადგენილ ვადაში, და თუ მომზადების პროგრამის სილაბუსში შესული ცვლილება დამაკმაყოფილებელია, სააგენტო ცვლილების შეტანას ადასტურებს ოფიციალური წერილით.

13. აღიარებული მომზადების კურსის განმახორციელებელი დაწესებულებები ვალდებული არიან საერთაშორისო აქტებში შეტანილი ცვლილებების შესაბამისად, განაახლონ და საერთაშორისო აქტებთან შესაბამისობაში მოიყვანონ თავიანთი მომზადების პროგრამა. საერთაშორისო აქტებში შეტანილი ცვლილებების შესახებ შერჩეულ დაწესებულებებს ეცნობება სააგენტოს მიერ, სააგენტო მათ ასევე განუსაზღვრავს ვადას, რომლის განმავლობაში შერჩეული დაწესებულება ვალდებულია უზრუნველყოს პროგრამების საერთაშორისო აქტებთან შესაბამისობაში მოყვანა. სააგენტოს მიერ მითითებულ ვადებში, შერჩეული დაწესებულებების მიერ, აღიარებული მომზადების პროგრამების საერთაშორისო აქტებთან შეუსაბამობის შემთხვევაში სააგენტო უფლებამოსილია განიხილოს საკითხი პროგრამის აღიარების გაუქმების თაობაზე.

14. მომზადების პროგრამის საბოლოო შეფასების გამოცდა ტარდება სასწავლო დაწესებულებაში სააგენტოს მონიტორინგის ქვეშ.

15. მომზადების პროგრამის აღიარების სერტიფიკატის ფორმა და მასზე დასატანი ინფორმაცია განისაზღვრება სააგენტოს დირექტორის ინდივიდუალური-სამართლებრივი აქტით. პროგრამის აღიარების სერტიფიკატი გაცემა ქართულ და ინგლისურ ენებზე.

## **მუხლი 5. მომზადების პროგრამის გავლის დამადასტურებელი დოკუმენტის აუცილებელი რეკვიზიტები**

მომზადების პროგრამის გავლის დოკუმენტური დასაბუთება უნდა შეიცავდეს შემდეგ რეკვიზიტებს:

ა) შერჩეული დაწესებულების სახელწოდებას, მისამართს და საკონტაქტო ინფორმაციას;

ბ) დოკუმენტის უნიკალურ ნომერს;

გ) გავლილი მომზადების პროგრამის დასახელებას;

დ) კურსდამთავრებულის სახელს, გვარს, პირად ნომერს და მეზღვაურის ნომერს;



ე) მითითებას კურსდამთავრებულის მიერ მომზადების პროგრამის წარმატებით დასრულების შესახებ;

ვ) მითითებას „საზღვაო-საწვრთნელი კურსი (პროგრამა) აღიარებულია სააგენტოს მიერ“;

ზ) შერჩეული დაწესებულების უფლებამოსილი პირის ხელმოწერას;

თ) კურსდამთავრებულის ხელმოწერას.

## **მუხლი 6. გემის მზარეულისა და სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიცირების წესი და პირობები**

1. გემის სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიკატის მისაღებად პირს უნდა გააჩნდეს:

ა) კულინარიის ხელოვნების ან/და მასთან გათანაბრებული კვალიფიკაცია; ან/და

- „გემის მზარეულის“ ან/და „სამაგიდე მომსახურე პერსონალის“ სერტიფიკატი/მოწმობა/ცნობა; ან/და

- მეორე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია და ფართო პროფილის სამზარეულოში მუშაობის არანაკლებ ერთწლიანი გამოცდილება; ან/და

- მეოთხე და მეხუთე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია.

ბ) საზღვაო კულინარიის მომზადების აღიარებული პროგრამის გავლის დამადასტურებელი დოკუმენტი;

გ) საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მეზღვაურის სამედიცინო მოწმობა;

დ) მეზღვაურის საბაზისო წვრთნის გავლისა და უშიშროებასთან დაკავშირებული ინსტრუქტაჟის კვალიფიკაციის სერტიფიკატი;

ე) სააგენტოს მიერ დადგენილი წესით წინამდებარე ბრძანების ამოქმედების შემდეგ ჩაბარებული გამოცდა.

2. გემის მზარეულის სერტიფიკატის მისაღებად პირს უნდა გააჩნდეს:

ა) კულინარიის ხელოვნების ან/და მასთან გათანაბრებული კვალიფიკაცია; ან/და

- „გემის მზარეულის“ ან/და „სამაგიდე მომსახურე პერსონალის“ სერტიფიკატი/მოწმობა/ცნობა; ან/და

- მეორე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია და ფართო პროფილის სამზარეულოში მუშაობის არანაკლებ ერთწლიანი გამოცდილება; ან/და

- მეოთხე და მეხუთე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია.

ბ) საზღვაო კულინარიის მომზადების აღიარებული პროგრამის წარმატებით გავლის დამადასტურებელი დოკუმენტი;

გ) არანაკლებ 6 თვის დამტკიცებული ნაოსნობის სტაჟი; ან

არანაკლებ 3 თვის დამტკიცებული ნაოსნობის სტაჟი და ფართო პროფილის სამზარეულოში მუშაობის არანაკლებ ერთწლიანი გამოცდილება;

დ) მეზღვაურის საბაზისო წვრთნის გავლისა და უშიშროებასთან დაკავშირებული ინსტრუქტაჟის კვალიფიკაციის სერტიფიკატი;

ე) სააგენტოს მიერ დადგენილი წესით წინამდებარე ბრძანების ამოქმედების შემდეგ ჩაბარებული გამოცდა.

3. გემის მზარეულისა და სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიკატი გაიცემა 5 (ხუთი) წლის ვადით.

## **მუხლი 7. გემის მზარეულისა და სამაგიდე მომსახურე პერსონალის სერტიფიკატის განახლება**

1. პირი, რომელსაც სურს იმავე რანგის სერტიფიკატის განახლება და გააჩნია ბოლო 5 (ხუთი) წლის განმავლობაში არანაკლებ 12 (თორმეტი) -თვიანი ნაოსნობის სტაჟი, ან უწყვეტი 3 (სამი)-თვიანი ნაოსნობის



სტაჟი ბოლო 6 (ექვსი) თვის განმავლობაში, სერტიფიკატს განაახლებს გამოცდის ჩაბარების გარეშე.

2. თუ პირი ვერ აკმაყოფილებს ამ მუხლის პირველ პუნქტში მითითებულ მოთხოვნებს სერტიფიკატის განახლებასთან დაკავშირებით, მან უნდა ჩააბაროს გამოცდა სააგენტოს მიერ დადგენილი წესით.

**მუხლი 8. დასკვნითი და გარდამავალი დებულებები**

1. ამ წესის მოქმედება ვრცელდება ყველა პირზე, რომელთაც სურთ განახორციელონ მზარეულის საქმიანობა გემზე.

2. ამ წესის ამოქმედებისთანავე, ყველა მეზღვაურმა, გემის მზარეულის სერტიფიკატის განახლებისთვის, უნდა გაიაროს გემის მზარეულის მოსამზადებელი პროგრამა.

დანართი №1

**1. ზოგადი ინფორმაცია**

სფეროს დასახელება	საზღვაო კულინარია
სფეროს აღწერა	<p>საზღვაო სფეროში, კერძოდ გემის სამზარეულოში დასაქმებისთვის მოვალეობათა და პასუხისმგებლობათა ერთობლიობა რეგულირდება საერთაშორისო აქტებით - MLC კონვენციის 3.2 რეგლამენტი და STCW კონვენციის VI თავი. საერთაშორისო შრომის კონფერენციამ, სპეციალურ საზღვაო სესიაზე, მიიღო MLC 2006 საზღვაო შრომის კონვენცია, რომლის მიზანია მსოფლიო მასშტაბით მეზღვაურების უფლებების საყოველთაო დაცვა, წვერი ქვეყნებისა და გემების მფლობელთათვის მინიმალური სტანდარტების დაწესება, რომლებმაც მეზღვაურთათვის უნდა უზრუნველყონ შესაბამისი სამუშაო და საცხოვრებელი პირობები.</p> <p>მეზღვაურთა მიერ მოვალეობების სათანადო შესრულება, ეკიპაჟის ჯანმრთელობისა და მორალური სულისკვეთების შესანარჩუნებლად მეტად მნიშვნელოვანია რაციონის შერჩევა და უვნებელი, ნოყიერი საკვების მომზადება, ასევე, გასათვალისწინებელია ეკიპაჟის წევრთა კულტურული, რელიგიური თუ სხვა მოთხოვნების დაცვა. გარდა საკვების მომზადებისა, გემის სამზარეულოში დასაქმებულ პირს ევალება სამზარეულოს ტექნიკური საშუალებების მართვა, კვების ბლოკში სისუფთავე და ჰიგიენის უზრუნველყოფა, საკვებისა და მარაგების დამუშავება, აღრიცხვა და შენახვა.</p> <p>გემის სამზარეულოს სამუშაო გარემო, ისევე როგორც ზღვაზე ნებისმიერი საქმიანობა, მაღალი რისკის შემცველია. გემზე პროფესიული მოვალეობების შესრულება ხშირად დაკავშირებულია არასასურველი ამინდის (ღელვის) პირობებთან, რაც ზოგჯერ იწვევს სამუშაოს ხანგრძლივობის და განრიგის ცვლილებას, ასევე გემის სიცოცხლისუნარიანობის შენარჩუნებისა და ზღვაზე სამაშველო ოპერაციების შესრულებისათვის მუდმივ მზადყოფნას.</p> <p>2013 წელს ექსპერტთა სამხრივ შეხვედრაზე, რომელიც შედგებოდა სამთავრობო, გემმფლობელთა ორგანიზაციების, მეზღვაურთა მრჩეველების, სამთავრობო და საერთაშორისო ორგანიზაციების დამკვირვებლებისგან, მიღებულ იქნა გემის მზარეულთა ტრენინგების სახელმძღვანელო.</p> <p>2014 წლის მარტის სესიაზე ILO-ს მმართველმა ორგანომ დაუშვა სახელმძღვანელოს გამოქვეყნება.</p> <p>თითოეულ ქვეყნას გააჩნია საკუთარი პრაქტიკა, რომელიც უკავშირდება გემის სამზარეულოს პერსონალის მომზადება-გადამზადებას, შესაბამისად საერთაშორისო რეგულაციების მოთხოვნები აისახება ქვეყნების ეროვნულ კანონმდებლობაში.</p>
მიზანი	<p>ამ დოკუმენტის მიზანია საქართველოს მოქმედი კანონმდებლობისა და საერთაშორისო მოთხოვნების შესაბამისად უზრუნველყოფილ იქნეს საერთაშორისო საზღვაო ტრანსპორტის სფეროსთვის (სატვირთო და სამგზავრო), გემის კვების ბლოკში, მომსახურე პერსონალის მომზადება.</p>
	<p>ამ წესის მიზნებიდან გამომდინარე ამავე წესში გამოყენებული ტერმინების განმარტებები:</p>



ა) მომზადების პროგრამა – ფორმალური განათლების ნაწილი, საქართველოს კანონმდებლობითა და ამ წესის საფუძველზე შემუშავებული და საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს მიერ განხორციელების უფლებამოსილების მინიჭების საფუძველზე არსებული პროგრამა;

ბ) მსმენელი – პირი, რომელიც დარეგისტრირდა და სწავლის ამ წესის საფუძველზე შემუშავებულ მომზადების პროგრამაზე;

გ) საჯაროდ გამოცხადება – მომზადების პროგრამაზე რეგისტრაციის მსურველთათვის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობების, სწავლება-სწავლის ხანგრძლივობისა და საფასურის, წარმოსადგენი დოკუმენტაციის, დასაქმების შესაძლებლობების შესახებ ინფორმაციის განთავსება მომზადების პროგრამის განმხორციელებელი დაწესებულების ვებგვერდზე, შესაძლებელია დამატებით სხვა პორტალზე ან საშუალებებით;

დ) ფართო პროფილის სამზარეულო – ნებისმიერი სახის ორგანიზაციაში არსებული სამზარეულო, სადაც მზადდება/მზადდება სხვადასხვა ტიპის კერძები – ცივი, ცხელი, წვნიანი, დესერტი, სადღესასწაულო;

ე) ცნობა ჯანმრთელობის მდგომარეობის შესახებ – საქართველოს ეკონომიკისა და მდგრადი განვითარების სამინისტროს საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს დირექტორის 2014 წლის 26 თებერვლის №01 ბრძანებით „მეზღვაურთა ჯანმრთელობის მდგომარეობის სტანდარტების დამტკიცების შესახებ“ საფუძველზე გაცემული ქართულ და ინგლისურ ენებზე;

### **აბრევიატურები**

CCP კრიტიკული კონტროლის წერტილი

DMLC 2006 საზღვაო შრომის შესაბამისობის დეკლარაცია

FAO გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია

GMPs კარგი მართვის პრაქტიკა

HACCP საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული მართვის წერტილები

ILC საერთაშორისო შრომის კონფერენცია

ILO საერთაშორისო შრომის ორგანიზაცია

### **ტერმინთა განმარტება**

IMO საერთაშორისო საზღვაო ორგანიზაცია

ISM Code საერთაშორისო უსაფრთხოების მართვის კოდექსი

MARPOL საერთაშორისო კონვენცია გემებიდან დაბინძურების პრევენციის შესახებ

MLC 2006 საზღვაო შრომის კონვენცია, 2006

SOLAS ზღვაზე სიცოცხლის უსაფრთხოების საერთაშორისო კონვენცია, 1974



STCW მეზღვაურების მომზადების, სერტიფიცირებისა და ვახტის გაწევის სტანდარტების შესახებ 1978 წლის საერთაშორისო კონვენცია, ცვლილებების გათვალისწინებით

WHO მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაცია

სფეროს მარეგულირებელი ძირითადი კანონმდებლობა

გემის მზარეულის დასაქმების ადგილზე შესასრულებელი მოვალეობები და შესაბამისი ამოცანები:

- 1. სხვადასხვა ტიპის კერძის მომზადება** – სურსათის დამუშავება-შენახვა, ცივი, ცხელი, წვნიანი, საკონდიტრო ნაწარმის, სხვადასხვა სახის დესერტის, მათ შორის სადღესასწაულო, სპეციალურ ტრადიციებთან დაკავშირებული კერძების მომზადება და კულტურულ-რელიგიური მოთხოვნების დაცვა, კერძის მომზადებისას საკვები ღირებულებების გათვალისწინება, ნარჩენების მართვა, საკვების დანაკარგების შემცირების პრევენციული ზომების მიღება;
- 2. წერილობით სამოქმედო გეგმის შედგენა** – გემზე ყოველდღიური რიტმის, საწყობების რაოდენობის გათვალისწინებით ყოველკვირეული მენიუს შედგენა, გათვალისწინებულ პირობებში მენიუს ადაპტირება, გემში მარაგების, პასუხიმგებელი პირების, ვადების, შესყიდვების განსაზღვრა, წმენდის გეგმისა და პროცედურების დეტალური სამუშაო გეგმის შედგენა;
- 3. გემის პერსონალის კვებასთან დაკავშირებული მომსახურების მართვა** – გემის სამზარეულოს პერსონალისთვის შესასრულებელი აქტივობების გადანიშნულება, ტრადიციაზე, მეზღვაურთა საჭიროებების, კულტურის, რელიგიისა და დღესასწაულების გათვალისწინებით სერვირება, საკვების პრეზენტაციის დაგეგმვა-განხორციელების უზრუნველყოფა.
- 4. საკვებით გამოწვეული დაავადებების პრევენციული ზომების მიღება-გათვალისწინება** – ჯანსაღი კვებითი რეჟიმისა და მარაგების განსაზღვრა, სარისკო საკვების იდენტიფიცირება, სამაცივრე და დაბინძურების პირობების შეფასება-მართვა, ცვალებად გარემოში ბაქტერიების გავრცელების პირობების გათვალისწინება, საკვებით გამოწვეული დაავადებების სიპტომების ამოცნობა, ჯვარედინი-დაბინძურებისაგან დაცვა;
- 5. საკვების უსაფრთხოების თვით-შეფასების სისტემის გამოყენება** – პროდუქტის მიღება-დახარისხება-შენახვა, ხარისხის კონტროლისა და ხარისხის უზრუნველყოფის პროცედურების განხორციელების დოკუმენტირება (საწყობის, კამბუზის შესახებ), საკვების მომზადების, მიწოდების დროს მომზადებული საკვების გათბობისა და გაგრილებისას ტემპერატურის შემოწმება, კამბუზის, საერთო მაგიდისა და საწყობების გაწმენდა-სანიტარული დამუშავება, საწმენდი და პირადი დამცავი საშუალებების შენახვა, განსაკუთრებით მალფუჭებადი და ხანგრძლივადიანი საკვების, მშრალი საკვების (განსაკუთრებით გახსნის შემდეგ) შეფასება-შენახვის უზრუნველყოფა;
- 6. საწარმოო ტრავმების შეტყობინება** – კამბუზის პოტენციური საფრთხეების შესახებ, რაც მოიცავს: ჭრილობებს დანის გამოყენებისგან (ყველაზე გავრცელებული დაზიანება); დათუთქვას, დამწვრობას, კალსტიკურ (მწვავე ნივთიერებით მიყენებულ) დამწვრობას, ჭრილობებს და დაზიანებებს, მიყენებულ დანადგარების გამოყენებისაგან; დაზიანებები სიმძიმეების აწევისგან, კალსტიკური დამწვრობები და დაზიანებები, რომლებიც წარმოიშობა წაბორძიკებისა და დაცემისაგან, შესაბამისი პირებისთვის შეტყობინება, პრევენციული ზომების მიღება, პირველადი დახმარება.
- 7. კამბუზში საჭიროებისამებრ ხანძარსაწინააღმდეგო მოქმედებების განხორციელება** – აალებული ცხიმის გაუქმებლყოფა ჩახშობით, კამბუზში ცხიმთან დაკავშირებული საკითხების გათვალისწინებით, MLC 2006 წლის 1.3. რეგულაციის შესაბამისად ქმედება, გემის ბორტზე პირადი უსაფრთხოების დაცვა (STCW-ის ძირითადი სწავლების მოთხოვნების შესრულებით), ხანძრის მოწყობილობების საჭიროებისამებრ გამოყენება.

გემის მზარეულის მოვალეობები და ამოცანები

### 1. ძირითადი მოთხოვნები

#### 2.1 მომზადების პროგრამებზე დაშვების წინაპირობა

· კულინარიის ხელოვნების ან/და მასთან გათანაბრებული კვალიფიკაცია;

ან/და





• „გემის მზარეულის“ ან/და „სამაგიდე მომსახურების პერსონალის“ სერტიფიკატი/მოწმობა/ცნობა;

ან/და

• საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად მინიჭებული მეორე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია და ფართო პროფილის სამზარეულოში მუშაობის არანაკლებ ერთწლიანი გამოცდილება;

ან/და

• საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად მინიჭებული მეოთხე და მეხუთე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია.

## 2.2 მსმენელთა რეგისტრაცია

მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულება წელიწადის ნებისმიერ დროს საჯაროდ აცხადებს მსურველთა მიღებას.

დაშვების წინაპირობების დაკმაყოფილებისა და შესაბამისი დოკუმენტაციის წარდგენის შედეგად, პირი მომზადების პროგრამაზე გაივლის რეგისტრაციას და მას მიენიჭება მსმენელის სტატუსი.

პროგრამაზე მსმენელთა რაოდენობა ოცს (20) არ უნდა აღემატებოდეს.

## 2.3 პროგრამის ხანგრძლივობა

მომზადების პროგრამის ხანგრძლივობა უნდა მოიცავდეს არანაკლებ 120 და არაუმეტეს 150 საკონტაქტო საათს. პროგრამის დაგეგმვისას კვირეული დატვირთვა უნდა შეადგენდეს არაუმეტეს 40 საათს.

## 2.4 პროგრამის განმახორციელებელი პირების - ინსტრუქტორების კომპეტენცია

მომზადების პროგრამის განმახორციელებელ პირად შესაძლებელია ჩართული იყოს ერთზე მეტი პირი, შესაბამისი კომპეტენციების გათვალისწინებით, რაც დასტურდება განმახორციელებელ დაწესებულებაში არსებული პირადი საქმეებით.

ინსტრუქტორების მიმართ წაყენებულია შემდეგი მოთხოვნები:

ა) პროგრამის თემატიკა, რომელიც ეხება საზღვაო საკანონმდებლო ასპექტებს, - უმაღლესი იურიდიული განათლება საზღვაო სფეროში ან/და იურიდიული განათლების მქონე პირი, რომლის კომპეტენცია დასტურდება საზღვაო სფეროში მუშაობის გამოცდილებით ან პუბლიკაციით;

ბ) პროგრამის თემატიკა, რომელიც ეხება გემზე პასუხისმგებლობისა და მოვალეობის გადანაწილებას, გემის მზარეულის მიმართ წაყენებულ მოთხოვნებს, ნარჩენების მართვას კვების ბლოკში, უსაფრთხოებისა და შრომის ჰიგიენის ზომებს კამბუზში - უმაღლესი საინჟინრო/საზღვაოსნო მეცნიერებათა სფეროს ან მასთან გათანაბრებული განათლება;

გ) პროგრამის თემატიკა, რომელიც ეხება დარგობრივ ინგლისურს - უმაღლესი განათლება ინგლისური ენის ფილოლოგიაში ან ინგლისური ენის სწავლების უფლების დამადასტურებელი დოკუმენტი ან - უმაღლესი საინჟინრო/საზღვაოსნო მეცნიერებათა სფეროს ან მასთან გათანაბრებული განათლება და საზღვაო სფეროში მუშაობის გამოცდილება ან პუბლიკაცია;

დ) პროგრამის თემატიკა, რომელიც ეხება საკვებით გამოწვეული დაავადებების პრევენციას - საექიმო განათლება/დიპლომირებული მედიკოსი;

ე) პროგრამის თემატიკა, რომელიც ეხება კერძების მომზადებას, რელიგიურ და კულტურულ ასპექტებს - კულინარიის ხელოვნების/მზარეულის კვალიფიკაციის მქონე პირი ან არანაკლებ სამწლიანი სამუშაო გამოცდილება ფართო პროფილის სამზარეულოში.

## 2.5 სწავლა-სწავლების, შეფასების მეთოდები და მტკიცებულებები

მომზადების პროგრამის შემუშავება-განხორციელების პროცესში შესაძლოა გამოყენებულ იქნას სწავლება-



სწავლის სხვადასხვა მეთოდი, მათ შორის ლექცია, სემინარი, ინტერაქტიული ლექცია და სხვა შეფასების მეთოდები – პრაქტიკული დავალების ან/და ტესტის ან კაზუსის შეფასება. ინსტრუქტორი/ტრენერი უფლებამოსილია მისაღწევი სწავლის შედეგებიდან გამომდინარე თავად განსაზღვროს სწავლება-სწავლისა და შეფასების მეთოდები.

## 2.6 სასწავლო რესურსი

სწავლა-სწავლების პროცესში გამოიყენება IMO-ს ძირითადი კონვენციები და კოდექსები SOLAS, MARPOL, STWC, MLC,. ინსტრუქტორი/ტრენერი უფლებამოსილია გამოიყენოს დამატებით ნებისმიერ სხვა სასწავლო რესურსი, წყარო, საპრეზენტაციო საშუალებები, სალექციო კურსები, რომელთა შინაარსი დაკავშირებულია მისაღწევ სწავლის შედეგებთან.

## 2.7 მინიმალური სტანდარტი სასწავლო გარემოსა და ინვენტარის შესახებ

სასწავლო გარემოს აღწერილობა – ბუნებრივი განათების მქონე აუდიტორია. ერთ მსმენელზე არანაკლებ 2 კვმ.

გარემოში განთავსებული ინვენტარის სახეობა და რაოდენობა

№	ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	საზომი ერთეული	მსმენელზე/ჯგუფზე
1	მსმენელის სამუშაო ადგილზე განთავსებული მაგიდა და სკამი	1	კომპლექტი	მსმენელზე
2	ინსტრუქტორის/ტრენერის სამუშაო ადგილზე განთავსებული მაგიდა და სკამი	1	კომპლექტი	ჯგუფზე
3	ინსტრუქტორის/ტრენერის სამუშაო ადგილზე განთავსებული კომპიუტერი	1	კომპლექტი	ჯგუფზე
4	დაფა	1	ცალი	ჯგუფზე
5	პროექტორი	1	ცალი	ჯგუფზე

## 2.8 მომზადების პროგრამის გავლის შედეგები

გემზე დასაქმების უფლების მოპოვებისთვის, მომზადების პროგრამის გავლის შედეგად მსმენელმა უნდა გაიაროს „საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოსა“ და განმახორციელებელი დაწესებულების მიერ ერთობლივად ჩატარებული ტესტირება.

ტესტირებაზე დაშვების წინაპირობაა მომზადების პროგრამის გავლა, რომელიც საჭიროებისამებრ დასტურდება შესაბამისი საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ გაცემული ცნობით.

გამოცდა წარმატებით ჩაბარებულად ჩაითვლება „საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს“ მიერ დადგენილი მინიმალური ზღვარის გადალახვის შემთხვევაში. ტესტირებაზე ჩაჭრის შემთხვევაში პირი სარგებლობს ტესტირებაზე გასვლის უფლებამოსილებით, დამატებით არაუმეტეს ორჯერ კურსის დასრულებიდან არაუმეტეს 1 წლის განმავლობაში. „საზღვაო სატრანსპორტო სააგენტო“ უზრუნველყოფს ტესტირების შედეგების დოკუმენტირება-დაარქივებას.

ტესტირების წარმატებით ჩაბარების შედეგად „საზღვაო სატრანსპორტო სააგენტოს“ მიერ გაცემა შესაბამისი დოკუმენტი.

## 2.9 მომზადების პროგრამის მსმენელთა რეესტრი

მომზადების პროგრამის განმახორციელებელი დაწესებულება ვალდებულია ელექტრონულად აწარმოოს სწავლის მსურველთა, პროგრამებზე რეგისტრირებულთა, პროგრამის გავლისა და ტესტირების შედეგების შესახებ რეესტრი, რომელსაც ინფორმაციის სახით წარუდგენს სსიპ – საქართველოს საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს.

## 2.10 დასაქმების შესაძლებლობები

საოკეანო-სავაჭრო, თევსაჭერ და სამგზავრო გემებზე დასაქმების პოზიციებია:



- გემის მზარეული;
- გემის მზარეულის დამხმარე;
- სამაგიდე მომსახურე პერსონალი.

ამ წესის 2.8 პუნქტით განსაზღვრული ტესტირების წარმატებით ჩაბარების შედეგად პირი უფლებამოსილია გემზე დასაქმდეს „სამაგიდე მომსახურე პერსონალად“ ან/და „გემის მზარეულის დამხმარედ“, ხოლო ტესტირებისა და გემზე მუშაობის არანაკლებ სამთვიანი „სამაგიდე მომსახურე პერსონალად“ ან/და „გემის მზარეულის დამხმარედ“ მუშაობის შემთხვევაში, რომელიც პირს შესაბამისი ცნობის წარმოდგენის საფუძველზე ჩაეთვლება ნაოსნობის აღიარებულ სტაჟად, დასაქმდება გემის მზარეულად.

კერძოდ, გემის მზარეულად დასაქმებისთვის დაკმაყოფილებული უნდა იქნეს შემდეგი წინაპირობები:

- მომზადების პროგრამის გავლისა და ტესტირების წარმატებით ჩაბარების შედეგად გაცემული დოკუმენტი;
- ცნობა ჯანმრთელობის მდგომარეობის შესახებ;
- გემზე ნაოსნობის აღიარებული სტაჟი (გემის მზარეულისა და გემის მზარეულის დამხმარედ დასაქმების შემთხვევაში)
- STCW კოდექსის A-VI/1 ნაწილის მე-2 პუნქტით და A-VI/6 ნაწილის მე-4 პუნქტით დადგენილი კომპეტენციის შესაბამისი წვრთნების გავლის ამსახველი დოკუმენტი;

## 2.11 განმახორციელებელი დაწესებულება

მომზადების პროგრამის განხორციელების უფლებამოსილების მოპოვება შესაძლებელია შემდეგი დაწესებულებების მიერ:

ა) საგანმანათლებლო დაწესებულება, რომელიც ავტორიზებულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით და ახორციელებს კულინარიის ხელოვნების შესაბამის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამას;

ან/და

ბ) საგანმანათლებლო დაწესებულება, რომელიც ავტორიზებულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით და ახორციელებს საზღვაო სფეროს საგანმანათლებლო პროგრამას/პროგრამებს;

დაინტერესებული დაწესებულება მომზადების პროგრამის განხორციელების უფლებამოსილების მოპოვებისთვის მიმართავს „საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოს“ დადგენილი წესის შესაბამისად.

## 2.12 მომზადების პროგრამის სტრუქტურა

უფლებამოსილი საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ სსიპ „საზღვაო ტრანსპორტის სააგენტოში“ განხორციელების უფლების მოპოვების მიზნით წარმოდგენილი მომზადების პროგრამა დამტკიცებული უნდა იყოს ამავე დაწესებულების უფლებამოსილი პირის მიერ და სტრუქტურა უნდა მოიცავდეს შემდეგი სახის ინფორმაციას:

- პროგრამის დასახელება და განხორციელების ადგილი;
- პროგრამის მიზანი;
- პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა;
- პროგრამაზე რეგისტრაცია;
- ტესტირების ჩატარების წესი და პირობები;
- პროგრამის ხანგრძლივობა და განრიგი;



- სწავლება-სწავლისა და შეფასების მეთოდები;
- სასწავლო რესურსი;
- განმახორციელებელი პირების შესახებ ინფორმაცია კომპეტენციის შესაბამისად;
- სასწავლო გარემო;
- სწავლის შედეგები;
- პროგრამის გავლის შედეგები;
- დასაქმების შესაძლებლობები;
- დამატებით სხვა ინფორმაცია.

სწავლა-სწავლების ხარისხის უზრუნველყოფის მიზნით მომზადების პროგრამის დაგეგმვა, განხორციელება, შეფასება და გაუმჯობესება უნდა ეფუძნებოდეს განმახორციელებელ საგანმანათლებლო დაწესებულებაში არსებულ ხარისხის მექანიზმებს.

დოკუმენტი შემუშავდა გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოება – GIZ-ის მხარდაჭერით.

დანართი №2

1. დარგობრივი კომპეტენციები (დარგობრივი ცოდნა და უნარები)

№	სწავლის შედეგები	ცოდნისა და უნარების აღწერი
1	მიმოიხილავს საზღვაო სფეროს მარეგულირებელ საკანონმდებლო მოთხოვნებს	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. IMO-ს ძირითადი კონვენციების, კოდექსების, სამაგიდე მომსახურების სფეროს მარეგულირებელი რეგულაციების მნიშვნელობის განმარტება, მათი მიზნებისა და ზოგადი შინაარსის მიმოხილვა;</li> <li>2. ISM კოდექსის და უსაფრთხო მართვის სისტემის ძირითადი მიზნისა და შინაარსის ზოგადი მიმოხილვა;</li> <li>3. საზღვაო სექტორში IMO და ILO ორგანიზაციების დანიშნულებისა და ფუნქციების განმარტება;</li> <li>4. MLC 2006 კონვენციის ძირითადი მიზნების მიმოხილვა და სტუქტურის განმარტება;</li> <li>5. MLC 2006: 3.2 რეგულაციის, A3.2 სტანდარტისა და B3.2 მითითების მნიშვნელობის განმარტება;</li> <li>6. საერთაშორისო ნორმების შესაბამისად გემზე მუშაობისა და დასვენების პერიოდის განმარტება;</li> <li>7. გემის გავრცელებული ტიპების ზოგადი აღწერა და მათი დანიშნულების განმარტება;</li> <li>8. გემის ძირითადი განყოფილებების ზოგადი აღწერა და მათი დანიშნულების განმარტება;</li> <li>9. გემის მზარეულად დასაქმებისათვის აუცილებელი საკანონმდებლო მოთხოვნების განმარტება.</li> </ol>
2	განასხვავებს გემზე არსებულ პერსონალზე განაწილებულ პასუხისმგებლობებსა და მოვალეობებს	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. გემის ორგანიზაციული დიაგრამის აღწერა;</li> <li>2. სხვადასხვა ტიპის გემზე კვების ბლოკის წევრთა იერარქიისა და მათი ფუნქცია-მოვალეობების განმარტება-იდენტიფიცირება;</li> <li>3. გემთმფლობელის, კაპიტანისა და გემის მზარეულს შორის განაწილებული პასუხისმგებლობებისა და ვალდებულებების განმარტება-იდენტიფიცირება;</li> <li>4. გემის კაპიტანსა და სამაგიდე პერსონალის წევრებს შორის არსებული ურთიერთვალდებულებების განმარტება-იდენტიფიცირება.</li> </ol>
	განმარტავს გემის მზარეულის მიმართ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. გემზე კვების ბლოკში მუშაობის თავისებურებების განმარტება;</li> <li>2. გემის მზარეულის როლის, მოვალეობებისა და უფლებების განმარტება;</li> <li>3. გემის ტიპის, რეისის ხანგრძლივობის, გეოგრაფიული და მეტეოროლოგიური მახასიათებლების, ასევე ეკიპაჟის (და მგზავრების) რაოდენობის, მათი რელიგიური და კულტურული მოსაზრებების გათვალისწინებით საკვების რაოდენობებისა და სასმელი წყლის შეკვეთის, მომარაგების, დასაწყობების პრინციპის განმარტება;</li> <li>4. გაუთვალისწინებელ და რთულ საზღვაო პირობებში საჭმლის მომზადების, მენიუს გადაკეთების, შესრულების დროისა ან თანმიმდევრობის შეცვლის,</li> </ol>



3	წყვენიერულ მოთხოვნებს	<p>მარაგის დაზოგვის ზოგადი პრინციპების აღწერა;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>კამბუზის, სანახების, სამაცივრე ოთახების ორგანიზების ძირითადი პრინციპების აღწერა;</li> <li>დადგენილი ნორმების შესაბამისად კამბუზის, სანახების, სამაცივრე ოთახების დანადგარებისა და აღჭურვილობების მოვლა-მოპყრობის განმარტება;</li> <li>გემის კვების ბლოკში საკვები პროდუქტისა და ინვენტარის შენახვის/დამაგრების, ღელვის შედეგად გამოწვეული დაზიანებების ასაცილებლად საჭირო ღონისძიებების განმარტება;</li> <li>გემის კვების ბლოკში ადმინისტრირების რესურსებისა და კონტროლის ნორმების განმარტება.</li> </ol>
4	გეგმავს საკვებით გამოწვეული დაავადებების აცილების პრევენციულ ღონისძიებებს	<ol style="list-style-type: none"> <li>ფიზიკური ობიექტების, ქიმიური სუბსტანციებისა და მიკროორგანიზმებისგან დაბინძურების ყველაზე გავრცელებული გზების განმარტება;</li> <li>საკვებისათვის სასარგებლო და საზიანო/მავნე მიკროორგანიზმების დახასიათება;</li> <li>ბაქტერიების გავრცელების გზებისა და მათი აღმოფხვრის ხერხების განმარტება;</li> <li>ბაქტერიების მიმართ მგრძობიარე საკვები პროდუქტების ჩამოთვლა, რომლებმაც შეიძლება გამოიწვიონ საკვებით მოწამვლა მათი დასნებოვნებული სახით მიღების შემთხვევაში;</li> <li>საკვებით გამოწვეული დაავადების სიმპტომების, დამახასიათებელი ნიშნების, ავადმყოფობის საფეხურების განმარტება;</li> <li>დასნებოვნებული პროდუქტის მიღებიდან დაავადების ნიშნების გამოვლენამდე ინკუბაციის პერიოდის აღწერა;</li> <li>საკვებით გამოწვეული დაავადების პრევენცია, დაავადების გავრცელების ჯაჭვის წყვეტის პროცესების აღწერა;</li> <li>ჯვარდინი დაბინძურების გამომწვევი მიზეზებისა და მისი თავიდან აცილების ზომების აღწერა;</li> <li>საკვების უსაფრთხოების თვითშეფასების - HACCP სისტემის პრინციპების ზოგადი მიმოხილვა და აღწერა;</li> <li>ალერგიის მიზეზის განმარტება;</li> <li>კანის ინფექციისა და ალერგიის პრევენციული ზომების აღწერა;</li> <li>დაბინძურებული ზღვის წყალთან და ზღვაში მოპოვებულ პროდუქტთან დაკავშირებული რისკებისა და მისი თანმდევი შედეგების განმარტება;</li> <li>საკვებით გამოწვეული დაავადებების აცილების მიზნით პრევენციული ღონისძიებების გეგმის წერილობით განსაზღვრა.</li> </ol>
5	განსაზღვრავს კერძების მომზადებისას რელიგიური და კულტურული ასპექტების გათვალისწინების შესაძლებლობებს	<ol style="list-style-type: none"> <li>საკვებთან მოპყრობისა და კერძების მომზადების დროს ცნობილი (გავრცელებული) რიტუალების, ტრადიციების, ჩვეულებების, დიეტების, მოთხოვნებისა და მითითებების გათვალისწინების შესახებ განმარტება;</li> <li>საკვებთან და კერძებთან მიმართებაში სხვადასხვა კულტურული და რელიგიური მოსაზრებების მქონე პირებთან ურთიერთობის თავისებურებების განმარტება;</li> <li>კონკრეტული მაგალითის საფუძველზე კერძის მომზადებისას კულტურულ-რელიგიური ასპექტის გათვალისწინებით აქტივობების წერილობით განსაზღვრა.</li> </ol>
6	გეგმავს და აღწერს გემზე კვების ბლოკში ნარჩენების მართვის წესებს	<ol style="list-style-type: none"> <li>გემის კვების ბლოკში არსებული ნარჩენების შეგროვება, შემცირება, შენახვასა და გატანასთან დაკავშირებული პროცედურებისა და ნორმატიული მოთხოვნების აღწერა;</li> <li>ნაგვის/ნარჩენების MARPOL კონვენციის მე-5 დანართით გათვალისწინებულ კატეგორიებზე დახარისხების წესის აღწერა;</li> <li>MARPOL კონვენციის მე-5 დანართის შესაბამისად, „განსაკუთრებულ რაიონებსა“ და მათ ფარგლებს გარეთ, სხვადასხვა კატეგორიის ნაგავის უტილიზაციის წესების აღწერა;</li> <li>საკვები ნარჩენებისა და საყოფაცხოვრებო ნაგვის კომპაქტირებისა და დანაწევრების დანადგარების გავრცელებულ სახეობების აღწერა, მათი მუშაობის პრინციპის განმარტება;</li> <li>გემზე კვების ბლოკში ნარჩენების მართვის კონკრეტული შემთხვევის შესახებ წერილობითი გეგმის მომზადება.</li> </ol>
7	აღწერს კამბუზში უსაფრთხოებისა და შრომის ჰიგიენის წესებს	<ol style="list-style-type: none"> <li>კვების ბლოკში არსებული პოტენციური საფრთხეების გამოვლენის შესაძლებლობების აღწერა;</li> <li>რისკის შეფასების პროცესის ძირითადი სტადიების აღწერა;</li> <li>კვების ბლოკში სამუშაოს უსაფრთხოოდ წარმართვის წესების განმარტება;</li> <li>შესაბამისი სამსახურისთვის საწარმოო ტრამპებისა და ინციდენტების შესახებ დროული და სწორად შეტყობინების შესაძლებლობების განმარტება;</li> <li>კამბუზში ხანძრის გამომწვევი ძირითადი მიზეზების აღწერა;</li> <li>კამბუზში მცირე ხანძრის ლოკალიზების ზოგადი წესების განმარტება;</li> <li>კამბუზში არსებული ხანძარსაწინააღმდეგო სისტემებისა და ინვენტარის გამოყენების წესების განმარტება.</li> </ol>
8	იყენებს დარგობრივ ინგლისურ ტერმინოლოგიას	<ol style="list-style-type: none"> <li>საგანგებო სიტუაციებში წერილობით და ვერბალური კომუნიკაციისათვის საჭირო სტანდარტული საზღვაო ინგლისური ფრაზოლოგიის გამოყენება;</li> <li>წერილობით და ვერბალურ კომუნიკაციაში გემის გავრცელებული ტიპების ინგლისურ ენაზე დასახელებების გამოყენება;</li> <li>წერილობით და ვერბალურ კომუნიკაციაში გემის კონსტრუქციის ძირითადი</li> </ol>



ნაწილებისა და ძირითადი განყოფილებების დასახელებების ინგლისურ ენაზე  
გამოყენება.

