

# პროფესიულ კვალიფიკაციათა განვითარების ხელშეწყობის პროგრამა

ბარტენდერის მოდულური პროფესიული საგანმანათლებლო  
პროგრამა

*მოდული: ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება*

მასწავლებლის გზამკვლევი

## გზამკვლევის შესახებ

მასწავლებლის გზამკვლევი თან ერთვის ბარტენდერის მოდულური პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მოდულს „ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება“. ამ მოდულის შესწავლის შემდეგ პროფესიული სტუდენტები შეძლებენ ბარში სამუშაო გარემოს მომზადებას (mise en place), სამუშაო ადგილის მომზადებას ბარის ტიპების მიხედვით, სამუშაო დღის დახურვასა და ბარში უსაფრთხოების ნორმების დაცვას.

მასწავლებლის გზამკვლევი „ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება“ მოდულის განმახორციელებელ მასწავლებლებს სთავაზობს რჩევებსა და რეკომენდაციებს მოდულის სწავლებისათვის. გზამკვლევი ეფუძნება პროფესიული განათლების შესაბამის მეთოდოლოგიურ მიდგომებს და მასში რეკომენდებული სწავლების მეთოდები ხელს შეუწყობს პროფესიული სტუდენტების როგორც პრაქტიკული, ასევე, კოგნიტური და სოციალური უნარების განვითარებას.

გზამკვლევი ეფუძნება სტუდენტზე ორიენტირებული სწავლების მეთოდოლოგიას, რაც გულისხმობს სტუდენტის აქტიურ ჩართვას სასწავლო პროცესის განვითარებაში, მის შინაარსსა და შეფასებაში. სტუდენტზე ორიენტირებული სწავლება მასწავლებელსა და სტუდენტს ანიჭებს განსხვავებულ ფუნქციებს. ფოკუსი გადადის „სწავლებიდან“ „სწავლაზე“ და მასწავლებლის ცოდნიდან სტუდენტის გამოცდილებაზე.

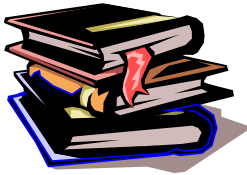



აქტიური სწავლების სტილი პირველ რიგში უნდა აისახოს სწავლების, შეფასების მეთოდებსა და მასწავლებლის მიერ შემუშავებულ სასწავლო მასალებზე. მოდულური სწავლების პირობებში სასწავლო მასალების განვითარებას ენიჭება ახალი მნიშვნელობა – მასალებმა ხელი უნდა შეუწყოს სტუდენტების მაქსიმალურად დამოუკიდებელ მუშაობას სასწავლო ოთახის გარეთ. მეცადინეობაზე კი, სასწავლო მასალებმა განსაკუთრებული მნიშვნელობა უნდა მიაანიჭოს ჯგუფებს, წყვილებს და ჯგუფს შორის ურთიერთობის საშუალებით სწავლაში სტუდენტების აქტიურ ჩართულობას.

სტუდენტზე ორიენტირებული სწავლება ხელს უწყობს და აღიარებს სტუდენტის ინიციატივას, ახალისებს შეკითხვებს სტუდენტების მხრიდან, აღიარებს გამოცდილების გადამწყვეტ როლს სწავლაში, ხელს უწყობს სტუდენტის ბუნებრივ ცნობისმოყვარეობას, ითვალისწინებს სტუდენტის გონებრივ მოდელს, შეფასების პროცესში ხაზს უსვამს შესრულებას და გაცნობიერებას, ხელს უწყობს ერთობლივ სწავლას, რთავს სტუდენტებს რეალურ სიტუაციებში, ავთენტურ გამოცდილებებზე დაყრდნობით აძლევს სტუდენტებს ახალი ცოდნის განვითარების და გააზრების საშუალებას.

წინამდებარე გზამკვლევს სარეკომენდაციო ხასიათი აქვს. მასწავლებელს შეუძლია გზამკვლევს დაამატოს მასალები, რომლებიც მოდულზე მუშაობის პერიოდში პროფესიულ სტუდენტებს დაეხმარება მოდულის ძირითადი მისაღწევი შედეგების დაძლევაში. მოდულს თან ახლავს თითოეული სწავლის შედეგისათვის შეფასების ინსტრუმენტები ( დანართი №2-4), რომლებსაც, ასევე, სარეკომენდაციო ხასიათი აქვს. შესაბამისად, მასწავლებელს შეუძლია სწავლის შედეგების (შესრულების კრიტერიუმების) გათვალისწინებით, თავად შეიმუშაოს შეფასების ადექვატური ინსტრუმენტები.

გზამკვლევეში დანართების სახით წარმოდგენილია რეკომენდებული დროითი ჩარჩო (დანართი №1), რაც მასწავლებელს სამუშაოს სქემის მომზადებაში დაეხმარება. ასევე, სქემატური ჩანართები ( დანართი №5–6), რომლებიც მასწავლებელს სწავლების მეთოდებისა და სასწავლო მასალის შერჩევაში დაეხმარება.

გზამკვლევეში გამოყენებულია სიმბოლოები, რომლებიც სხვადასხვა ტიპის მასალის, აქტივობის განსასხვავებლად (1, 2) გამოიყენება. საკონტროლო (წინასწარი შეფასების, სააზროვნო) კითხვები (3) მასწავლებელს მასალის ახსნის, განმტკიცებისა თუ პროფესიული სტუდენტის მიერ მასალის ათვისების ხარისხის დადგენაში დაეხმარება. სიმბოლო (4) მასწავლებელს შეახსენებს თითოეული სწავლის შედეგისათვის აუცილებელ სასწავლო რესურსს, რომელიც მას მეცადინეობის დაწყების წინ მომზადებული/მოწესრიგებული/გამართულ მდგომარეობაში უნდა ჰქონდეს.

	<p>დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიულისტუდენტისათვის</p>
	<p>აქტივობა</p>
	<p>საკონტროლო კითხვები</p>
	<p>სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები</p>

## სწავლის შედეგი 1

### სტუდენტს შუძლია სამუშაო გარემოს მომზადება (*mise en place*)

ძირითადი თემები, რომლებიც მასწავლებელს მოდულის სწავლის პირველი შედეგის მიღწევაში დაეხმარება:

თემა 1.1 ბარის წარმოშობის ისტორია;

თემა 1.2 ბარის ტექნიკური მაჩვენებლები;

თემა 1.3 ბარის დგარის ტექნიკური აღჭურვილობა;

თემა 1.4 ელექტრომექანიკური დანადგარები,;

თემა 1.5 ბარის ხელსაწყოები;

თემა 1.6 ბარის ჭურჭელი;

თემა 1.7 სამუშაო გარემოს მომზადება (ბარის მიზან პლაზი)

თემა 1.1 ბარის წარმოშობის ისტორია

სწავლების მეთოდები: ლექცია, პრეზენტაცია, სასწავლო მასალების დემონსტრირება, დისკუსია

ძირითადი საკითხები: მასწავლებელი პროფესიულ სტუდენტებს აწვდის ძირითად ინფორმაციას ბარის წარმოშობისა და მისი განვითარების ევოლუციის, ძველი ბარის - „სალუნ“ -ის არსებითი მახასიათებლების შესახებ. ხდება ბარისა და ბართენდერის ცნებების განმარტება.



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

ბარი ის ადგილია, სადაც მომუშავე პირი პასუხისმგებელია მომხმარებელს მოაწოდოს ხარისხიანი ალკოჰოლური და უალკოჰოლო, ასევე, ცხელი და შერეული სასმელები. სპეციალისტს, რომელიც მომსახურებას უწევს ბარში მისულ სტუმარს, უმზადებს და მიაერთმევეს მას ალკოჰოლურ და უალკოჰოლო, ასევე, ცხელ და შერეულ სასმელებს **ბართენდერი** ეწოდება. ტერმინი ბართენდერი თავის თავში მოიცავს ორივე სქესის ბარის სპეციალისტს ( **კაცი ბარმენი და ქალი ბარმენი**).

ბარის სამშობლოდ ითვლება ამერიკა. ტერმინი - „ბარი“ მომდინარეობს ინგლისური სიტყვიდან „BAR“, რაც ნიშნავს ფიცარს, ბარიერს, ღობეს, დახლს. თანამედროვე ბარის წარმოქმნას უკავშირებენ XVI საუკუნის დასასრულს

ევროპელთა ამერიკაში მიგრაციის პროცესს. ბარის პირველი „წინაპარი“ ბრეზენტით დახურული ფურგონი იყო. გაღებული ფურგონის უკანა მხარეზე დებდნენ ფიცარს, სიგანით 20-30 სმ, სიგრძე კი დამოკიდებული იყო ფურგონის სიგრძეზე. ფიცარზე ალაგებდნენ სასმელსა და პროდუქტებს. თავდაპირველად ფურგონი ხალხის თავშეყრის ადგილებში ჩერდებოდა, მოგვიანებით კი შენობაში გადაინაცვლა. ამ შემთხვევაშიც გამყიდველს მყიდველისაგან ფიცარი ჰყოფდა, რომელმაც მოკლე ხანში ევოლუცია განიცადა და დახლის სახით მოგვევლინა, მოგვიანებით კი - თანამედროვე ბარის დგარის სახით. ბარის დგარის უკანა მხარეს უბრალო თაროები მაღალი ბუფეტებით შეიცვალა, რომელზეც განლაგებული იყო სასმელები და თამბაქოს ნაწარმი. ასე წარმოიქმა ე. წ. „სალუნ“, რაც დუქანს, ტავერნას ნიშნავს.



„სალუნ“ (ინგლ: Saloon) - ამერიკული ბარების ტრადიციული სახელწოდებაა. ის შეიქმნა ქვეყნის დასავლეთ ნაწილში ე.წ „ველური დასავლეთის“ პერიოდში. „სალუნ“ - ის სტუმრებს შორის იყვნენ კოვბოები, ჯარისკაცები, ტრაპერები<sup>1</sup>, სკაუტი-მზვერავები, მემახტეები, პროფესიონალი მოთამაშეები და ბანდიტები. „სალუნ“ - ის მენიუ შედგებოდა მრავალფეროვანი სასმელისაგან, რომელიც ხშირად მზადდებოდა საექვო წარმომავლობის ინგრედიენტებისაგან და ამიტომაც ეძახდნენ „შხამიან სასმელს“. პოპულარულ სასმელად ითვლებოდა ლუდი, რომელიც ზოგჯერ ადგილზე იხარშებოდა და ინახებოდა სტელაჟების თაროებზე, კეგში<sup>2</sup>.

პირველი „სალუნი“ შეიქმნა 1822 წელს, თანამედროვე ვაიომინგის შტატის ქალაქ ბრაუნ-ჰოლში ტრაპერებისათვის. 1880 წლისათვის „ველურ დასავლეთში“ 150-ზე მეტი „სალუნი“ ფუნქციონირებდა.

„სალუნ“ -ისათვის დამახასიათებელი იყო ღამურას ფრთების მსგავსი შესასვლელი კარები. კარების სტანდარტული სიმაღლე ადამიანის მუხლიდან მკერდამდე საშუალო სიმაღლეს შეესაბამებოდა.

<sup>1</sup> ტრაპერი – ჩრდილო ამერიკაში ბეწვიან მხეცებზე მონადირე

<sup>2</sup> კეგი – ლუდის შესანახი ჭურჭელი (წარმოდგება შვედური სიტყვისაგან kagg)



„სალუნ“- ის ერთ - ერთი დამახასიათებელი თავისებურება იყო დარბაზში სკამების არ არსებობა. „სალუნ“-ის მეპატრონე ცდილობდა დარბაზში რაც შეიძლება მეტი ადამიანი დატეულიყო და ამით შემოსავალი გაეზარდა. შემდეგში სტუმრებმა მოითხოვეს სკამები, მაგიდები და დასასვენებელი ოთახიც. ასე გაჩნდა პირველი სასტუმროები. ამის შემდეგ ბარი სასტუმროს განუყოფელ ნაწილად იქცა. იმ დროს ბარი განლაგებული იყო პირველ სართულზე, შემდეგ კი - სასტუმროს ნულოვან ციკლში, ანუ სარდაფში, რათა სასტუმროში მცხოვრებნი ხმაურსა და მუსიკას არ შეეწუხებინა.



### აქტივობა 1 – ლექცია, პრეზენტაცია

მასწავლებელი ლექციური პრეზენტაციის მეთოდით ხსნის ახალ მასალას. პროფესიულ სტუდენტებს აწვდის ძირითად ინფორმაციას ბარის წარმოშობისა და მისი განვითარების ევოლუციის შესახებ.

### აქტივობა 2 – დისკუსია

მასწავლებელი პროფესიულ სტუდენტებს უჩვენებს თავდაპირველი და თანამედროვე ბარების თვალსაჩინოებებს. თვალსაჩინოება შეიძლება

წარმოდგენილი იქნას ილუსტრაციების ან ინტერნეტრესურსის სახით. დისკუსიის პროცესში სტუდენტები პოულობენ ძირითად განსხვავებებს ძველ და ახალ ბარებს შორის.

ცნებების: „ბარი“ და „ბართენდერი“ ჩამოყალიბება ხდება ერთობლივად მასწავლებლისა და სტუდენტების ჩართულობით. დასახული მიზნის მისაღწევად მასწავლებელი იყენებს ასოციაციის მეთოდს. სტუდენტები დაფაზე რიგ-რიგობით ამაგრებენ 2 ბარათს. პირველ ბარათს სიტყვა „ბართენდერის“ , ხოლო მეორე ბარათს - სიტყვა „ბარის“ გასწვრივ. თითოეულ ბარათზე უნდა ეწეროს მხოლოდ 1 სიტყვა, რომელიც მათში გამოიწვია სიტყვების: „ ბარი“ ან „ბართენდერი“ გაგონებამ. ერთობლივი აქტივობის შედეგი უნდა იყოს ცნებების სწორად ჩამოყალიბება, რაც ბუნებრივია, მასწავლებლის მიერ აქტივობისათვის სწორი მიმართულების მიცემითა და მისი ჩართულობით არის შესაძლებელი.

### **აქტივობა 3 – უკუკავშირი**

საკონტროლო კითხვების საშუალებით ხორციელდება უკუკავშირი.



### **საკონტროლო კითხვები**

- ❖ თქვენი აზრით რატომ არ იდგა „სალუნ“-ში სკამები და მაგიდები?
- ❖ თქვენი აზრით, რატომ იყო თავდაპირველ სასტუმროებში ბარი ნულოვან სართულზე?
- ❖ რა ზომის ( სიგრძე, სიგანე) იყო ბარის დგარის პირველი წინამორბედი?
- ❖ როდის და სად შეიქმნა პირველი „სალუნი“?
- ❖ რომელ ისტორიულ მოვლენას უკავშირებენ ბარების წამოქმნას?
- ❖ როგორი და რა ზომის კარები ჰქონდა „სალუნ“-ს?
- ❖ სად შეიქმნა პირველად ბარი და რომელ საუკუნეში?
- ❖ და სხვ. ....



### **სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები**

ძველი და ახალი ბარების ილუსტრაციები ან/და კომპიუტერი, პროექტორი, ინტერნეტრესურსი, ფლიფჩარტის დაფა, მარკერი, ფერადი ბარათები, სტუდენტის დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი).

## თემა 1.2 ბარის ტექნიკური მაჩვენებლები

**სწავლების მეთოდები:** დემონსტრირებით სწავლება, პრაქტიკული სავარჯიშო, პრეზენტაცია

**ძირითადი საკითხები:** განიხილება საერთაშორისო ბარმენტა ასოციაციის (IBA) მიერ შემუშავებული რეკომენდაციები ბარის დგარის ტექნიკურ მაჩვენებლებთან დაკავშირებით, რომლებიც ეხება ბარის სიმაღლეს, ბარის დგარის ზედაპირის, ბარმენტის სამუშაო მაგიდის, ბარის ბუფეტ-ვიტრინის ზომებს, რეკომენდაციებს ბარში ძირითადი აღჭურვილობის განლაგებასთან დაკავშირებით.



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

ბარის დგარის აწყობა ეს თანმიმდევრული და წინასწარ დაგეგმილი პროცესია, რომელიც იწყება მისი დაგეგმარებით და ეტაპობრივად მთავრდება მისი საბოლოო მოპირკეთებით. ასევე, გასათვალისწინებელია ის თუ რა ტიპის ბარის დგარი არის გასამართი (კოქტეილ-ბარი, ლუდის ბარი, კაფე-ბარი და სხვ.) და რამდენ სტუმარზეა ის გათვლილი.

ბარის დაგეგმარებისას გასათვალისწინებელია, ასევე, სხვა საინჟინრო მაჩვენებლები: წყალგაყვანილობის სისტემა, კანალიზაცია, დენის წყარო, გათბობა, ვენტილაცია და კონდიციონერება. ბარის დგარი მოსახერხებელი უნდა იყოს არა მარტო სტუმრებისათვის, არამედ ის კომფორტული უნდა იყოს მომსახურე პერსონალისთვის და განსაკუთრებით კი ბარმენტისათვის.

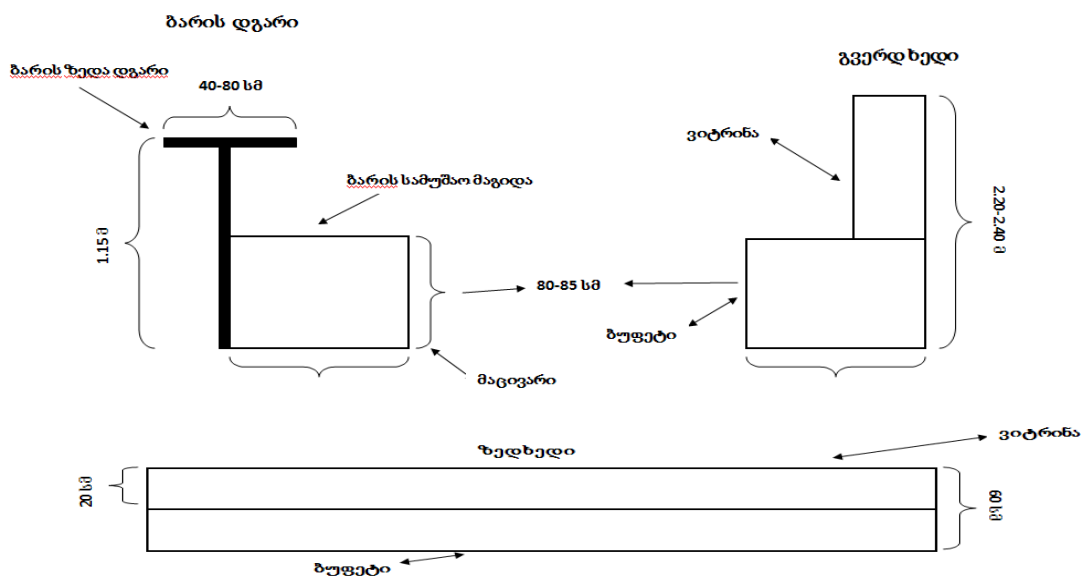


იმისათვის რომ ბარი იყოს სტანდარტების შესაბამისად კვალიფიციურად აწყობილი ის უნდა აკმაყოფილებდეს საერთაშორისო ბარმენტა ასოციაციის (IBA) რეკომენდაციებს, რომელმაც დაადგინა ბარის მოწყობის ზოგადი მაჩვენებლები:



1. ბარის დგარის სიმაღლე ამერიკული სტანდარტის მიხედვით – 1 მ. 20 სმ; ევროპული სტანდარტის მიხედვით – 1მ. 10 სმ; IBA რეკომენდაციით აღებულია საშუალო მაჩვენებელი – 1მ. 14 სმ –1მ. 15 სმ;
3. ბარის დგარის ზედაპირი ( ე.წ „სტოლექნიცა“) უნდა იყოს გლუვი, სიგანე – 40 სმ-დან 70 სმ-მდე;
4. ბარმენის სამუშაო მაგიდის სიმაღლე – 80-85 სმ;
5. ბარმენის სამუშაო მაგიდის სიგანე – 60 სმ;
6. ბარის დგარის შუაში აუცილებელია ნიჟარა, ცივი და ცხელი წყლით;
7. ბარმენის სამუშაო მაგიდის ქვეშ სასურველია განლაგებული იყოს მაცივრები;
8. ბარის დგარის ზედაპირზე მარცხნივ ან მარჯვნივ უნდა მდებარეობდეს ყავის აგრეგატი - “ესპრესო”;
9. ბარის დგარში აუცილებელია ელექტროობა. შტეპსელების რაოდენობა გონივრულად უნდა შეესაბამებოდეს ბარში ელექტროდანადგარების რაოდენობას;
10. ბარის დგარსა და ბუფეტ-ვიტრინას შორის მანძილი - 80 სმ -დან -160 სმ-მდე;
11. უკანა ვიტრინის სიმაღლე – 220-სმ-დან-240 სმ-მდე;
12. უკანა ვიტრინის სიგრძე დამოკიდებულია ბარის დგარის სიგრძეზე და იგი არ უნდა იყოს ბარის დგარის სიგრძეზე ნაკლები;
13. ვიტრინის ქვედა ნაწილში უნდა იყოს კარადები ჭურჭლის შესანახად, ზომით 80 სმ-85 სმ;
14. ბარის სამუშაო მაგიდის სიმაღლე და ბუფეტის სიმაღლე იდენტური უნდა იყოს;
15. დგარის წინ დასაჯდომი სკამებს შორის მანძილი – 60 სმ-ია.
16. ბარის დგარი განათებული უნდა იყოს ისე, რომ ადვილი იყოს ბარმენისათვის სტუმრის მომსახურება და განათებამ უნდა გამოიყოს ბარის დგარი ბარის სხვა ნაწილისაგან;
17. ბარმენის სამუშაო მაგიდა კარგად უნდა იყოს განათებული ე.წ „ სტოლექნიცა“-ს მხრიდან;
18. იატაკი სასურველია დაფარული იყოს რბილი მასალით;

რეკომენდაციების ჩამონათვალს თან ერთვის დგარისა და ბუფეტ-ვიტრინის სქემატური ზოგადი ნახაზი .



## აქტივობა

### აქტივობა 1 – დემონსტრირებით სწავლება

სწავლის პროცესი მიმდინარეობს ბარის სასწავლო ლაბორატორიაში, რომლის ტექნიკური მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს IBA - ის მიერ შემუშავებულ სტანდარტებს. მასწავლებელს შეუძლია წინასწარ მომზადებული Power Point-ის პრეზენტაციის ან ინტერნეტრესურსის ან/და თვალსაჩინო სურათების გამოყენებით აჩვენოს სტუდენტებს, რომ ყველა ბარი, მიუხედავად მისი ვიზუალისა, რაც ბარის ტიპზეც არის დამოკიდებული, აუცილებლად შედგება 2 ძირითადი ნაწილისაგან: ბარის დგარი და ბარის ვიტრინა/ბუფეტი.

მასწავლებელი დაფაზე ხაზავს ბარის სქემას, მიუთითებს ზომებს და პარალელურად სტუდენტებისათვის ხდება IBA რეკომენდაციების მიწოდება ბარის ტექნიკურ მაჩვენებლებთან დაკავშირებით.

**აქტივობა 2 – პრაქტიკული სავარჯიშო.** მასწავლებელმა საშუალება უნდა მისცეს სტუდენტებს ბარის სასწავლო ლაბორატორიაში არსებული ბარის (ბარის დგარის, ვიტრინა/ბუფეტის) ზომების აღებით უკეთ გაიაზრონ მასალა და გაიმყარონ ცოდნა.

**აქტივობა 3 – პრაქტიკული სავარჯიშო/პრეზენტაცია.** სტუდენტები ასრულებენ ჯგუფურ სამუშაოს. მასწავლებელი სტუდენტთა ჯგუფს აქტივობის მიზნით ყოფს მცირე მიკროჯგუფებად (ჯგუფში 4-5 სტუდენტი) და აძლევს პრაქტიკულ სამუშაოს თემაზე „ბარის სქემა“. თითოეულმა ჯგუფმა უნდა წარმოადგინოს ფლიფჩარტის სამუშაო ქაღალდზე შესრულებული ბარის სქემატური გეგმა ტექნიკური მაჩვენებლების (ზომების) მითითებით, რომელიც შესაბამისობაში იქნება IBA სტანდარტებთან.

მასწავლებელი ჯგუფებს წერილობით აძლევს განსხვავებულ ინსტრუქციებს, რასაც უნდა დაეყრდნოს სქემა. მან მონიტორინგი უნდა გაუწიოს ჯგუფების მუშაობას და გააკონტროლოს, რომ ჯგუფის ყველა წევრი აქტიურად იყოს ჩართული მუშაობის პროცესში. მასწავლებელს მოფიქრებული უნდა ჰქონდეს დამატებითი აქტივობები ჯგუფისათვის, რომელიც ადრე დაასრულებს მუშაობას ან შესაძლოა სხვებს დასჭირდეთ გახანგრძლივებული დრო. დრო, დავალების სირთულის შესაბამისად, მასწავლებლის მიერ გონივრულად უნდა იქნეს შეჩეული ( დაახლოებით 20–25 წთ).

სამუშაოს დასრულების შემდეგ ჯგუფები აუდიტორიის წინაშე განახორციელებენ შესრულებული დავალების პრეზენტაციას და დასაბუთებენ თავიანთ მოსაზრებებს (5-7 წთ).

**ნიმუში: ჯგუფური სამუშაო №1.** „წარმოადგინეთ ბარის სქემატური გეგმა ზომების მითითებით, სადაც უნდა იმუშაოს ორმა ბარმენმა. დასაბუთეთ თქვენი მოსაზრებები.“.

**ჯგუფური სამუშაო №2:** „წარმოადგინეთ ისეთი ბარის სქემატური გეგმა ზომების მითითებით, სადაც ბარის დგარის წინ განთავსებული იქნება 4 ბარის სკამი. დასაბუთეთ თქვენი მოსაზრებები“.

**საშინაო დავალება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:** ჰენდაუთები თემებზე: „ბარის წარმოშობის ისტორია“ და „ბარის ტექნიკური მაჩვენებლები“.

**აქტივობა 4 - უკუკავშირი.** უკუკავშირი ხორციელდება საკონტროლო კითხვების საშუალებით.



#### საკონტროლო კითხვები

- ❖ შესაბამება თუ არა სტანდარტს ბარი, სადაც ბარის დგარის სიგრძე 2. 2 მ-ია, ვიტრინა -ბუფეტის სიგრძე კი 2. 5 მ?

- ❖ რა მანძილი უნდა იყოს ბარის დგარსა და ბუფეტ-ვიტრინას შორის თუ ბარში მუშაობს ორი ბარმენი? სამი ბარმენი?
- ❖ შეესაბამება თუ არა სტანდარტს ბარი, სადაც ბარმენის სამუშაო მაგიდის და ბუფეტის სიმაღლე 82 სმ-ია?
- ❖ აუცილებელია თუ არა ბარმენის სამუშაო მაგიდის ქვეშ მაცივრების განლაგება?
- ❖ აუცილებელია თუ არა ბარის დგარის ზედაპირზე მარცხნივ მდებარეობდეს ყავის აგრეგატი - "ესპრესო"?
- ❖ რამდენი შტეპსელი უნდა იყოს ბარში?
- ❖ შეიძლება თუ არა, რომ იყოს ბარის დგარში იყოს 2 ნიჟარა?
- ❖ რამდენი უნდა იყოს ბარის დგარის სიმაღლე ამერიკული სტანდარტების მიხედვით?
- ❖ რამდენი უნდა იყოს ბარის დგარის სიმაღლე ევროპული სტანდარტების მიხედვით?
- ❖ რამდენი უნდა იყოს ბარმენის სამუშაო მაგიდის სიმაღლე? სიგანე?
- ❖ და სხვ. ....



**სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები**

ბარის სასწავლო ლაბორატორია: ფლიპჩარტის დაფა, ფლიპჩარტის ქაღალდები, მარკერი, სიგრძის საზომი ლენტი, ფანქრები, საშლელი, კომპიუტერი, პროექტორი, ბარების თვალსაჩინოებები ან Power Point - ის პრეზენტაცია ან ინტერნეტრესურსი, ბარათები დავალებებით ჯგუფური მუშაობისათვის, სტუდენტის დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი).

**თემა 1.3 ბარის დგარის ტექნიკური აღჭურვილობა, ელექტრომექანიკური**

**დანადგარები**

**სწავლების მეთოდები:** სასწავლო მასალების დემონსტრირება, ტექნიკური უნარების დემონსტრირება, პრეზენტაცია, გონებრივი იერიში/დისკუსია

**ძირითადი საკითხები:** სწავლის პროცესში განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა ბარის ტექნიკური აღჭურვილობის, ბარისათვის აუცილებელი ელექტრომექანიკური დანადგარების: მაცივარი, ყინულის გენერატორი, ყავის სახარში აპარატი („ესპრესო“), დრაფტი, სლეისერი, ჭურჭლის სარეცხი მანქანა, წყლის გამათბობელი, წვეწვანაწერი, ბლენდერი, ელექტროჩაიდანნი დანიშნულების, მუშაობის პრინციპებისა და მათი უსაფრთხოდ გამოყენების გაცნობას.



წარმოუდგენელია თანამედროვე ბარი იმ საინჟინრო ტექნოლოგიური მაჩვენებლების გარეშე, როგორცაა: წყალგაყვანილობის სისტემა, კანალიზაცია, შუქი, ვენტილაცია და კონდიციონირება.

ზოგადად, თუ ბარის დგარი არის სტაციონალური<sup>1</sup>, მას აუცილებლად უნდა ჰქონდეს მუდმივი კანალიზაცია, წყალი და დენის წყარო. გადასატან ბარებს, მაგ: ქეიტრინგი, ზემოთ ჩამოთვლილი ტექნიკური მაჩვენებლები არ გააჩნია. მას შეიძლება ჰქონდეს ავტონომიური დენის წყარო ( გენერატორი), შეზღუდული წყლის რაოდენობა წყლის ავზების სახით. ეს ყველაფერი ბარის ტიპზეც არის დამოკიდებული.

ბარის ეს არის ცოცხალი ორგანიზმი, რომლის გამართულ მუშაობაზე არის დამოკიდებული აღნიშნული ობიექტის პოპულარობა და რენტაბელურობა. ამიტომ აუცილებელია, რომ ბარის დგარი გამართული იყოს ტექნიკურად და აღჭურვილი იყოს ყველა საჭირო ელექტრომექანიკური დანადგარით.

**მაცივარი** - მასში ინახება: ნატურალური წვენები, გამაგრილებელი და მატონიზირებელი სასმელები, თეთრი და ვარდისფერი ღვინო, შამპანური და ცქრიალა ღვინოები, საუერ მიქსი<sup>2</sup>, შაქრის სიროფი, ლიმონის ფრეში<sup>3</sup>, ხილი, ციტრუსი, ბოსტნეული. ასევე, ზეთის ხილი კოქტეილის გარნირისათვის. ხშირად მაცივარს იყენებენ ლუდის კათხის გასაციებლად. სასურველია, მაცივარი განთავსებული იყოს ბარმენის სამუშაო მაგიდის ქვემოთ.

იმისათვის, რომ არ დავაზიანოთ მაცივარი საჭიროა ის დროდადრო გათიშული იქნას ქსელიდან, გალღვეს, გამშრალდეს და ისევ ჩაირთოს. ყურადღება უნდა მიექცეს იმას, რომ მაცივრის კარები ჰერმეტიულად იხურებოდეს.



<sup>1</sup> სტაციონალური – ერთ ადგილზე ფიქსირებული (აქ)

<sup>2</sup> საუერ–მიქსი – მჟავე ნაზავი სითხე, რომელიც გამოიყენება სხვადასხვა კოქტეილებში

<sup>3</sup> ფრეში – ახალგამოწურული წვენი

ყინულის გენერატორი - ბარისათვის აუცილებელი დანადგარია, განსაკუთრებით კოქტილ - ბარში<sup>1</sup>, რადგან წარმოდგენელია კოქტილის მომზადება ყინულის კუბების გარეშე. ეს ელექტროდანადგარი არის სხვადასხვა მოცულობის და მოცულობის შესაბამისად ის საშუალოდ დღე-ღამეში 10 კგ -დან 50 კგ-მდე ყინულს ამზადებს.

ყინულის გენერატორი არ გამოიყენება ჭურჭლისა და სასმელის გასაციებლად.



ყავის სახარში აპარატი ( „ესპრესო“ ), ყავის საფქვავით - მისი მეშვეობით ამზადებენ სხვადასხვა სახეობის პოპულარულ ისეთ ყავებს როგორებიცაა: „ამერიკანო“, „ესპრესო“, „ლატე“, „კაპუჩინო“, „ფრაპე“, „ირლანდიური ყავა“ და სხვ. აპარატს ათავსებენ ბარის დგარის მარჯვნივ ან მარცხნივ კუთხეში. ის მიერთებული უნდა იყოს ცენტრალური წყალმომარაგების სისტემასთან.

ყავა „ესპრესოს“ აპარატის უსაფრთხო მუშაობისთვის აუცილებელია, რომ ყველა საზომი ხელსაწყო მუშაობდეს გამართულად, კერძოდ: თერმომეტრი<sup>2</sup> და მანომეტრი.<sup>3</sup>



დრაფტი - ლუდის ჩამოსასხმელი მოწყობილობა - აგრეგატი აციებს კასრის ჩამოსასხმელ ლუდს მისი მიწოდების ზღვრულ ტემპერატურაზე და ის CO გაზის დაწნებით ისხმება ლუდის ონკანიდან, რომლის „კომპურა“ დამონტაჟებულია ბარის დგარზე მოსახერხებელ ადგილას.

<sup>1</sup> კოქტილ ბარი - ბარი სთავაზავს სტუმარს, ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების ფართო არჩევანს, ასევე, კოქტილებსა და სხვადასხვა შერეულ სასმელებს, მათ შორის ცხელ სასმელებს.

<sup>2</sup> თერმომეტრი – ტემპერატორის საზომი

<sup>3</sup> მანომეტრი – წნევის საზომი

დრაფტს ძირითადად ამონტაჟებენ „ესპრესოს“ აპარატის მოპირდაპირე მხარეს. სასურველია ის ჩართული იყოს ცენტრალური წყალმომარაგების სისტემაში.

დრაფტი სისტემატურად უნდა იყოს ჩართული დენის წყაროში და მისი თერმომარეგულირებელი გამართულად უნდა მუშაობდეს.



**წვენსაწური** - ბარებში გვხვდება ორი სახის წვენსაწური: ელექტრომექანიკური და მექანიკური. მისი დანიშნულებაა ბარმენმა მოამზადოს ფრეში ციტრუსოვანთა ნაყოფისაგან.

წვენსაწური სამუშაო დღის დახურვის შემდეგ უნდა გამოირთოს ქსელიდან და გაირეცხოს.



**ბლენდერი** - ელექტრომექანიკური მოწყობილობაა, რომლის საშუალებითაც ბარმენი ამზადებს კოქტეილებს.

ბლენდერის საშუალებით, ასევე, მზადდება გაყინული მიქს-დრინჯები<sup>1</sup>, მრავალფეროვანი მილკ-შეიკი<sup>2</sup>.

ბლენდერი ირეცხება ყოველი გამოყენების შემდეგ. უმოქმედო მდგომარეობაში ბლენდერი თავდია უნდა იყოს.

**ელექტროჩაიდანნი** – ცხელი წყლისათვის, რომელიც ხშირად სჭირდება ბარმენს, მაგ: სიროფის მოსამზადებლად.



**სლეისერი** – ამ დანადგარის საშუალებით ხდება სენდვიჩებისა და ბუტერბროდების ინგრედიენტების უსაფრთხოდ დაჭრა. გამოიყენებენ კაფე-ბარებში<sup>3</sup> და ექსპრეს - ბარებში<sup>4</sup>, სადაც ბუტერბროდებისა და სენდვიჩების დიდი არჩევანია.



**ჭურჭლის სარეცხი მანქანა** – აგრეგატი, რომელიც აუცილებელია ყველა ტიპის ბარისათვის, განურჩევლად იმისა აქვს თუ არა ამ ბარს ცალკე სამრეცხაო.

---

<sup>1</sup> **მიქს-დრინჯი** - შერეული სასმელი. მზადდება ორი ინგრედიენტისაგან, ალკოჰოლში უალკოჰოლო სასმელის დამატებით.

<sup>2</sup> **მილკ- შეიკი** - უალკოჰოლო, რძის ბაზაზე დამზადებული კოქტეილი

<sup>3</sup> **კაფე - ბარი** - ბარი, რომელსაც გააჩნია როგორც სასმელების, ასევე, სამზარეულოს შეზღუდული მენიუ. ძირითადად აქცენტირებულია სასმელისა და საჭმლის იმ ჩამონათვალზე, რომელიც უფრო მოთხოვნადია აღნიშნული კაფე-ბარის კლიენტურისათვის.

<sup>4</sup> **ექსპრეს-ბარი** - ძირითადად განთავსებულია სავაჭრო ცენტრებსა და სტადიონებზე, ასევე, სხვადასხვა საგამოფენო ცენტრებსა და საკონცერტო დარბაზებში. მისი დანიშნულებაა მოემსახუროს კლიენტებს სხვადასხვა სახეობის ბუტერბროდებით, სენდვიჩებითა და საკონდიტრო ნაწარმით. ასევე, ცხელი სასმელებით, გამაგრილებელი და მატონიზირებელი უალკოჰოლო სასმელებით.





**წყლის გამათბობელი** – ბარისათვის აუცილებელი დანადგარი. სტაციონალურ ბარებში ცხელი წყლით მომარაგება ხდება ცენტრალიზებულად. თუ ეს ასე არ არის, მაშინ საჭიროა ბარს გააჩნდეს ცალკე წყლის გამათბობელი, რომელიც მუშაობს დენზე ან გაზზე. ორივე შემთხვევაში, ამ დანადგარს სჭირდება მკაცრი კონტროლი უსაფრთხოების ნორმებთან დაკავშირებით.



ზემოთ ჩამოთვლილი ელექტრომექანიკური დანადგარები ბარმენისაგან მოითხოვს მათი ექსპლუატაციის კარგ ცოდნასა და მოვლის პირობების შესრულებას, რაც შემდეგში მდგომარეობს:

1. ელექტროდანადგარები უნდა იყოს ჩართული მხოლოდ ისეთ შტეკსელებში, რომლებსაც აქვს დამიწება;
2. ელექტროდანადგარები, რომლებიც არ საჭიროებენ უწყვეტი ციკლით მუშაობას, დღის ბოლოს უნდა იქნან გამორთული ქსელიდან;
3. უწყვეტი ციკლით მუშაობს შემდეგი ელექტროდანადგარები: მაცივარი, ყინულის გენერატორი, დრაფტი და „ესპრესოს“ აპარატი.
4. არ შეიძლება სასმელის გაციების მიზნით მისი ჩალაგება ყინულის გენერატორში;
5. ყველა დანადგარი, რომელსაც ბარმენი დროებით არ ხმარობს, უნდა იყოს ღია და უნდა ნიავედებოდეს, ხოლო მოხმარების წინ აუცილებლად უნდა გაიწმინდოს;

6. ახალ თანამშრომელს უფროსმა ბარმენმა ან ბარ-მენეჯერმა უნდა ჩაუტაროს ინსტრუქტაჟი ელექტროდანადგარების ექსპლუატაციასთან დაკავშირებით;
7. რომელიმე ელექტროდანადგარის მწყობრიდან გამოსვლის შემთხვევაში ბარმენი ვალდებულია ის დაუყონებლივ გამორთოს ქსელიდან, შეატყობინოს ზემდგომს და დაელოდოს ოსტატს. რემონტი ბარმენის მოვალეობაში არ შედის.



## აქტივობა

**აქტივობა 1 - სასწავლო მასალების დემონსტრირება.** სწავლის პროცესი მიმდინარეობს ბარის სასწავლო ლაბორატორიაში, რომლის ტექნიკური აღჭურვილობა აკმაყოფილებს სტანდარტის მოთხოვნებს და ბარში განლაგებულია ყველა ის ელექტრომექანიკური დანადგარი, რომლის დანიშნულებასა და მოხმარების წესებსაც უნდა გაეცნოს პროფესიული სტუდენტი. ბარში არსებული ელექტრომექანიკური დანადგარების 60%–70% - ს საყოფაცხოვრებო დანიშნულებაც გააჩნია, შესაბამისად, თემის ახსნა, სასწავლო მასალების დემონსტრირება, მათი დანიშნულებისა და უსაფრთხოდ გამოყენების წესების მიმოხილვა ხორცილდება სტუდენტების აქტიური ჩართულობით.

**აქტივობა 2- ტექნიკური უნარების დემონსტრირება.** მასწავლებელი აჩვენებს ვიდეო–რგოლს და განსაკუთრებულ ყურადღებას ამახვილებს სტუდენტებისათვის ნაკლებად ნაცნობ დანადგარებზე (ყინულის გენერატორი, დრაფტი – ლუდის ჩამოსასხმელი მოწყობილობა, სლეისერი, ყავის სახარში აპარატი („ესპრესო“) ყავის საფქვაკით). შემდეგ ახდენს მათი უსაფრთხოდ გამოყენების დემონსტრირებას.

**აქტივობა 3 - გონებრივი იერიში/დისკუსია.** სწავლების პროცესში მასწავლებელი იყენებს გონებრივი იერიშის მეთოდს. სტუდენტები თავად პოულობენ პასუხებს სააზროვნო შეკითხვებზე, რაც მასწავლებელს ეხმარება ახსნის პროცესში. მასწავლებელი იწვევს დისკუსიის „პროვოცირებას“. ბარათები სააზროვნო კითხვებით შესაძლებელია დაურიგდეთ ინდივიდუალურად, წყვილებს ან უფრო დიდი მოცულობის ჯგუფებს ( 3–4 კაცი).

**კითხვები გონებრივი იერიშის მეთოდისათვის:**

1. რა პრობლემები შეიძლება წარმოიშვას ბარში თუ ახალბედა ბარმენი რამდენიმე დღის მანძილზე დღის ბოლოს ქსელიდან თიშავდა მაცივარს, ყინულის გენერატორს, დრაფტსა და „ესპრესოს“ აპარატს. როგორ გადაჭრიდით წარმოქმნილ პრობლემებს?

2. ახალბედა ბარმენმა, სასმელის გაციების მიზნით, ყინულის გენერატორში ჩაალაგა ბოთლის ღვინო. რა პრობლემები შეიძლება წარმოიშვას ბარში და როგორ გადაჭრიდით წარმოქმნილ პრობლემებს?



### საკონტროლო კითხვები

- ❖ აუცილებელია თუ არა ბარში იყოს სლეისერი, თუ ბარი მხოლოდ სასმელით ვაჭრობს?
- ❖ რამდენი ბოთლი სასმელი შეიძლება ჩავალაგოთ ყინულის გენერატორში, რომელიც დღეში მხოლოდ 10 კგ ყინულს ამზადებს? თუ 20 კგ ამზადებს?
- ❖ მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის გარდა, კიდევ რა დანიშნულება შეიძლება ჰქონდეს მაცივარს ბარში?
- ❖ რატომ არის ბარისათვის ყინულის გენერატორი აუცილებელი დანადგარი?
- ❖ უნდა იყოს თუ არა დრაფტის აპარატი მიერთებული ცენტრალურ კანალიზაციასთან?
- ❖ რა სეგმენტია (ნაწილი) დამატებული დრაფტის აპარატზე, რომ მან გამართულად იმუშაოს?
- ❖ ჩართულია თუ არა დრაფტი ცენტრალური წყალმომარაგების სისტემაში?
- ❖ და სხვ. ....



### სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები

სასწავლო ლაბორატორიაში გამართულ მდგომარეობაში არსებული შემდეგი ელექტრომექანიკური დანადგარები: მაცივარი, ყინულის გენერატორი, ყავის სახარში აპარატი („ესპრესო“), დრაფტი, სლეისერი, ჭურჭლის სარეცხი მანქანა, წყლის გამათბობელი, წვესაწური, ბლენდერი, ელექტროჩაიდან;

ბარათები ჯგუფური მუშაობისათვის, სტუდენტის დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი).

ინტერნეტრესურსი ან ვიდეო–რგოლი №1.

[https://www.youtube.com/watch?v=tSz3t\\_9YMtE](https://www.youtube.com/watch?v=tSz3t_9YMtE)

## 1.4 ბარის ხელსაწყოები

**სწავლების მეთოდები:** ტექნიკური უნარების დემონსტრირება, სასწავლო მასალების დემონსტრირება, ცდა/ექსპერიმენტი, სემინარი

**ძირითადი საკითხები:** ამ ეტაპზე უმნიშვნელოვანესი ამოცანაა სტუდენტებმა შეისწავლონ ბარის ფუნქციონირებისათვის აუცილებელი ყველა ხელსაწყო სახელწოდება, დანიშნულება და გამოყენების წესები. სტუდენტები გაეცნობიან შემდეგ ხელსაწყოებს: შეიკერი, სტრეინერი, მადლერი, ჯიგერი, ბარის კოვზი, ბარის დანა, სომელიეს დანა, ყინულის „ბაჩოკი“ (ice bucket), გეიზერი, ბარის ჭიქა, ყინულის ნიჩაბი, ყინულის მაშა, რიმერი, სქვიზერი, სტოპორი, ქრეშერი და რამდენიმე სხვა დამხმარე ხელსაწყოს.



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

**ბარის ხელსაწყოები:** წარმოუდგენელია ნებისმიერი ტიპის ბარის ფუნქციონირება თუ ბარმენს არ გააჩნია ის ხელსაწყოები, რომელთა გაცნობასა და დანიშნულების შესწავლასაც ეხლა შევუდგებით. ბევრ მათგანს ბარების წარმოშობამდე იყენებდნენ მზარეულები თუ დიასახლისები, მაგრამ ზოგიერთი მათგანი მას შემდეგ შეიქმნა, რაც ბარი, როგორც გასართობი დაწესებულება, ხოლო ბარმენი კი ამ დაწესებულების წამყვანი ფიგურა გახდა. სწორედ ამის შემდგომ შეიქმნა ბარმენის დამხმარე ისეთი ხელსაწყოები, როგორიცაა: ბოსტონური და ევროპული შეიკერი, სტრეინერი, ჯიგერი, სქვიზერი, რიმერი, მადლერი და ა. შ.

ეხლა თანმიმდევრობით გავეცნოთ თითოეულ მათგანს და გავიგოთ თუ რა დანიშნულება აქვთ მათ ბარში.



1.სომელიეს დანა 2.ბარის დანა დაფით 3. ბარის კოვზი 4.ყინულის ზაკი 5.ჯიგერი 6.შეიკერი 7.ყინულის მაშა 8.სტრეინერი 9. ბარის ჭიქა 10.ყინულის ნიჩაბი 11.სქვიზერი 12.თხილისა და ნიგოზის სამტვრევი 13.ძაბრი 14.კრემერი 15. თასი ფრაპირებისთვის 16. ბლენდერი 20. სახეხი 21.სტოპერი

**შეიკერი** <sup>1</sup> - შერეული სასმელების მოსამზადებელი ჭურჭელია. არსებობს შეიკერის ორი ძირითადი ნაირსახეობა: ბოსტონური ანუ ამერიკული შეიკერი და სტანდარტული ანუ ევროპული შეიკერი.

**ბოსტონური ანუ ამერიკული შეიკერი (boston shaker)** - შედგება ორი კონუსური ნაწილისაგან, რომლის ორივე ნაწილი ხშირად ფოლადისაა, ხან კი ერთი ნაწილია ფოლადის, მეორე - შუშის.



ბოსტონური შეიკერის უპირატესობა სტანდარტულთან შედარებით იმაში მდგომარეობს, რომ ბოსტონურ შეიკერში სითხის „დარტყმა“ გრძელდება, რის მეშვეობითაც ინგრედიენტების შერევა სწრაფად ხდება. ყინული უფრო ნელა დნება, რაც იძლევა იმის საშუალებას, რომ კოქტეილი უფრო დიდხანს ვთქვიფოთ. ბოსტონური შეიკერის ნაკლია ის, რომ იგი ადვილად მსხვრევადია თხელი აგებულების გამო. ასეთი ტიპის შეიკერისათვის სითხის ყინულისაგან განცალკავების მიზნით იყენებენ სტრეინერს<sup>2</sup>.

**ევროპული ანუ სტანდარტული შეიკერი** - თითმის ყოველთვის დამზადებულია ფოლადისაგან და შედგება სამი ნაწილისაგან: ვაზა, ფილტრი და სახურავი. მთავარ ნაწილში მოთავსებულია პატარა საცერი (ზადე).

<sup>1</sup> კოქტეილის მოსამზადებელი ჭურჭელი (ინგლ. shaker)

<sup>2</sup> საწური, ფილტრი ( ინგლ. Strainer)



სტანდარტული ანუ ევროპული შეიკერი მოცულობით ნაკლებია ამერიკულ შეიკერთან შედარებით, ამიტომ ბარმენები უპირატესობას ბოსტონურს ანიჭებენ.

**სტრეინერი** - სტრეინერის დანიშნულებაა სითხის ყინულისაგან ან ხილის მსხვილი ნარჩენებისაგან განცალკავება. სტრეინერის საშუალებით ხდება ბარის ჭიქიდან ან შეიკერიდან ყინულის გარეშე კოქტეილის გადმოსხმა, კოქტეილის გაფილტვრა.



ბარის ეს ინსტრუმენტი ძირითადად გამოიყენება ბოსტონური შეიკერთან ერთად, ვინაიდან მას არ აქვს ფილტრი. სტრეინერი შედგება მეტალის ფირფიტისაგან, რომელზეც გაჭიმულია ზამზარა. ბარის ამ ინსტრუმენტის ძირითადი განსხვავება ჩვეულებრივ საწურთან შედარებით იმაში მდგომარეობს, რომ სტრეინერის ზამზარაში დაჭიმულია მავთული, რომელიც არ ატარებს მსხვილ ნარჩენებს. ამასთან, სტრეინერის დისკოს დამატებით აქვს ორიდან ოთხამდე შვერილი სტრეინერის შეიკერზე ან ბარის ჭიქაზე ფიქსაციისათვის.

**მადლერი** ( ინგლისური სიტყვისაგან *muddle*<sup>1</sup> ) - გამოიყენება ციტრუსის, ხილის, პიტნის და სხვ. დასაწყლევად. ციტრუსისა და სხვა სურნელოვანი დანამატების გასასრესად რათა გავაძლიეროთ მათი არომატი. ეს პროცესი ხორციელდება ძირითადად კოქტეილის ბოკალში ან ბარის ჭიქაში. ამ პროცესს „მადლ“ ან „მადლინგი“ ჰქვია.



კლასიკური მადლერის ზომაა 19 ს მ. მზადდება ლითონის, ხის ან პლასტმასისაგან. საწყლევტი მხარე შეიძლება იყოს გლუვი ან დაკბილული.

<sup>1</sup> *muddle* – შერევა

**ჯიგერი** - არის სითხის საზომი. ბარმენი მას იყენებს სასმელის დასხმის დროს ზუსტი ზომის დასაცავად. ჯიგერის სტანდარტული მოცულობა შეესაბამება 1.5 თხევად უნციას ( დაახლოებით 44 მლ).



არსებობს ჯიგერის რამდენიმე ნაირსახეობა, რომლებიც დამზადებულია ძირითადად ფოლადის ან შუშისაგან. ტრადიციული ჯიგერი დამზადებულია უჟანგავი ფოლადისაგან. ის შედგება ორი კონუსისმაგვარი სხვადასხვა მოცულობის ჭიქისაგან და ქვიშის საათისმაგვარი ფორმა აქვს. ჯიგერის ნაწილებს შეიძლება სხვადასხვა მოცულობა ჰქონდეს. ერთის ზომა სტანდარტული იყოს, მეორის მოცულობა კი - განსხვავებული.

ჯიგერზე აღნიშვნები ორგვარია. ინგლისური ერთეული ( უნცია) და მეტრული ერთეული ( მლ). ზოგჯერ მილილიტრის ნაცვლად გამოიყენება აღნიშვნა სანტილისტრი ( 1cl = 10ml).

**ბარის კოვზი** - ეს არის გრძელტარიანი კოვზი, ჩაის კოვზისმაგვარი. გამოიყენება კოქტეილის ინგრედიენტების მოსარევეად ბარის ან სტუმრის ჭიქაში.



ბარის კოვზი განსხვავდება სხვა კოვზებისაგან პირველ რიგში გრძელი, ხვეული ხელით. ასეთი კოვზით მოსახერხებელია სასმელის მორევა მაღალ ჭიქებში. კოვზის სიგრძე ჩვეულებრივ შეადგენს 15 სმ. ბარის კოვზი ძირითადად მზადდება ვერცხლისაგან ან უჟანგავი ფოლადისაგან.

ბარის კოვზი იტევს 5 გრ ან 5 მლ სითხეს და წარმოადგენს იდეალურ საზომს ბლანტი სასმელებისათვის, მაგ: ლიქიორი, სიროფი.

ბარის კოვზი შეიძლება გამოყენებული იქნას საპირისპირო ბოლოთიც. კოვზის ბოლოს შეიძლება ჰქონდეს მადლერი, ( მეტალის დისკი), პლასტმასის, ჩანგალი და სხვა. მადლერით შეიძლება ხილის, ციტრუსი, შაქრის ან ნედლი პიტნის დაჭყლეტა, ჩანგლით მოსახერხებელია ხილის, სიროფიდან ალუბლის ან ქილიდან ზეთისხილის ამოღება და უამრავი სხვა .

**ბარის დანა** - აუცილებელი ხელსაწყოა, რომელსაც ბარმენი იყენებს ხილისა და კოქტეილის გარნირების დასამზადებლად. დანას გააჩნია ოვალური ფორმა და ორმაგი დაბოლოება, რომლითაც ადვილია გამზადებული გარნირის აღება.



ყინულის „ბაჩოკი“ (ice bucket) - ყინულის შესანახი კონტეინერი.



გეიზერი - დამხმარე საშუალება რომლის საშუალებითაც ბარმენი ასხამს სასმელს ბოთლიდან, ხშირად გამოიყენება სამუშაო ფლეირინგის <sup>1</sup> დროს, როგორც დოზატორი<sup>2</sup>.



ბარის ჭიქა - გამოიყენება კოქტილების მოსამზადებლად, „stir and strain“ (მოურიე და გაფილტრე) მეთოდით.



ყინულის ნიჩაბი და ყინულის მაშა - ხელსაწყოები, რომლებსაც ვიყენებთ ყინულის ასაღებად. მაშას, ასევე, ვიყენებთ გარნირებისა და კოქტილების სხვა აქსესუარების ასაღებად.

<sup>1</sup> სამუშაო ფლეირინგი – ბოთლების, შეიკერის და ბარის სხვა ხელსაწყოების გამოყენებით კოქტილების და სხვა ალკოჰოლური სასმელების მომზადება და მიწოდება ეფექტური მოძრაობების გამოყენებით

<sup>2</sup> დოზატორი - სითხის საზომი





სომელიეს დანა - ხელსაწყო, რომელიც გამოიყენება ღვინის ბოთლის პროფესიონალურად გახსნისათვის.



სტოპერი - გახსნილი ღვინის, შამპანური და ცქრიალა ღვინოების დროებითი საცობი.



რიმერი - დამხმარე ხელსაწყო ჭიქის გასაფორმებლად ე.წ. „კრესტიტ“ ანუ მარილისა და შაქრის არშიით.



სქვიზერი - ციტრუსის მექანიკური საწური



კრაშერი - ყინულის დასაქუცმაცებელი მექანიკური ხელსაწყო. ასეთ ყინულს ძირითადად იყენებენ გაყინული კოქტეილების მოსამზადებლად.



ონერჯაიზერი - ბარის დგარზე მოთავსებული კონტეინერი რამდენიმე განყოფილებით, რომელშიც მოთავსებულია ბარის და კოქტეილის აქსესუარები.



მაბრი - დამხმარე ხელსაწყო ღვინის დეკანტირებისა და სხვა სითხეების ზუსტად ერთი ჭურჭლიდან მეორეში გადასხმისათვის.



დასაჭრელი დაფა - გარნირებისა და ხილის დასაჭრელი დაფა



თხილისა და ნიგოზის სამტვრევი



კონსერვის გასახსნელი



სითხის საზომი სახაზავი - დამხმარე ხელსაწყო, რომელიც ბარმენს ეხმარება განსაზღვროს ბოთლში ნარჩენი სასმელის რაოდენობა მილილიტრებში სახაზავზე არსებული შკალისა და შესაბამისი სიმკვრივის სასმელის საშუალებით.



აქტივობა

**აქტივობა 1 - სასწავლო მასალების დემონსტრირება/ ტექნიკური უნარების დემონსტრირება.**

სწავლის პროცესი მიმდინარეობს სასწავლო ბარში, სადაც განთავსებულია ყველა ის ხელსაწყო, რომლის გაცნობაც ევალუბა პედაგოგს. მასწავლებელი სათითაოდ აცნობს სტუდენტებს ბარის ხელსაწყოების დანიშნულებას და ახორციელებს მათი გამოყენების ტექნიკის დემონსტრირებას. იძლევა ზუსტ ინსტრუქციებს ხელსაწყოების გამოყენების ტექნიკასთან დაკავშირებით. მაგ: შეიკერის გამოყენების ტექნიკის დემონსტრირებისას, აქცენტირებას აკეთებს იმ მომენტზე, რომ მოძრაობები ბარმენისათვის მოსახერხებელი, მაგრამ გადაჭარბებული არ უნდა იყოს. ახდენს სტრუქტურულ საშუალებით შეიკერში სითხისა და ყინულის განცალკავებას, დემონსტრირებას უკეთებს გეიზერით ბოთლიდან სითხის გადმოსხმის ტექნიკას, სლეისერის გამოყენების ტექნიკას და ა. შ.

მასწავლებელმა ხელსაწყოების გამოყენების ტექნიკის დემონსტრირება უნდა განახორციელოს კონკრეტული პროდუქტის. მაგ: კოქტეილი, ფრეში, მიქს-დრინჯი, გარნირი და ა.შ (მაქსიმუმ 4-5 პროდუქტი) შექმნის პროცესში. დემონსტრირების დროს სტუდენტთა ყურადღების კონცენტრირება უნდა მოხდეს მხოლოდ ხელსაწყოების დანიშნულებასა და გამოყენების ტექნიკაზე. მასწავლებელმა არ უნდა ისაუბროს პროდუქტის ტექნოლოგიურ ბარათზე, მომზადების მეთოდსა და ტექნოლოგიაზე, რათა არ მოხდეს სტუდენტთა ყურადღების სხვა მიმართულებით გადატანა. ყურადღების ცენტრშია ხელსაწყო! აღნიშნული მეთოდის გამოყენება აუცილებელია სტუდენტთა ცნობისმოყვარეობის გასაძლიერებლად. სტუდენტი უნდა დარწმუნდეს, რომ მას წინ ბევრი საინტერესო რამ ელოდება და ამ ინტერესს ვერ დაიკმაყოფილებს თუ მოცემული მოდულის შედეგებს ვერ მოაღწევს, რომელიც სხვა ბევრ საინტერესო მოდულზე დაშვების წინაპირობაა.

დემონსტრირების გზით შექმნილი პროდუქტი აუცილებლად უნდა დააგემოვნონ სტუდენტებმა. უნდა მოხდეს ემოციათა ურთიერთგაცვლა. დისკუსია მიზნად ისახავს სტუდენტებისათვის სასურველი სწავლის სტილის, მათი ინტერესებისა და მისწრაფებების გამოვლენას. სტუდენტებთან კონსულტაცია მნიშვნელოვანია მათი თვითშეფასების ამაღლებისთვისაც.

**აქტივობა 2 - ცდა/ექსპერიმენტი.** ხელსაწყოების გამოყენების ტექნიკასთან დაკავშირებით ორგანიზებული უნდა იქნას სხვადასხვა ექსპერიმენტი. არ უნდა მოხდეს იმ ინფორმაციის პირდაპირი გზით მიწოდება, რომელსაც შესაძლოა სტუდენტები პროცესზე დაკვირვების გზით თავად ჩაწვდნენ. მაგალითად, პრაქტიკულ სამუშაოზე დაკვირვების გზით, სტუდენტებმა უნდა იპოვონ პასუხი კითხვებზე: „რატომ არ შეიძლება ბარში სტრეინერის ჩვეულებრივი საწურით ჩანაცვლება?“, „რა უპირატესობა აქვს გეიზერით დასხმას ჩვეულებრივი წესით დასხმასთან შედარებით?“ „რა დანიშნულება აქვს მადლერის ერთი ბოლოს დაკბილვას და რა უპირატესობა აქვს დაკბილულ მხარეს გლუვთან შედარებით?“ და სხვ.

**აქტივობა 3 - საშინაო დავალება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:** სტუდენტებს ევალებათ დამოუკიდებლად მოამზადონ პრეზენტაცია ( Power Point – ში შესრულებული) ბარის ხელსაწყოებთან დაკავშირებით. შესაძლებელია დავალებას ჰქონდეს ჯგუფური ფორმაც. დავალების ძირითადი არსი მდგომარეობს, იმაში, რომ პრეზენტაციაში წარმოდგენილი ბარის ხელსაწყოების თვალსაჩინოებები და მოპოვებული ინფორმაციის უმეტესი წილი უნდა იყოს სიახლეზე, ტექნოლოგიის თანამედროვე მიღწევებზე დაფუძნებული და არ უნდა იმეორებდეს მასწავლებლის მიერ უკვე ახსნილსა თუ პრეზენტაციის, ჰენდაუთის სახით მიწოდებულს.

**აქტივობა 4 - სემინარი.** სემინარზე სტუდენტები წარმოადგენენ საშინაო დავალებას. უკუკავშირის მიზნით შესაძლებელია გამოყენებული იქნას საკონტროლო კითხვებიც.



### საკონტროლო კითხვები

- ❖ რა ძირითადი განსხვავებაა ამერიკულ და ევროპულ შეიკერებს შორის?
- ❖ რით განსხვავდება ბარის დანა ჩვეულებრივი დანისაგან?
- ❖ ყველა ბარის დანა იდენტურია?
- ❖ რა დანიშნულება აქვს ბარში რიმერს?
- ❖ რა ნაკლი აქვს ამერიკულ შეიკერს?
- ❖ რა არის უნცია?



## სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები

სასწავლო ლაბორატორია, სადაც არსებობს ყველა ის ხელსაწყო, რომელიც თემის ფარგლებში უნდა იქნას შესწავლილი: ამერიკული და ევროპული შეიკერი, სტრეინერი, მადლერი, ჯიგერი, ბარის კოვზი, ბარის დანა, სომელიეს დანა, ყინულის „ბაჩოკი“ (ice bucket), გეიზერი, ბარის ჭიქა, ყინულის ნიჩაბი, ყინულის მაშა, რიმერი, სქვიზერი, სტოპერი, კრაშერი და რამდენიმე სხვა დამხმარე ხელსაწყო, სტუდენტის დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი), კომპიუტერი, პროექტორი, პროექტორის ეკრანი. სტუდენტებს შეეძლებათ ისარგებლონ დაწესებულების ბაზაზე არსებული კომპიუტერული ტექნიკის რესურსით.

მოსამზადებელი სასმელების ინგრედიენტები;

ინტერნეტრესურსი ან ვიდეორგოლები №2 და №3.

<https://www.youtube.com/watch?v=RFvr0Y-3Jl8>

<https://www.youtube.com/watch?v=djQl1ozgimY>

### თემა 1.5 ბარის ჭურჭელი

**სწავლების მეთოდები:** სასწავლო მასალების დემონსტრირება, ტექნიკური უნარების დემონსტრირება, პრეზენტაცია, პრაქტიკული სავარჯიშო, ურთიერთსწავლების მეთოდი.

**ძირითადი საკითხები:** თემის მიზანია სტუდენტებმა შეისწავლონ სხვადასხვა ტიპის ბარების ფუნქციონირებისათვის საჭირო ყველა ჭურჭელი, მათი დასახელება, დანიშნულება, პრაქტიკული გამოყენება, პოლირება დადგენილი წესის მიხედვით:



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

ნებისმიერი ბარის ფუნქციონირებისათვის აუცილებელია შესაბამისი ჭურჭელი სხვადასხვა ტიპის სასმელების (მაღალალკოჰოლური, ალკოჰოლური, უალკოჰოლო, შერეული) მისაწოდებლად და ზოგ შემთხვევაში, კოქტეილის სტუმრის ჭიქაში მოსამზადებლად. გავეცნოთ სხვადასხვა სახეობის ჭიქების დასახელებებს, ბარში მათ დანიშნულებასა და გამოყენების წესებს.

სტოპკა, შოტი (40-60 მლ)

გამოიყენება მაღალალკოჰოლური სასმელების მისაწოდებლად მეთოდით straight up, ანუ სუფთა სახით ყინულის გარეშე. ასევე, მცირე ზომის კოქტეილებისთვის, რომლებიც ისმება ერთი დარტყმით – shooter.



#### ოლდ ფეშენი, როქსი (100 -300 მლ)

გამოიყენება ალკოჰოლური სასმელების მისაწოდებლად მეთოდით: on the rocks - ანუ სუფთა სახით ყინულით, mist - მაღალალკოჰოლური სასმელები სუფთა სახით კრემირებული ყინულით და ასევე, ტრადიციულად ვისკისა და ვისკის ბაზაზე დამზადებული შერეული სასმელების – ( mix-drinks ) მისაწოდებლად.



#### ჰაიბოლი, ტუმბლერი, კოლინჯი (150 -300 მლ)

გამოიყენება შერეული სასმელების (mix drinks) გრძელი სასმელების (long drinks) და უალკოჰოლო soft drinks (წვენები, გაზიანი სასმელები) სასმელების მისაწოდებლად.



#### კოქტეილის ბოკალი ( 90 -150 მლ)

გამოიყენება გაყინული კოქტეილების (frappe), ლიქიორების (frappe) და კლასიკური კოქტეილების მისაწოდებლად ყინულის კუბების გარეშე. ხშირ შემთხვევაში, კოქტეილებისათვის „ვერმუტის“ ბაზაზე.



**მარგარიტა (200- 250 მლ\_**

გამოიყენება გაყინული (frozen) კოქტეილების მისაწოდებლად



**ჰარიკინი (ქარიშხალი) (450- 480 მლ)**

იყენებენ ეგზოტიკური კოქტეილების მისაწოდებლად.



**მილკ- შეიკის ბოკალი (300 -360 მლ)**

გამოიყენება რძის კოქტეილების მისაწოდებლად.



**პუს კაფე (50- 75 მლ)**

ფენოვანი კოქტეილების ჭიქა



**სნიფტერი, კონიაკის ინგალატორი (250-500 მლ)**

ვაწოდებთ კონიაკს, ბრენდის, კალვადოსს, ასევე , დაძველებულ ტეკილასა და რომს



**ლიქიორის სირჩა / პონი/ კორდიალი (25 -50 მლ)**

გამოიყენება ლიქიორების მისაწოდებლად სუფთა სახით.



**ღვინის ზოკალი (150 -250 მლ)**

გამოიყენება თეთრი, წითელი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის



**შერი/ პორტო/ მადერა - სირჩა (100 -150 მლ)**

გამაგრებული ღვინოების, ვერმუტებისა და ლიქიორების სირჩა, სუფთა სახით მისაწოდებლად.





### შამპან ფლუტე (160 -180 მლ)

შამპანური და ცქრიალა ღვინოების, ასევე, მათ ბაზაზე დამზადებული კოქტეილების ბოკალი. შამპან ფლუტეს ჭიქა არ პოლირდება, რათა სასმელში გაზი მაქსიმალური დროით იქნას შენარჩუნებული.



### შამპანურის ლამბაქი (120 – 200 მლ)

შამპანურისა და საუერის კლასის კოქტეილებისთვის. არ პოლირდება, ისევე, როგორც შამპან ფლუტე.



### გობლიტი (თასი) (200 -285 მლ)

ღვინისა და ლუდის ბაზაზე მომზადებული კოქტეილების მისაწოდებლად



### ლუდის ბოკალი (220 – 1000 მლ)

ლუდისა და ლუდის კოქტილების მისაწოდებლად.



ლუდის კათხა (250 – 1000 მლ)

ლუდის ბოკალი და ლუდის კათხა ხშირ შემთხვევაში გაციების მიზნით ინახება მაცივარში და მათი გაპოლირება აზრს მოკლებულია.



ირლანდიური ყავის ბოკალი ( 200 -250 მლ)

ცხელი სასმელებისა და ირლანდიური ყავის ბოკალი



აქტივობა

აქტივობა 1 - სასწავლო მასალების დემონსტრირება/ ტექნიკური უნარების დემონსტრირება.

სწავლის პროცესი მიმდინარეობს სასწავლო ბარში, სადაც განთავსებულია მოდულით გათვალისწინებული ბარის ჭურჭელი. მასწავლებელი სათითაოდ

აცნობს სტუდენტებს თითოეული ჭურჭლის სახელწოდებას, დანიშნულებას. დემონსტრირებას უკეთებს ჭიქის პოლირების პროცესს. დემონსტრირების ოპტიმალური რაოდენობა შეადგენს სამს.

**აქტივობა 2- ტექნიკური უნარების დემონსტრირება.** სტუდენტებს ეძლევათ პრაქტიკული სავარჯიშო - ჭიქების გაპოლირება. სტუდენტები ცალ-ცალკე ახდენენ მასწავლებლის მიერ დემონსტრირებული მოქმედების იმიტირებას. მას შემდეგ, რაც თითოეული სტუდენტი გაიგებს შესრულების წესებს და ასევე, შეასრულებს კონკრეტულ სამუშაოს, ახდენს ამ სამუშაოს გამეორებას, ვარჯიშს. მასწავლებელი აძლევს უკუკავშირს შესრულებაზე.

აღნიშნული თემის სწავლებისას რეკომენდებულია წინა თემის სწავლების დროს გამოყენებული დემონსტრირებითი სწავლება პროდუქტის შექმნის პროცესში ისეთი ჭურჭლისათვის, რომელიც აუცილებელია სასმელის მომზადების პროცესში.

სასწავლო მასალის გააზრების, ათვისების მიზნით მასწავლებელმა უნდა დაგეგმოს სხვადასხვა აქტივობები. შესაძლებელია დაიგეგმოს ინდივიდუალურად ან ჯგუფურად შესასრულებელი აქტივობები:

**აქტივობა 2 - ურთიერთსწავლების მეთოდი.**

**კროსვორდის შედგენა და ამოხსნა.** მასწავლებელი უხსნის სტუდენტებს მარტივი კროსვორდის შედგენის სპეციფიკას. ნიმუშისათვის თავად ხაზავს დაფაზე კროსვორდის ცხრილს და ავალებს მათ რამდენიმე ჭურჭლის სახელწოდებისათვის და დანიშნულების ამოცნობას.

სტუდენტები მუშაობენ 4-5 კაციან მიკროჯგუფებში. მათ განსაზღვრულ დროში უნდა მოამზადონ კროსვორდები კონკრეტული სიტყვების რაოდენობით და შემდეგ მოხდება კროსვორდების ჯგუფებს შორის ურთიერთგაცვლა ამოსახსნელად. კროსვორდების შედგენისა და ამოხსნისათვის დრო შეირჩევა იმის მიხედვით, თუ რამდენ სიტყვიან კროსვორდს ადგენენ და შემდეგ ამოხსნიან სტუდენტები. შედგენისათვის გამოყოფილი დრო აუცილებლად უნდა აღემატებოდეს ამოხსნისათვის გამოყოფილ დროს. კროსვორდის, თუნდაც ყველაზე მარტივის, შედგენა გაცილებით მეტ ძალისხმევას მოითხოვს სტუდენტებისაგან ვიდრე მისი ამოხსნა.

მასწავლებელმა მონიტორინგი უნდა გაუწიოს ჯგუფების მუშაობის პროცესს, რათა ისინი არ აცდნენ სწორ მიმართულებას. სამუშაოს დასრულების შემდეგ ხდება ამოხსნილი კროსვორდების წარდგენა და პასუხების სისწორის გადამოწმება კროსვორდების შემდგენი ჯგუფების მიერ.

ზემოაღნიშნული მეთოდი იდეაში თითქოსდა მარტივია, მაგრამ მასწავლებელს შეუძლია მისი ისეთი ფორმით დაგეგმვა, რომ ის გამოყენებული იქნას

განმავითარებელი შეფასებისთვისაც კი თუკი კროსვორდის თემატიკა არ შეეხება მხოლოდ ბარის ჭურჭელს და ის სრულად გადაფარავს განვლილ თემატიკას:

**აქტივობა 3 - საშინაო დავალება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:** მოიპოვონ დამატებითი ინფორმაცია სხვადასხვა ჭურჭელთან დაკავშირებით. (მინიმუმ 3 სახეობაზე); საშინაო დავალება შეიძლება წარმოდგენილი იქნას Power Point – ში შესრულებული პრეზენტაციის სახით ან მხოლოდ ვერბალური სახით.

**აქტივობა 4 - სემინარი.** სემინარზე სტუდენტები წარმოადგენენ საშინაო დავალებას. უკუკავშირის მიზნით შესაძლებელია გამოყენებული იქნას საკონტროლო კითხვებიც.



### საკონტროლო კითხვები

- ❖ თქვენი აზრით, შესაძლებელია თუ არა „ესპრესოს“ აპარატით მოვახდინოთ ჭიქების პოლირება?
- ❖ ჩამოთვალეთ ჭიქები, რომლებიც სასმელების დიდი მოცულობით (long drinks) მისაწოდებლად გამოიყენება;
- ❖ ჩამოთვალეთ ჭიქები, რომლებიც სასმელების მცირე მოცულობით (short drinks) მისაწოდებლად გამოიყენება;
- ❖ ჩამოთვალეთ ჭიქები, რომლებიც არ პოლირდება;
- ❖ და სხვ. ....



### სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები

სასწავლო ლაბორატორია, სადაც არსებობს ყველა ის ჭურჭელი, რომელიც უნა იქნას თემის ფარგლებში შესწავლილი: “სტოპკა“, შოტ, “ოლდ-ფემენი“ - ვისკის ჭიქა, ჰაიბოლი, კოლინზი, კონიაკის ინგალატორი, კოქტეილის ბოკალი, აირიშ ყავის ბოკალი, შამპანიურის ბოკალი, შამპანიურის ლამბაქი, ღვინის ბოკალი (წითელი, თეთრი), შერი, მჟავე საუერი, გობლიტი, მარგარიტას ბოკალი, ლიქიორის სირჩა, ჰარიკეინი, ლუდის ბოკალი, ლუდის კათხა, ყავის ჭიქა (ამერიკანო, ესპრესო, ლატე, ხსნადი ყავა).

ასევე, მაგიდის საწმენდი ტილო, ჭურჭლის ტილო.

ფლიპჩარტის დაფა, ფლიპჩარტის ქაღალდები, მარკერი, ფანქრები, სამლელი, მოსამზადებელი სასმელების ინგრედიენტები; სტუდენტის დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი). ინტერნეტრესურსი ან ვიდეო რგოლი №4.

[https://www.youtube.com/watch?v=9xw3TJptP\\_Q](https://www.youtube.com/watch?v=9xw3TJptP_Q)

## თემა 1.6 სამუშაო გარემოს მომზადება (ბარის მიზან პლაზი)

**სწავლების მეთოდები:** პრეზენტაცია, ტექნიკური უნარების დემონსტრირება, პრაქტიკული სავარჯიშო, ინსტრუქტაჟი.

**ძირითადი საკითხები:** აღნიშნული თემა ერთგვარად თავს უყრის ყველა იმ კოგნიტურ და პრაქტიკულ უნარს, რაც სტუდენტებმა მოდულის პირველი შედეგის ფარგლებში შეიძინეს. ამ ეტაპზე სტუდენტები შეიწავლიან თუ როგორ უნდა მოამზადონ ბარში სამუშაო გარემო, რა კონკრეტული მოქმედებების განხორციელება მოუწევთ ბარის მიზან პლაზის მომზადების დროს.



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

ბარის მიზან პლაზი ეს არის იმ მოქმედებათაერთობლიობა, რომლის შესრულებაც ევალება პროფესიონალ ბარმენს, ასევე ბარბექს, ბარის დგარის სამუშაოდ მოსამზადებლად.

ბარმენის სამუშაო დღე იწყება წინა ღამით სამუშაო დღის დამთავრების შემდეგ, რადგან ბარის დასუფთავება ცარიელი ბოთლების, ყუთებისა და სხვა ნარჩენებისაგან სწორედ ღამით ხდება. არსებობს ბარმენებში ასეთი პოპულარული გამონათქვამი: „დატოვე ბარი ისე, როგორიც გინდა დაგხვდეს“.

სამუშაო გარემოს – ბარის მიზან პლაზის მომზადება ხდება შემდეგი წესების დაცვით:

1. ბარმენი წმენდს ბარის სამუშაო მაგიდას, ე.წ. „სტოლექნიცას“ ჯერ სველი და შემდეგ მშრალი ტილოთი და აპოლირებს სრულ ბზინვარებამდე;
2. ბარმენი ინსტრუმენტებსა და დამხმარე ხელსაწყოებს ალაგებს სამუშაო მაგიდაზე და „სტოლექნიცაზე“ მისთვის სამუშაოდ მოსახერხებელ პოზიციებზე. კერძოდ: შეიკერი, ბარის დანა, ბარის ჭიქა, ბარის კოვზი, მადლერი და ბოთლის გასახსნელი უნდა დავაწყოთ მარჯვენა მხარეს, ხოლო სტრეინერი, ჯიგერი, სქვიზერი – მარცხენა მხარეს. (თუ ბარმენი ცაციაა მაშინ ზემოაღნიშნული წესი არ არის დოგმა).

ბარის ხელსაწყოები უნდა იყოს იდეალურად სუფთა, მშრალი და ისე უნდა იქნას დალაგებული, რომ მუშაობის დროს იყოს მოსახერხებელი ანუ ის ინსტრუმენტი/ხელსაწყო რომელსაც მოვიხმართ მარჯვენა ხელით უნდა ელაგოს ჩვენგან მარჯვნივ და პირიქით. ხელსაწყოების ასეთი განლაგება თავიდან აგვარიდებს ზედმეტ მოძრაობასა და ფაციფუცს რაც ძალიან უხერხულად ჩანს გვერდიდან და ბარმენის არაპროფესიონალიზმზე მიუთითებს.

3. ბარმენი მისთვის მოსახერხებელ პოზიციასზე დებს ყინულის „ბაჩოკს“, შესაბამისად, ყინულის ნიჩაბსა და მაშას.

4. ბარმენს, სურვილისამებრ, შეუძლია „სტოლეჩნიცაზე“ დადოს წყლის საწრეტი რეზინის ხალიჩა.
5. ბარის „სტოლეჩნიცაზე“ იდება ონერჯაიზერი, რომელშიც ჩალაგებული უნდა იყოს სხვადასხვა დიამეტრისა და ზომის საწრუპი ჩხირები, კოსტერი, კოქტილის მოსარევი ჩხირები, ხელსახოცები.
6. ბარმენი ჩაის ტილოთი სწორად იღებს ჭიქას, მოქნილი მოძრაობებით აპოლირებს და დებს „სტოლეჩნიცაზე“. ჭიქას ქვეშ უნდა დაუდოს ე.წ კოსტერი ან სალფეთი.
7. იმ შემთხვევაში როცა ბარმენი ღებულობს შეკვეთას ორ ან მეტ სხვადასხვა სახეობის სასმელზე, მან უნდა გააპოლიროს და დაალაგოს ჭიქები სახეობების მიხედვით.



## აქტივობა

**აქტივობა 1 - პრეზენტაცია.** მეცადინეობის დასაწყისში მასწავლებელი ამზადებს მოსწავლეებს ვიდეო – რგოლის სანახავად. უხსნის მათ რას შეეხება ვიდეო რგოლი და რისი გაკეთება ევალებათ მათ.

მასწავლებელი აჩვენებს ვიდეო–რგოლს, სადაც ჩანს ერთ–ერთ ბარში მიზან პლაზის მომზადების პროცესი. გარკვეულ ადგილებზე ხდება ვიდეოს შეჩერება და ყურადღების გამახვილება მთავარ ნიუანსებზე.

**აქტივობა 2- ტექნიკური უნარების დემონსტრირება.** მასწავლებელი თემის ახსნისათვის იყენებს დემონსტრირების მეთოდს. თავად ამზადებს სასწავლო ბარის მიზან პლაზს და პარალელურად იძლევა ინსტრუქციებს ცალკეულ მოქმედებასთან დაკავშირებით. მიზან პლაზის მომზადების დროს მასწავლებელს საშუალება აქვს მიიღოს უკუკავშირი დანადგარების, ხელსაწყოების თუ ჭურჭლის დანიშნულებასა და მოხმარებასთან დაკავშირებით. სამუშაოს დემონსტრირების ოპტიმალური რაოდენობა შეადგენს სამს.

**აქტივობა 3 - პრაქტიკული სავარჯიშო.** სტუდენტებს ეძლევათ პრაქტიკული სავარჯიშო: „მომზადე ბარის მიზან პლაზი,, (დრო 5–7 წთ). სტუდენტები ცალ–ცალკე ამზადებენ მიზან პლაზს. მასწავლებელი იძლევა უკუკავშირს შესრულებაზე.

მას შემდეგ, რაც თითოეული სტუდენტი გაიგებს შესრულების წესებს და ასევე, შეასრულებს კონკრეტულ სამუშაოს, ახდენს ამ სამუშაოს გამეორებას, ვარჯიშს.

ეტაპობრივად პრაქტიკული სავარჯიშოები უნდა გართულდეს, რათა აქტივობის პროცესი სტუდენტისათვის საინტერესოდ წარიმართოს.

## პრაქტიკული სავარჯიშოს ნიმუშები:

**პრაქტიკული სავარჯიშო №1:** მოამზადე ბარის მიზან პლაზი (mise en place). გაითვალისწინე, რომ სტუმრებმა დაგიკვეთეს 6 ჭიქა სასმელი სასმელი: 2 ჭიქა შამპანური, 2 ჭიქა ტეკილა და 2 ფენოვანი კოქტეილი (დრო 5–6 წთ).

**პრაქტიკული სავარჯიშო №2:** „მოამზადე ბარის მიზან პლაზი თუ ბარმენი ცაციაა“ (დრო 5–6 წთ).

## პრაქტიკული სავარჯიშო №3 წყვილისათვის:

„მოამზადეთ ბარის მიზან პლაზი როცა ბარში ორმა ბარმენმა უნდა იმუშაოს“ (დრო 5–7 წთ).

მიზან პლაზის მომზადების შემდეგ სტუდენტები აფასებენ შესრულებულ დავალებას. ასაბუთებენ თავიანთ მოსაზრებებს. მასწავლებელი აძლევს უკუკავშირს შესრულებაზე.



## სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები

სასწავლო ლაბორატორია, სადაც არსებობს ყველა ის დანადგარი, ხელსაწყო და ჭურჭელი, რომელიც დაგვჭირდება მიზან პლაზის მოსამზადებლად:

**დანადგარები ( გამართულ მდგომარეობაში):** მაცივარი, ყინულის გენერატორი, ყავის სახარში აპარატი („ესპრესო“), დრაფტი, სლეისერი, ჭურჭლის სარეცხი მანქანა, წყლის გამათბობელი, წვესაწური, ბლენდერი, ელექტროჩაიდანნი;

**ხელსაწყოები:** ამერიკული და ევროპული შეიკერი, სტრეინერი, მადლერი, ჯიგერი, ბარის კოვზი, ბარის დანა, სომელიეს დანა, ყინულის „ბაჩოკი“ ( ice bucket), გეიზერი, ბარის ჭიქა, ყინულის ნიჩაბი, ყინულის მამა, რიმერი, სქვიზერი, სტოპერი, კრამერი და რამდენიმე სხვა დამხმარე ხელსაწყო.

**ჭურჭელი:** „სტოპკა“, შოტ, „ოლდ-ფემენი“ - ვისკის ჭიქა, ჰაიბოლი, კოლინზი, კონიაკის ინგალატორი, კოქტეილის ბოკალი, აირიშ ყავის ბოკალი, შამპანურის ბოკალი, შამპანურის ლამბაქი, ღვინის ბოკალი (წითელი, თეთრი), შერი, მჟავე საუერი, გობლიტი, მარგარიტას ბოკალი, ლიქიორის სირჩა, ჰარიკეინი, ლუდის ბოკალი, ლუდის კათხა, ყავის ჭიქა (ამერიკანო, ესპრესო, ლატე, ხსნადი ყავა).

სხვა: მაგიდის საწმენდი ტილო, ჭურჭლის ტილო, სველი ღრუბელი, სარეცხი საშუალებები. დისკი ვიდეო რგოლით - №5

<https://www.youtube.com/watch?v=mYXFjrMRfKE>

**მოდულის პირველი შედეგის შეფასება:** დანართის სახით (დანართი №2) წარმოდგენილია პირველი შედეგის შეფასების ინსტრუმენტები.

ჯგუფი ემზადება პირველი შედეგის შეფასებისათვის და მასწავლებელმა უნდა შეახსენოს ჯგუფს მოდულის პირველი შედეგი თავისი შესრულების კრიტერიუმებით.

მტკიცებულებების შეგროვებას მასწავლებელი ახორციელებს პრაქტიკული დავალების შესრულებაზე დაკვირვების და წერილობითი შეკითხვების (ტესტის) საშუალებით. მტკიცებულებები შეგროვდება სასწავლო ბარში პრაქტიკული დავალების ჩანაწერების საშუალებით. ასევე, ტესტირების საშუალებით.

იმ შემთხვევაში, თუკი სტუდენტი ვერ ახერხებს შედეგის მიღწევის დადასტურებას, მასთან განსახოციელებელია დამატებითი აქტივობები, რაც უზრუნველყოფილი უნდა იქნას მასწავლებლის კონსულტაციებისა და სტუდენტის მიერ დამატებითი დამოუკიდებელი სამუშაოს საშუალებით.

მასწავლებელი საშუალებას აძლევს სტუდენტს გავიდეს ხელახლა შეფასებაზე. შესაძლოა აღნიშნული შედეგი მან დაადასტუროს მტკიცებულებების შეგროვების მეორე ეტაპზეც. მოდულის მეორე შედეგის მისაღწევად დაგეგმილი აქტივობები მაქსიმალურად შეუწყობს ხელს მოდულის პირველი შედეგის მიღწევასაც, რადგან მოდული ისე აგებული, რომ ახალი კოგნიტური თუ პრაქტიკული უნარების დაუფლებასთან ერთად ხდება პირველი შედეგით გათვალისწინებული ცოდნისა და უნარების განმტკიცებაც.



## მოდულის შედეგი 2

### *სტუდენტს შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება ბარის ტიპების მიხედვით*

**ძირითადი საკითხები:** მოდულის მეორე შედეგის მისაღწევად განსახორციელებელი ღონისძიებების ძირითადი მიზანია, რომ სტუდენტმა შეძლოს სამუშაო ადგილის მომზადება ბარის ტიპის გათვალისწინებით. მოცემული შედეგის მისაღწევად ბარების კლასიფიკაციის თემა განიხილება შემდეგ საკითხებთან მიმართებაში: მომსახურების თავისებურებები ბარში, შინაგანაწესი, სხვადასხვა ტიპის ბარების ინტერიერი და ექსტერიერი და ერთხელ კიდევ ვუბრუნდებით თემებს: ბარის ტექნიკური მაჩვენებლები, აღჭურვილობა, ხელსაწყო-დანადგარები და ჭურჭელი, ამჯერად უკვე კონკრეტულ ბარებთან მიმართებაში.

**ძირითადი საკითხები რომლებიც მასწავლებელს მოდულის სწავლის მეორე შედეგის მიღწევაში დაეხმარება:**

თემა 2.1 მომსახურების თავისებურებები ბარში;

თემა 2.2 ბარის სტრუქტურული მოწყობა. ინტერიერი და ექსტერიერი;

თემა 2.3 შინაგანაწესი;

თემა 2.4 ბარის ტიპები;

**სწავლების მეთოდები:** ლექცია, პრეზენტაცია, დემონსტრირებით სწავლება, როლური თამაში, სასწავლო ექსკურსია, პრაქტიკული სავარჯიშო, პრაქტიკული პროექტი.



### **დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის**

**თემა 2.1 მომსახურების თავისებურებები ბარში** - მსოფლიოში ძალიან ბევრი სხვადასხვა კულტურაა და ყველა კულტურას თავისი ადათ-წესები აქვს. მიუხედავად ამისა, სერვისი და სტუმართმოყვარეობა ყველა კულტურაში ავალდებულებს ადამიანს იყოს სტუმრისადმი კეთილგანწყობილი და ყურადღებიანი.

საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში მომსახურების სამი ძირითადი მეთოდი არსებობს: თვითმომსახურება, მომსახურება ბარმენისა და მიმტანის საშუალებით და კომბინირებული. თვითმომსახურება ხშირად ე.წ მუშა სასადილოებსა და დაბალი კლასის კაფეებშია, სადაც კლიენტი თვითონ ირჩევს საჭმელ-სასმელს და თვითონვე მიაქვს მაგიდასთან. ასეთი მომსახურების დროს კლიენტი ანგარიშსწორებას ახდენს კერძების და სასმელის არჩევის შემდეგ მის მირთმევამდე და სადილის დამთავრების შემდეგ თავად ალაგებს თევშებს.

ძირითადად ბარები, კაფეები და რესტორნები მუშაობენ ბარმენისა და მიმტანის მომსახურებით. ასეთი მომსახურება საჭიროა არა მარტო იქ სადაც შეიძლება საჭმელისა და სასმელის მიღება, არამედ, იქაც სადაც ზრუნავენ კლიენტის კომფორტულ დასვენებასა და მაღალი დონის სერვისზე.

კომბინირებული მომსახურება გულისხმობს, როცა ობიექტი დღის საათებში მუშაობს თვითმომსახურებით, ხოლო საღამოს საათებში კი - როგორც ბარი ან რესტორანი.

ბარისა და რესტორნის კლასი განისაზღვრება არა მარტო ინტერიერთა და ექსტერიერთ, იგი განისაზღვრება მომსახურების კლასით. მაგალითად პირველი და ლუქსის კლასის ბარებსა და რესტორნებში აუცილებელია, რომ თანამშრომლებს ჰქონდეთ შესაბამისი განათლება პოზიციების მიხედვით და პერიოდულად გადიოდნენ კვალიფიკაციის ასამაღლებელ კურსებს.

ბარმენმა სტუმრის მომსახურების დროს ყურადღება უნდა მიაქციოს მთელ რიგ ნიუანსებს, რომელთა ერთობლიობა მთლიანობაში ქმნის მის სახეს. კერძოდ: ბარმენის გარეგნული იერ-სახე, სტუმრის დახვედრა, მისალმება, კომუნიკაციის არავერბალური და ვერბალური საშუალებებით სტუმრისადმი ყურადღების დაფიქსირება, შეკვეთის სწორად მიღება, მოსმენის კულტურა, სწორი კომუნიკაცია, სწორად შერჩეული ფრაზები, გაყიდვის უნარი, ანგარიშსწორების კულტურა და სტუმართან დამშვიდობება.

სხვადასხვა ტიპის ბარების გაცნობამდე განვიხილოთ თემები ბარის სტრუქტურული მოწყობა, ბარის ინტერიერი და ექტერიერი, შინაგანაწესი.

## **თემა 2.2 ბარის სტრუქტურული მოწყობა. ინტერიერი და ექსტერიერი.**

ბარის შენობა შეიძლება დავყოთ სამ ნაწილად: ფოიე, ძირითადი დარბაზი და დამხმარე სათავსოები, რომელშიც შედის თანამშრომლების (staf) ოთახი, პერსონალისათვის განკუთვნილი საშხაპეები და სველი წერტილები, ასევე, სასაწყობე ოთახები.

ბარის მოწყობის დროს უდიდესი ყურადღება ექცევა ბარის ინტერიერსა <sup>1</sup> და ექსტერიერს<sup>2</sup>.

**ექსტერიერი** - უნდა შეესაბამებოდეს ობიექტის სტილს და მისი მუშაობის მიმართულებას. ობიექტის ფასადზე აუცილებლად უნდა იყოს მისი დასახელება, რომელიც დღისით იქნება თვალსაჩინო, ხოლო ღამით კი კარგად განათებული. ყურადღება უნდა მიექცეს მიმდებარე ტერიტორიის კეთილმოწყობასა და სისუფთავეს.

---

<sup>1</sup> ინტერიერი – შენობის ან სათავსის შიგა სივრცე

<sup>2</sup> ექსტერიერი – შენობის გარე ფასადი/სივრცე



**ინტერიერი** - რესტორნისა და ბარის ინტერიერი ფოიედან იწყება. ის უნდა იყოს ფართო და ნათელი, რადგან ეს ის ადგილია, სადაც მოსულ სტუმარს საშუალება ეძლევა დარბაზში შესვლამდე კიდევ ერთხელ მოიწესრიგოს თავი. ფოიეს ერთ მხარეს განთავსებული უნდა იყოს გარდერობი სტუმრებისათვის, ხოლო მოპირდაპირე მხარეს - საპირფარეო. სანიტარული ნორმებით დასაშვებია ერთი წერტილი - საშუალოდ 8 -10 სტუმარზე. სასურველია, ფოიეში ეწყოს რბილი ავეჯი და ჟურნალის მაგიდები, რათა ადრე მოსულ სტუმარს ჰქონდეს მოსვენებისა და კომფორტულად დალოდების საშუალება. ფოიეს ერთ-ერთი ძირითადი ატრიბუტია დიდი სარკე.

ფოიესა და ცენტრალურ დარბაზს შორის არის კარი, რომელიც მთლიანად ან ნახევრამდე მინის უნდა იყოს, რაც შემსვლელ და გამომსვლელ სტუმარს აძლევს საშუალებას კარგად ხედავდეს მის წინ არსებულ სივრცეს. ცენტრალური დარბაზის ინტერიერი უნდა პასუხობდეს ბარის მიმართულებას. დარბაზი არ უნდა იყოს გადატვირთული აქსესუარებით. ავეჯი უნდა იყოს მოხერხებული და უნდა შეესაბამებოდეს ინტერიერს.

**თემა 2.3 შინაგანაწესი** - შინაგანაწესი იურიდიული დოკუმენტია, რომელიც მიღებულია კონკრეტული დაწესებულების მიერ და ის ემყარება ქვეყნის ორგანულ კანონს.

შინაგანაწესი განსაზღვრავს დამსაქმებლისა და დასაქმებულის ურთიერთობას სამუშაო ადგილზე, სამუშაო საათების დროს. ის იწყება ზოგადი დებულებებით, რომელიც აღნიშნული ობიექტის დამფუძნებლის (შემდგომში დამსაქმებლის) და თანამშრომლების (შემდგომში დასაქმებულების) ურთიერთობას კანონმდებლობით გათვალისწინებული ნორმატივებსა და მოთხოვნებს ითვალისწინებს.

შინაგანაწესში ჩამოთვლილი უნდა იყოს ყველა ვალდებულება, რომელიც დამსაქმებლისა და დასაქმებულის ურთიერთობებს დაარეგულირებს. მაგალითად: შინაგანაწესი და მისი მიზნები; შინაგანაწესის მოქმედების სფერო, დასაქმებულის უფლება - მოვალეობები, დამსაქმებლის უფლება-მოვალეობები, სამუშაო დრო, დასვენებისა და უქმე დღეები, სამუშაოზე გამოცხადებისა და წასვლის წესი, დასაქმებულის მიერ სამუშაოს გაცდენის შემთხვევაში, გაცდენილი საათების საპატიოდ ჩათვლა/ არჩათვლის საკითხი, მივლინება ან შვებულების ანაზღაურება, შესვენების დრო, დასვენების, უქმე დღეების ან სხვა დამატებითი სამუშაო დროის პირობებში ანაზღაურების რაოდენობა და გადახდის ფორმა. შინაგანაწესი შესაძლოა არეგულირებდეს დაწესებულების თანამშრომელთა ე.წ დრეს-კოდს<sup>1</sup> და სხვ. შინაგანაწესი უნდა ეყრდნობოდეს მოქმედ კანონმდებლობას. მთლიანობაში კი იგი ყველა დაწესებულისთვის ინდივიდუალურია.

ბარები თავისი მიმართულების, მომსახურების თავისებურებების, შესაბამისად, შინაგანაწესის გათვალისწინებით განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან.

**თემა 2.4 ბარის ტიპები:** განვასხვაოთ შემდეგი ტიპის ბარები: კოქტეილ ბარი, ბარი რესტორანში, კაფე ბარი, ღვინის ბარი, ლუდის ბარი, სერვის ბარი, ლაუნჯ ბარი, ბარი პლიაჟზე, ბარი აუზზე, პიანო ბარი, დისკო ბარი, მობილური ბარი (ქეითრინგი), ბარი სტადიონზე.

**კოქტეილ ბარი** - ყველა კოქტეილ ბარი სთავაზობს სტუმარს ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების ფართო არჩევანს, ასევე. კოქტეილებსა და სხვადასხვა შერეულ სასმელებს, მათ შორის, ცხელ სასმელებს. ამ ტიპის ბარებში არის მომსახურების მაღალი დონე. სტუმარს ემსახურებიან როგორც ბარის დგართან, ასევე, მაგიდებთან. ზოგიერთი კოქტეილ - ბარის მენიუში არის ლუდიც, შესაბამისად, დრაფტის აპარატი. პერსონალი მუშაობს ბარ-მენეჯერის ან უფროსი ბარმენის მითითებით.

ბარის დგარი უნდა იყოს სტაციონალური, ცენტრალური წყალმომარაგებით, ყველა საჭირო ელექტროდანადგარით აღჭურვილი. ამ ტიპის ბარებში

---

<sup>1</sup> დრეს-კოდი - ტანსაცმლის ტარების წესები

ინტერიერი და ავეჯი უნდა შეესაბამებოდეს მაღალ სტანდარტებს. სტანდარტებიდან გამომდინარე ასეთ ბარებში ფასები შედარებით მაღალია.



**სერვის - ბარი** - ასეთი ტიპის ბარების მთავარი დანიშნულებაა მოემსახუროს კლიენტს მესამე პირის ანუ მიმტანის საშუალებით. ხშირ შემთხვევაში სერვის-ბარები განთავსებულია ისე, რომ მას ვერ ხედავს სტუმარი. ამიტომ მისი გაფორმება უფრო მოკრძალებულია ვიდრე კოქტეილ ბარის.

ბარის დგარი აღჭურვილი უნდას იყოს ყველა საჭირო დანადგარით და წყალმომარაგებით. ანგარიშსწორება სერვის – ბარში ძირითადად ხდება ჩეკებით. სერვის – ბარში სასმელების ასორტიმენტი ისეთივე მრავალფეროვანია, როგორც კოქტეილ ბარში. კოქტეილ ბარისგან განსხვავებით სერვის-ბარში სტუმარს სთავაზობენ მაღალი ხარისხის ღვინოს, ბოთლებში.



**ღვინის ბარი** – ძირითადად სტუმრებს სთავაზობს ღვინოს და ღვინოსთან მონათესავე სასმელს, როგორებიცაა: კონიაკი, ბრენდი, სიდრი, პორტვინი, ჰერესი და სხვა. ამ ტიპის ბარებში შეიძლება კლიენტს სთავაზობდნენ სხვადასხვა სახეობის ლუდსაც. მაღალ ალკოჰოლურ სასმელები და კოქტეილები ღვინის ბარის მენიუში არ არის. ასეთ ბარებს ძირითადად ბარ-რესტორნის ანუ ე.წ. სნეკ-ბარის ფუნქცია აქვთ, სადაც მომხმარებლებს გარდა სასმელისა სთავაზობენ ცივი და ცხელი კერძების დიდ არჩევანს, მაგრამ სასმელის გაყიდვა მაინც რჩება ღვინის ბარის ძირითად დანიშნულებად, ხოლო სამზარეულოს არ აქვს ისეთი მაღალი მოთხოვნები როგორც მაღალი დონის რესტორნის სამზარეულოს.

ბარის დგარი ამ ტიპის ბარებში სტაციონალურია და დიზაინით შეესაბამება დაწესებულების მოთხოვნებს. ის შეიძლება განთავსებული იყოს როგორც ცალკე შენობაში, ასევე სარდაფში.



**ბარი-რესტორანში** - ეს არის კოქტეილ ბარი მაღალი კლასის რესტორანში. ამ ტიპის ბარების დანიშნულებაა მოემსახუროს სტუმარს არა მარტო ბარის დგართან, არამედ მოემსახუროს რესტორანში სადილად ან ვახშმად მისულ მომხმარებელს. ბარ-რესტორანში ბარმენი ხშირად ასრულებს რესტორნის მენეჯერის სამუშაო ფუნქციასაც.

ამ ტიპის ბარები არის სტაციონალური, აღჭურვილი ყველა საჭირო დანადგარითა და ხელსაწყოთი. დიზაინი უნდა იყოს მაღალ დონეზე შესრულებული და შესაბამისობაში უნდა იყოს რესტორნის საერთო ინტერიერთან. ბარი ძირითადად განთავსებულია რესტორნის შესასვლელთან ახლოს.



**ლუდის ბარი** – ეს არის ბარი, რომელიც ძირითადად სხვადასხვა დასახელების ლუდის რეალიზაციითა და ლუდთან მისატანებელი ცივი და ცხელი კერძებით ვაჭრობს. აქ გაყიდვამია როგორც კასრის, ასევე, ბოთლის ლუდი. მაღალ ალკოჰოლური სასმელების გაყიდვა ლუდის ბარებში რეკომენდებული არ არის. შესაძლებელია ბარში იყოს: ღვინო ბოთლებში, პორტვეინი.



**კაფე ბარი** - ეს არის ბარი, რომელსაც გააჩნია როგორც სასმელების, ასევე, სამზარეულოს შეზღუდული მენიუ და ის ძირითადად აქცენტირებულია

სასმელისა და საჭმლის იმ ჩამონათვალზე, რომელიც უფრო მოთხოვნადია აღნიშნული კაფე-ბარის კლიენტურისათვის. ამ ტიპის ბარები ძალიან კარგად ფუნქციონირებენ სატრანსპორტო მაგისტრალებთან ახლოს. ასევე, საოჯახო სასტუმროებში და პატარა დასახლებებში, სადაც აღნიშნული ტიპის ბარები ერთგვარი თავშეყრისა და გართობის ადგილია ადგილობრივი მცხოვრებლებისა და ჩამოსული სტუმრებისთვის.

ბარის დგარი კაფე - ბარებში სტაციონალურია და ხშირ შემთხვევაში დგარში ჩასმული არის ვიტრინა მაცივარი გასაყიდი ცივი და სადესერტო კერძებისთვის. ბარის დგარი უშუალო კონტაქტშია სამზარეულოსთან.



**პიანო ბარი** - ეს არის კოქტეილ ბარი, რომელშიც საღამომობით სპეციალურად მოწყობილ სცენაზე უკრავს მუსიკა ცოცხალი შესრულებით. ბარის დგარი სტაციონალურია და სრულ შესაბამისობაშია ყველა იმ მოთხოვნასთან, რომელიც უნდა ჰქონდეს კოქტეილ ბარს, როგორც აღჭურვილობით, ასევე, სასმელების, კოქტეილებისა და მათთან მისატანებლის მენიუთი.



**ბარი აუზზე** - ეს არის ბარი, რომელიც ემსახურება აუზზე მოსულ სტუმარს სხვადასხვა ნაკლებად ალკოჰოლური კოქტეილებით, გამაგრილებელი და მატონიზირებელი სასმელებით, ასევე, ლუდით და მასთან მისატანებელი საცუცნავით, ნაყინითა და უალკოჰოლო კოქტეილებით.

ბარის დგარი აუზზე სტაციონალურია და აღჭურვილია ყველა საჭირო დანადგარითა და ხელსაწყოთი როგორც კოქტეილ ბარში, ხოლო, ჭურჭელი, უსაფრთხოების მიზნით, აუცილებელია იყოს პლასტმასისა და მუყაოსგან დამზადებული. სამუშაო საათები აუზის ბარში შეზღუდულია და ბარი აუზის დახურვასთან ერთად იხურება.



**ბარი პლაჟზე** - ეს არის კოქტეილ-ბარი კარგი სამზარეულოთი გათვლილი ე.წ „ზარმაცი“ დამსვენებლებისთვის რომლებიც დღის უმეტეს დროს პლაჟზე ატარებენ. რესტორანში სადილობისა და ვახშმობისათვის საჭიროა განსაკუთრებული ჩაცმულობისა და მაკიაჟის შერჩევა, რაც დამსვენებელს ხშირ შემთხვევაში ეზარება და ურჩევნია უფრო პრაქტიკული გარემო აირჩიოს.

სხვა ბარებისაგან განსხვავებით აუზზე და პლაჟზე ბარმენის იერსახე და ჩაცმულობა უფრო თავისუფალია და არა კონსერვატული.



**დისკო ბარი** – კოქტეილ ბარია, რომელიც ემსახურება დისკოტეკაზე მოსულ სტუმრებს მრავალფეროვანი ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელებით, მრავალი სახეობის კლასიკური და ეგზოტიკური კოქტეილებით, ასევე. ცხელი სასმელების ფართო არჩევნით.

დისკოტეკას შეიძლება ჰქონდეს ერთი ან რამდენიმე სტაციონალური ბარი, რაც დისკოტეკის სიდიდეზეა დამოკიდებული. ის შეიძლება განთავსებული იყოს როგორც ცალკე შენობაში, ასევე, სასტუმროს პირველ ან ბოლო სართულზე რათა ხმაურმა არ შეაწუხოს სასტუმროს სტუმრები.





**ექსპრეს ბარი** - ძირითადად განთავსებულია სავაჭრო ცენტრებსა და სტადიონებზე, ასევე, სხვადასხვა საგამოფენო ცენტრებსა და საკონცერტო დარბაზებში. მათი დანიშნულებაა მოემსახუროს კლიენტებს სხვადასხვა სახეობის ბუტერბროდებით, სენდვიჩებითა და საკონდიტრო ნაწარმით, ცხელი სასმელებით, გამაგრილებელი და მატონიზირებელი უალკოჰოლო სასმელებით. ექსპრეს ბარში სასმელი გაიცემა მუყაოს ან პლასტმასის ჭიქებით.

ამ ტიპის ბარებში ბარის დგარი სტაციონალურია, ცენტრალური წყალმომარაგებით.



**მობილური ბარი ( ქეიტრინგი, ბარი სადღესასწაულო ცერემონიებისათვის)** – ეს არის ბართა და სამზარეულოთი გასვლითი მომსახურება. ღონისძიებების ჩატარება შესაძლოა ბუნებასა და დიდ სადღესასწაულო დარბაზებში. მომსახურე პერსონალის მოვალეობა ამ შემთხვევაში დამოკიდებულია: სტუმრის მოთხოვნაზე, ღონისძიების სახეობაზე, შეკვეთილი კერძებისა და სასმელების სახეებზე და თანხაზე, რომელსაც სტუმარი იხდის.

არსებობს ქეიტრინგის შემდეგი სახეები: შვედური მაგიდა, ყავა ბრეიკი, კოქტეილი (ბარის ქეიტრინგი), ლანჩი, ბარბექიუ, ბანკეტი და პიკნიკი.

ქეიტრინგის დროს გამოიყენებენ გადასატან ბარის დგარს, ზოგ შემთხვევაში კი ბარის დგარის მოვალეობა შეიძლება მაგიდამაც შეასრულოს.



**ლაუნჯ – ბარი** – ეს არის ბარი რესტორანში, მსუბუქი მუსიკის თანხლებით, ძირითადად ჯაზის მიმართულებით.



**ბარი სტადიონზე** – ასეთი ტიპის ბარების მენიუშია ძირითადად უალკოჰოლო გამაგრილებელი სასმელები: ყავა, ჩაი, წვენები, ლომონათი და სხვ. ასევე, ბუტერბროდი, კანაპე, ხაჭაპური. ალკოჰოლური სასმელი აქ არ იყიდება.



### აქტივობა

ბარის თითოეული ტიპს მასწავლებელი განიხილავს შემდეგ მახასიათებლებთან მიმართებაში: ბარის ინტერიერი და ექსტერიერი, ბარის ტექნიკური მაჩვენებლები, აღჭურვილობა, ხელსაწყო-დანადგარები, ჭურჭელი, მომსახურების თავისებურებები, შინაგანაწესით დადგენილი სხვა მოთხოვნები. შესაბამისად, მასწავლებელი ეყრდნობა პირველი შედეგის ფარგლებში სტუდენტების მიერ მიღწეულ კოგნიტურ და პრაქტიკულ უნარებს.

**აქტივობა 1 - როლური თამაში.** მეცადინეობის დასაწყისში მასწავლებელი ამზადებს მოსწავლეებს ვიდეო – რგოლის სანახავად. უხსნის მათ რას შეეხება ვიდეო რგოლი და რისი გაკეთება ევალებათ მათ.

ვიდეო –რგოლის მიზანია ვაჩვენოთ სტუდენტებს თუ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს მომსახურებას ბარში, ბარმენის მხრიდან სტუმრის კეთილგანწყობის მოპოვებას, ღიმილს ბარმენის სახეზე. გარკვეულ ადგილებზე ხდება ვიდეოს შეჩერება და ყურადღების გამახვილება მთავარ ნიუანსებზე.

მასწავლებელი განიხილავს შემდეგ საკითხებს: სტუმრის დახვედრა ბარში, მისალმება, კომუნიკაციის არავერბალური და ვერბალური საშუალებებით სტუმრისადმი ყურადღების დაფიქსირება, შეკვეთის სწორად მიღება, მოსმენის კულტურა, სწორი კომუნიკაცია, სწორად შერჩეული ფრაზები, გაყიდვის უნარი, ანგარიშსწორების კულტურა, სტუმართან დამშვიდობება.

სწავლება ხორციელდება როლური თამაშის მეთოდით. როლური თამაშის მიზანია მომავალ ბარმენებს გავაცნობიერებინოთ მომსახურების სფეროში სწორი კომუნიკაციის მნიშვნელობა. როლური თამაში ხელს შეუწყობს პრაქტიკული

უნარ-ჩვევების გამომუშავებას. ის ძალიან ეფექტურია სოციალური კომპეტენციების განსავითარებლად.

თემის სპეციფიკიდან გამომდინარე, შესაძლოა როლური თამაში განხორციელდეს 2-3 კაციან ჯგუფებში. ინსტრუქცია უნდა იყოს წერილობითი. დეტალურად უნდა აღწერდეს თამაშის მიზანს, შესრულების დროს, თამაშის განმავლობაში შესასრულებელ როლს, თამაშის წესს, საჭირო მასალების გამოყენებით. ინსტრუქცია უნდა იყოს მარტივი ენით დაწერილი, გასაგები და კონკრეტული.

როლური თამაშების დასრულების შემდეგ, მონაწილეები გამოდიან რა როლიდან, გამოთქვამენ საკუთარ მოსაზრებებს, რა შეიძინეს/შეისწავლეს და გამოხატავენ ემოციებს, თუ როგორ გრძნობენ თავს. მონაწილეები აფასებენ ჯგუფის მუშაობის შედეგებს, იმის მიხედვით თუ რა ისწავლეს, რა იყო პოზიტიური და ნეგატიური მუშაობის პროცესში. განხილვა ეხება მხოლოდ შინაარსსა და პროცესს და არა მონაწილეებს, მათ თვისებებს და ა. შ.

როლური თამაშის სიუჟეტისათვის დროს შესაძლებელია გამოვიყენოთ შემდეგი სახის სიტუაციები:

- ბარში ე.წ „გარიაჩკა“. მეწყვილე ბარმენი ავადაა და ბარმენს უწევს ექსტრემალურ პირობებში სტუმრების მომსახურება. სტუმრებს შორის 2 ძალიან პრეტენზიულია. ბარმენი ვერ ასწრებს ყველა მსურველის მომსახურებას.
- ბარში ერთდროულად მუშაობს 2 ბარმენი. თითოეული მათგანი ემსახურება 2 სხვადასხვა კლიენტს განსხვავებული ინსტრუქციების შესაბამისად.
- პრობლემური სიტუაცია კლიენტთან, როცა ბარმენი ცდილობს დანაშაული სხვას გადააბრალოს და არ ეპუება კლიენტს, არ იცავს პრინციპს „კლიენტი ყოველთვის მართალია“.

მასწავლებელს შეუძლია როლური თამაში გამოიყენოს როგორც თემის ახსნის, ასევე, მისი განმტკიცების მიზნით. იგი აწარმოებს დაკვირვების ფურცელს, რომელშიც გაკეთებულ ჩანიშვნებს იყენებს როლური თამაშის განხილვის დროს.

**აქტივობა 2 – ლექცია/პრეზენტაცია.** ლექციური პრეზენტაციის მეთოდით ხსნის მასწავლებელი საკითხებს: ბარის სტრუქტურული მოწყობა, ბარის ინტერიერი და ექსტერიერი, შინაგანაწესი, ბარის ძირითადი ტიპები.

ბარის ტიპების ახსნისას მიზანშეწონილია ვიდეო-მასალის გამოყენება (ვიდეო – რგოლები: №7-9)

**აქტივობა 3- სასწავლო ექსკურსია.** დამხმარე მეთოდად შესაძლებელია სასწავლო ექსკურსიის გამოყენება, რომელსაც მიმდინარე თემატიკის (ბარის სხვადასხვა ტიპები) გაცნობის გარდა უფრო ფართო მიზანიც აქვს. ექსკურსიამ საშუალება

უნდა მისცეს სტუდენტებს რეალურ გარემოში დააკვირდნენ სამუშაო სიტუაციას და გაეცნონ ბარმენის პროფესიისათვის დამახასიათებელ თავისებურებებს.

მასწავლებელმა სწორად უნდა დაგეგმოს ექსკურსია და წინასწარ შეათანხმოს მასპინძელ ორგანიზაციასთან. ექსკურსიაზე ნანახი და მოსმენილი ინფორმაციის უკეთ დამახსოვრებისა და მოგვიანებით, მიღებული ინფორმაციის გაანალიზების მიზნით, სტუდენტებმა უნდა გააკეთონ ჩანიშვნები, მასპინძელთან შეთანხმებით, სასურველია, ფოტო და ვიდეო-აპარატურის გამოყენებაც.

სწავლების რა პერიოდში დაგეგმავს მასწავლებელი სასწავლო ექსკურსიას, ბარების ტიპების გაცნობამდე თუ გაცნობის შემდეგ, ეს იმაზეა დამოკიდებული რა მიზნით ატარებს ის სასწავლო ექსკურსიას, მასალის უკეთ ახსნისა თუ განმტკიცების მიზნით.

სტუდენტები სასწავლო ექსკურსიის დროს ნახულობენ: რამდენიმე ტიპის ბარის ინტერიერსა და ექსტერიერს, ბარის დგარის ტექნიკურ აღჭურვილობას, დანადგარებს, ხელსაწყოებსა და ჭურჭელს, ბარმენის სამუშაო პროცესს.

მასწავლებელმა სტუდენტების ყურადღება უნდა გაამახვილოს ბარის უსაფრთხოების საკითხებზეც, რომელიც მათ ჯერ არ გაუვლიათ, მაგრამ სასურველია გააკეთონ ჩანიშვნები, რაც უახლოეს მომავალში მასწავლებელს ბარის უსაფრთხოების საკითხების გაშუქებაში დაეხმარება. ექსკურსიას აუცილებლად უნდა მოჰყვეს მისი ანალიზი.

**აქტივობა 4 - დემონსტრირებით სწავლება:** მიზან პლაზის მომზადება ცალკეული ტიპის ბარებისათვის.

ცალკეული ტიპის ბარებისათვის მიზან პლაზის მომზადების სწავლება უნდა განხორციელდეს სტუდენტების უკვე მიღებულ ცოდნასა და უნარებზე დაყრდნობით. სტუდენტებს უკვე აქვთ მიზან პლაზის მომზადების გამოცდილება/უნარი, რაც პირველი შედეგის შეფასებისას დაადასტურეს. ამ ეტაპზე მასწავებლისაგან აქვთ ძირითადი ინფორმაცია ცალკეული ტიპის ბარის ძირითად მახასიათებლებთან დაკავშირებით. შესაბამისად, სხვადასხვა ტიპის ბარის მიზან პლაზის დემონსტრირება შეუძლიათ განახორციელონ თავად სტუდენტებმა ან მასწავლებელმა.

**აქტივობა 5 - პრაქტიკული სავარჯიშო.** პრაქტიკული სავარჯიშო შესაძლოა განხორციელდეს ინდივიდუალურად ან ჯგუფში და პრეზენტირება მოახდინოს ჯგუფის მიერ შერჩეულმა სტუდენტმა. მასწავლებელი აძლევს უკუკავშირს შესრულებაზე.

**პრაქტიკული სავარჯიშოს ნიმუშები:**

1. მოამზადე მიზან- პლაზი ლუდის ბარისათვის;
2. მოამზადე მიზან-პლაზი ღვინის ბარისათვის;
3. მოამზადე მიზან-პლაზი კოქტეილ-ბარისათვის;

4. და ა. შ.

**აქტივობა 6 - საშინაო დავალება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:** მასწავლებელი სტუდენტებს (3-4 კაციან მიკროჯგუფებს) დამოუკიდებელი მუშაობისათვის ავალებს პრაქტიკული პროექტის მომზადებას. პროექტის თემა: „ქეიტრინგის მიზან პლაზი“. ქეიტრინგის სახეობის/თემის შერჩევა ხდება სტუდენტების ინტერესების გათვალისწინებით ან კენჭისყრით:

პროექტის თემატიკა:

1. „დაგეგმეთ ქეიტრინგი თუ დამკვეთი ითხოვს ღვინოსა და გამაგრილებელ სასმელებს“;
2. „დაგეგმეთ ქეიტრინგი თუ დამკვეთი ითხოვს კოქტეილსა და მიქს-დრინქებს“;
3. „დაგეგმეთ ქეიტრინგი თუ დამკვეთი ითხოვს შამპანურსა და გამაგრილებელ სასმელებს“.

პროექტი შესაძლოა წარმოდგენილი იქნას Power Point-ის პრეზენტაციის, სხვა თვალსაჩინოებისა და ილუსტრაციების ან პროდუქტის სახით ( სასწავლო ბარში დემონსტრირება) .

**აქტივობა 7 - პრაქტიკული პროექტის პრეზენტაცია.** სტუდენტები წარმოადგენენ დამოუკიდებლად შესრულებულ პრაქტიკულ პროექტებს.

პროექტის შეფასებისას ყურადღება ექცევა:

1. სწორადაა გაგებული დაკვეთა
2. სწორადაა შერჩეული ქეიტრინგის განხორციელების ადგილი
3. სწორადაა შერჩეული აუცილებელი ხელსაწყო-დანადგარები
4. სწორადაა შერჩეული აუცილებელი ჭურჭელი
5. ბარმენის გარეგნული იერ-სახე შეესაბამება ქეიტრინგის მიზანს
6. პრაქტიკულად სწორადაა შესრულებული
7. ჯგუფის/სტუდენტის პრეზენტებლურობა, დასაბუთების უნარი

პროექტების პრეზენტაციის შემდეგ მასწავლებელი ახორციელებს უკუკავშირს.



### საკონტროლო კითხვები

- ❖ დაასახელეთ ბარების ის სახეობები, რომელსაც შეიძლება არ ჰქონდეს სტაციონალური ბარის დგარი.
- ❖ დაასახელეთ ბარები სადაც ბარმენის ჩაცმულობა შესაძლებელია იყოს თავისუფალი სტილის
- ❖ რომელ ბარში არის შეზღუდული სასმელებისა და კერძების არჩევანი?

- ❖ დაასახელეთ ბარები, სადაც სამუშაო საათები მკაცრად რეგლამენტირებულია.
- ❖ რომელ ბარში ემსახურებიან სტუმარს მხოლოდ დაბალ ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელებით?
- ❖ რომელი ბარები ემსახურება კლიენტებს უალკოჰოლო და ცხელი სასმელებით, ასევე, საკონდიტრო ნაწარმითა და ბუტერბროდებით?
- ❖ დაასახელეთ ბარები სადაც სასმელი გაიცემა მხოლოდ პლასტმასისა და მუყაოს ჭურჭლით
- ❖ ჩამოთვალეთ ღვინის ბარის ხელსაწყოები და ჭურჭელი.
- ❖ აქვს თუ არა ლუდის ბარს გაყიდვაში სხვა ალკოჰოლური სასმელები?
- ❖ როგორია და რაზეა დამოკიდებული ბარის მენიუ ქეითრინგის დროს?
- ❖ რომელი ტიპის ბარებში არ აპოლირებენ ჭურჭელს და რატომ.
- ❖ როდის შეიძლება ავიღოთ ბარის დგარიდან კლიენტის ცარიელი ჭიქა?
- ❖ შეიძლება თუ არა ბარმენმა ატაროს გრძელი თმა? წვერები?
- ❖ რა შემთხვევაში შეიძლება ბარმენმა ზურგი შეაქციოს კლიენტს?
- ❖ რა შემთხვევაში აწვდის ანგარიშს ბარმენი კლიენტს?
- ❖ ჩამოთვალეთ ფრაზები, რომელსაც გამოიყენებდით კლიენტთან მისალმებისას, შეკვეთის მიღებისას, დამშვიდობებისას.



### სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები

სასწავლო ლაბორატორია, სადაც არსებობს ყველა ის დანადგარი, ხელსაწყო და ჭურჭელი, რომელიც დაგვჭირდება მიზან პლაზის მოსამზადებლად:

**დანადგარები (გამართულ მდგომარეობაში):** მაცივარი, ყინულის გენერატორი, ყავის სახარში აპარატი („ესპრესო“), დრაფტი, სლეისერი, ჭურჭლის სარეცხი მანქანა, წყლის გამათბობელი, წვესაწური, ბლენდერი, ელექტროჩაიდან;

**ხელსაწყოები:** ამერიკული და ევროპული შეიკერი, სტრეინერი, მადლერი, ჯიგერი, ბარის კოვზი, ბარის დანა, სომელიეს დანა, ყინულის „ბაჩოკი“ ( ice bucket), გეიზერი, ბარის ჭიქა, ყინულის ნიჩაბი, ყინულის მაშა, რიმერი, სქვიზერი, სტოპერი, კრაშერი და რამდენიმე სხვა დამხმარე ხელსაწყო.

**ჭურჭელი:** “სტოპკა“, შოტ, “ოლდ-ფემენი“ - ვისკის ჭიქა, ჰაიბოლი, კოლინზი, კონიაკის ინგალატორი, კოქტეილის ბოკალი, აირიშ ყავის ბოკალი, შამპანიურის ბოკალი, შამპანიურის ლამბაქი, ღვინის ბოკალი (წითელი, თეთრი), შერი, მჟავე საუერი, გობლიტი, მარგარიტას ბოკალი, ლიქიორის სირჩა, ჰარიკეინი, ლუდის ბოკალი, ლუდის კათხა, ყავის ჭიქა (ამერიკანო, ესპრესო, ლატე, ხსნადი ყავა).

სხვა: მაგიდის საწმენდი ტილო, ჭურჭლის ტილო, სველი ღრუბელი, სარეცხი საშუალებები.

სხვა: კომპიუტერი, პროექტორი, პროექტორის დაფა, ფოტოაპარატი, ვიდეო/აპარატი (შესაძლებლობის შემთხვევაში).

ინტერნეტერესური: ( ვიდეო–რგოლები) –

№6 <https://www.youtube.com/watch?v=UPW8tofAxsK>

№7. <https://www.youtube.com/watch?v=i13HWRO6paY>

№8. <https://www.youtube.com/watch?v=MRF9y5QTWzg>

№9. [https://www.youtube.com/watch?v=SNIDb\\_YeTHc](https://www.youtube.com/watch?v=SNIDb_YeTHc)

## სწავლის შედეგი 3

### სტუდენტს შეუძლია სამუშაო დღის დახურვა

**ძირითადი საკითხები:** ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება წარმოუდგენელია თუკი ბარმენს არ შეუძლია ყოველი სამუშაო დღის სწორად დაგეგმვა, არ აქვს გაცნობიერებული ის კონკრეტული დავალებები და კრიტერიუმები, რომლებიც მას დაეხმარება სამუშაო დღის გახსნასა და დახურვაში. ამ ეტაპზე მასწავლებლის ამოცანაა შეასწავლოს პროფესიულ სტუდენტებს შემდეგი ძირითადი საკითხები: შევსებული შემოწმების ფურცლის „ჩეკ-ლისტის“ (Checklist) მეშვეობით ბარის ყოველდღიური ფუნქციონირებისათვის მომზადება, ნომინალურ ფასად გამოტანილი პროდუქციის ჩამონათვალის „პარ სტოკის“ (par stock) შედგენა და სამუშაო დღის დახურვა.

ძირითადი თემები, რომლებიც მასწავლებელს მოდულის სწავლის მესამე შედეგის მიღწევაში დაეხმარება:

**თემა 3.1** შევსებული შემოწმების ფურცელი (Checklist) – „ჩეკლისტი“

**თემა 3.2** სამუშაო დღის დახურვა

**თემა 3.3** „პარ სტოკის“ შემუშავება (par stock)

**სწავლების მეთოდები:** დემონსტრირებით სწავლება, პრაქტიკული სავარჯიშო



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

**თემა 3.1.** შევსებული შემოწმების ფურცელი (Checklist) – „ჩეკ ლისტი“ ეს არის იმ დასახული დავალებებისა და კრიტერიუმების შესრულების ჩამონათვალი, სია, რომელიც ეხმარება ბარმენს ბარის გამართული ფუნქციონირებისათვის.

„ჩეკ-ლისტი“ შიდა მოხმარების დოკუმენტია, რომელიც შეიძლება შედგენილი იყოს, როგორც ყოველი სამუშაოს დღის ორგანიზებისათვის, ასევე, პერიოდულად ჩასატარებელი ღონისძიებების დროს მათი კონტროლისათვის. მაგალითად: ბანკეტების, სადღესასწაულო ცერემონიალების, სანიტარული დღისა და სხვა ღონისძიებების ორგანიზების მიზნით.

„ჩეკ-ლისტი“ ეხმარება ბარმენს მოამზადოს ბარი სამუშაოდ ყველა ნიუანსის გათვალისწინებით. ბარმენს, ბარბექს<sup>1</sup>, ბარისტას<sup>2</sup> შეუძლიათ ჩააბარონ ანგარიში თავის ზემდგომს აღნიშნული შიდა დოკუმენტის საშუალებით, რომელიც დადასტურებული იქნება შემსრულებლის ხელმოწერითა და თარიღით.

<sup>1</sup> ბარბექი – ბარმენის დამხმარე

<sup>2</sup> ბარისტა – ცხელი სასმელების სპეციალისტი ბარში



**თემა 3.2. სამუშაო დღის დახურვა** – სამუშაო დღის დახურვა ბარში „ჩეკ ლისტის“ მიხედვით ხდება და ბარმენს ავალდებულებს მიუხედავად დაძაბული სამუშაო დღისა, დღის ბოლოს იყოს მობილიზებული, რათა მან და მის დაქვემდებარებაში მყოფმა პერსონალმა კეთილსინდისიერად განახორციელონ შინაგანაწესითა და ინსტრუქტაჟით გათვალისწინებული მოვალეობები და ბარის სამუშაო ადგილი მოამზადონ მეორე დღისთვის.

ბარმენი, თუ ამას ობიექტის ინფრასტრუქტურა ან შინაგანაწესი მოითხოვს, იღებს ვიტრინიდან სასმელებს, ხელსაწყოებს და ჭურჭელს ალაგებს დახურულ ბუფეტებში, გერიდონს<sup>1</sup> და მაცივრებში, კეტავს და ადებს ლუქს. ლუქის გახსნა ბარმენის გარეშე არავის არ შეუძლია, თვით დამფუძნებელსაც კი.

ბარმენმა უნდა გაანულოს აპარატი (ამ უნარს სტუდენტები სხვა მოდულის ფარგლებში დაეუფლებიან), უნდა გამორთოს დენის წყაროდან ის ელექტროხელსაწყოები, რომლებიც არ საჭიროებს 24-საათიანი მუშაობის ციკლს, როგორცაა: მაცივარი, ყინულის გენერატორი, ყავის აპარატი – „ესპრესო“, დრაფტი.

ბარმენმა მალფუჭებადი პროდუქტები: გარნირი, ხილი, სიროფი, საუერ–მიქსი, ფრეში, რძე, ნაღები უნდა შეინახოს მაცივარში შემდეგი წესების დაცვით:

საუერ– მიქსი, სიროფი და ფრეში უნდა იყოს ჩასხმული მინის თავდახურულ ბოთლში.

ისეთი ინგრედიენტები, როგორცაა: პიტნა, ტარხუნა, ნიახური შეხვეული უნდა იყოს ქაღალდის პარკში და შენახული მაცივარში.

ხილი და ბოსტნეული შენახვის წინ უნდა იქნას გადარჩეული და შენახული მაცივარში.

ბარმენმა მომარაგებასა და საწყობს უნდა გაუმზადოს და დაუტოვოს მომდევნო დღის შეკვეთის ჩამონათვალი. გაიტანოს ნაგავი და სხვა ცარიელი ბოთლები, ყუთები ბარიდან.

„ჩეკ ლისტ“-ის წარმოება ხელს უწყობს სამუშაო დღის ნაყოფიერ ჩატარებას. გამომდინარე ბარების კლასიფიკაციიდან და მათი შინაგანაწესებიდან სხვადასხვა ბარის „ჩეკ ლისტი“ შეიძლება უმნიშვნელოდ განსხვავებული იყოს, მაგრამ მისი დანიშნულება და მუშაობის პრინციპი თითქმის ყველა ტიპის ბარისთვის საერთოა.

**თემა 3.3. „პარ სტოკის“ შემუშავება (par stock)** – „პარ სტოკი“ არის ბარ-რესტორანში ნომინალურ ფასად გამოტანილი პროდუქციის ჩამონათვალი. ბარებში ხშირად ხდება რომელიმე ალკოჰოლური სასმელის ე.წ. „ჩაწოლა“ რაც შეიძლება გამოწვეული იყოს სხვადასხვა ფაქტორით, მაგალითად: სასმელის ახალი სახეობით, რომელიც ხარისხიანია, მაგრამ უცნობია მომხმარებლისთვის.

---

<sup>1</sup> გერიდონი –დამხმარე კარადა

სასმელის გაყიდვების რაოდენობის კლება შეიძლება გამოიწვიოს ფასების არასწორმა რეგულირებამ, სეზონურობამ და სხვ.

ბარმენი ყოველთვის ყურადღებით და დიდი სიფრთხილით უნდა ეკიდებოდეს სასმელების შესყიდვებს, როგორც რაოდენობის, ასევე, სახეობების მხრივ. უდავოა ის, რომ ბარში ყველა სასმელი უნდა იყოს მაღალი ხარისხის, რაზეც პასუხისმგებელი ბარმენია. ბარმენმა უნდა განსაზღვროს სასმელის გონივრული რაოდენობა, რომელიც საჭიროა ბარის გამართული მუშაობისათვის.

ბოლო პერიოდში საქართველოში გამართულად მუშაობს სასმელების სადისტრიბუციო კომპანიები და აქედან გამომდინარე არ არის საჭირო, რომ ბარმენმა წინასწარ მინიმუმ ერთი თვის მარაგი შეუკვეთოს. ბარმენის ასეთმა არასწორმა მოქმედებამ, შეიძლება გამოიწვიოს უმოძრაო საქონლის დაგროვება, რაც უარყოფითად აისახება ბარის რენტაბელურობაზე.

„პარ– სტოკი“ შეიძლება დაიწეროს ცალკე ფურცელზე და ჩადებული იქნას ბარის ძირითად მენიუმში, ასევე, დროებით შეიძლება გამოკრული იქნას სადემონსტრაციო დაფაზე, რომელიც განთავსებულია ბარში ან ბარის წინ, შესაძლებელია ქუჩაშიც.



**აქტივობა**

**აქტივობა 1 - სიმულაცია.** სწავლება მიმდინარეობს სიმულაციის მეთოდის გამოყენებით. მასწავლებელი ეკრანზე აჩვენებს „ჩეკ–ლისტის“ ნიმუშს. ასევე, თითოეულ სტუდენტს ურიგებს „ჩეკ– ლისტის“ ანალოგიურ ნიმუშებს და მოცემული ნიმუშის მიხედვით ახორციელებს სიმულაციას სასწავლო ბარში - „ბარმენის ერთი სამუშაო დღე“. მასწავლებელს შესრულებული სამუშაოს გასწვრივ სადემონსტრაციო „ჩეკ–ლისტში“ შეაქვს შესაბამისი აღნიშვნა – ( „თოლია“)

**„ჩეკ–ლისტის“ ნიმუში:** „ჩეკ- ლისტი“ (ბარის სამუშაოდ მომზადება)

**სამუშაო დღის დასაწყისი**

1	ჩავრთოთ ბარში ფონური მუსიკა	✓
2	ჩავრთოთ სალარო აპარატი და შევამოწმოთ ქაღალდის რაოდენობა	✓
3	ამოვალაგოთ სარეალიზაციო საქონელი	✓
4	შევამოწმოთ სარეალიზაციო საქონლის ვარგისიანობის ვადები	✓
5	შევამოწმოთ ფასები	✓
6	შევავსოთ ალკოჰოლისა და სხვა სასმელების მარაგი „ბარის კარტის“ (მენიუს) შესაბამისად	✓
7	შევავსოდ ხილისა და სხვა პროდუქტების მარაგი „ბარის კარტის“ შესაბამისად	✓

8	შევაგსოდ მაცივრები და ვიტრინა მიღებული პროდუქციით	✓
9	ვიტრინის შევსებასთან ერთად გავწმინდოთ ვიტრინის თაროები და მასზე განთავსებული სასმელები	✓
10	გავწმინდოთ და შევამოწმოთ „ესპრესოს“ აპარატი და ყავის საფუქვაკი	✓
11	გადავწმინდოთ ბარის დგარი და სამუშაო მაგიდა	✓
12	გადავწმინდოთ ლუდის აპარატის ე.წ., კომპკი“	✓
13	ჩავრთოთ და შევამოწმოთ ბარში არსებული ელექტრომექანიკური ხელსაწყოები	✓
14	გავრეცხოთ, გავამშრალოთ და დავალაგოთ ბარის ყველა ხელსაწყო სამუშაო მაგიდაზე	✓
15	გავაპოლიროთ და დავალაგოთ ბარის ჭურჭელი სახეობების მიხედვით	✓
16	მუშაობის დროს თვალყური ვადევნოთ ბარის დგარისა და ჭურჭლის სისუფთავეს	✓

### სამუშაო დღის დახურვა

	დავლუქოთ მაცივრები	✓
	გამოვალაგოთ სასმელები ვიტრინიდან და ჩავკეტოთ ბუფეტში	✓
	გავანულოთ სალარო აპარატი	✓
	გამოვრთოთ ელექტროხელსაწყოები დენის წყაროდან	✓
	გავაკეთოთ ანგარიშსწორება	✓
	მოვამზადოთ მომდევნო დღის შეკვეთის ჩამონათვალი	✓
	გავიტანოთ ბარიდან ნაგავი და სხვა ზედმეტი ტარა(ყუთები,კასრი ა.შ)	✓

**ხელმოწერა:**

**თარიღი:**

„ერთი სამუშაო დღის სიმულაცია“ დღის გახსნისა და დახურვის დემონსტრირებით ინდივიდუალურად უნდა შეასრულოს თითოეულმა სტუდენტმა. სიმულაციის გამეორების რაოდენობა დამოკიდებულია სტუდენტის ინდივიდუალურ შესაძლებლობებზე (ოპტიმალური რაოდენობა 3, მთლიანად შედეგისათვის გამოყოფილი საკონტაქტო საათების პერიოდში).

**აქტივობა 2 - პრაქტიკული სავარჯიშო (წერთი დავალება)/სიმულაცია.** სიმულაციების შემდეგ სტუდენტებს ეძლევათ ჯგუფური სამუშაო ( 3–4 კაციანი მიკროჯგუფი). სტუდენტებმა მასწავლებლის მიერ დარიგებულ ცარიელ ცხრილში უნდა შეიტანონ შესასრულებელი სამუშაოები. სტუდენტები დამოუკიდებლად წერენ „ჩეკ–ლისტს“. „ჩეკ–ლისტის“ მიხედვით ჯგუფის ერთ–ერთი წევრ ახორციელებს სიმულაციას სასწავლო ბარში. უკუკავშირს შესრულებაზე ახორციელებენ სხვა ჯგუფის წევრები, საჭიროების შემთვევაში მასწავლებელიც.

**აქტივობა 3 - პრაქტიკული სავარჯიშო. საშინაო დავალება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:** თითოეულმა სტუდენტმა ინდივიდუალურად უნდა დაწეროს „ჩეკ-ლისტი“ სხვადასხვა ტიპის ბარებისათვის: მაგ: კოქტეილ ბარის ჩეკ – ლისტი“; 2. ბარ- რესტორნის ჩეკ –ლისტი; 3. კაფე ბარის ჩეკ –ლისტი; 4. ღვინის ბარის ჩეკ –ლისტი“; 5. ლუდის ბარის ჩეკ –ლისტი 6. სერვის ბარის ჩეკ –ლისტი; 7. ლაუნჯ ბარის ჩეკ –ლისტი და სხვ.

**აქტივობა 4 - სიმულაცია.** საშინაო დავალების მიხედვით მომზადებული „ჩეკ ლისტების“ გამოყენებით სტუდენტები ახორციელებენ სიმულაციას: „სამუშაო დღის გახსნა და დახურვა“. სიმულაციის მიზანია: სტუდენტები მივიდნენ დასკვნამდე, რომ არსებითად სხვადასხვა ტიპის ბარების „ჩეკ-ლისტები“ ძალიან ჰგავს ერთმანეთს, მაგრამ უნდა გამოიკვეთოს ის არსებითი მახასიათებლები, რაც ბარის სპეციფიკის გამო აისახება „ჩეკ-ლისტში“.

სტუდენტთა აღნიშნული აქტივობა ახალი უნარების ათვისების პარალელურად ამტკიცებს მეორე შედეგის ფარგლებში მიღწეულ პრაქტიკულ უნარს, რაც დაკავშირებულია კონკრეტული ტიპის ბარების მიზან პლაზის მომზადებასთან.

**აქტივობა 5 - „Case – Stady – შემთხვევის ანალიზის“ მეთოდი.** მასწავლებლის ამოცანაა აუხსნას სტუდენტებს თუ რა არის „პარ სტოკი“ და განუვითაროს მათ მისი წერის უნარი.

საკითხის ახსნის მიზნით მასწავლებელი იყენებს „Case – Stady – შემთხვევის ანალიზის“ მეთოდს. სტუდენტთა წყვილებს ურიგდებათ ბარათები ( წყვილებში მუშაობის დროს მისაღები ფორმაა მეწყვილე თავად სტუდენტმა აირჩიოს ან დაწყვილდნენ შემთხვევითი პრინციპის გამოყენებით). ბარათზე მოცემულია დაწვრილებითი ინფორმაცია ერთ–ერთი ბარის მიერ შემუშავებული „პარ სტოკის“ ირგვლივ და რეალურად გამოყენებული გადაჭრის გზა, თუმცა, რა კონკრეტულ პრობლემასთან გვაქვს საქმე, პირდაპირ არ ჩანს, იგი ფარულად არის სიტუაციაში ჩადებული. შემთხვევის დამუშავების დროს აქცენტი კეთდება პირველ რიგში პრობლემის იდენტიფიცირებაზე და პრობლემის იდენტიფიცირების შემთხვევაში პრობლემის გადაჭრის განსხვავებული გზის პოვნაზე და მისი მართებულობის დასაბუთებაზე.

**ნიმუში: „Case – Stady – შემთხვევის ანალიზი“** – „ლუდის ბარში, ტარდება აქცია, რომელიც ითვალისწინებს შემდეგს: ყველა გაყიდულ სამ კათხა ლუდზე მეოთხე უფასოა და ლანჩ ტაიმის<sup>1</sup> დროს, ბიზნეს ლანჩის სამი ულუფის შეკვეთის შემთხვევაში მეოთხე უფასოა. თქვენი აზრით რა არის ასეთი აქციის ჩატარების მიზეზი, როდესაც მოცემული ლუდის ბარი საკმაოდ პოპულარულია და თანაც საკმაოდ რენტაბელური“ (სამუშაო დრო 8–10 წთ).

დავალების შესრულების შემდეგ სტუდენტთა წყვილები წარმოადგენენ თავიანთ მოსაზრებებს და მოპოვებული ინფორმაციის საფუძველზე მასწავლებელი

---

<sup>1</sup> ლანჩ ტაიმი – სადილი შესვენების დროს

სტუდენტებთან ერთად აყალიბებს „პარ – სტოკის ცნებას“. ამის შემდეგ, ჯგუფები აგრძელებენ მუშაობას და მიღებული ინსტრუქციის საფუძველზე თავად უნდა შეიმუშაონ პრობლემის გადაჭრის ახალი გზა.

**აქტივობა 6- პრაქტიკული სავარჯიშო. საშინაო დავალება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:**

**პრაქტიკული დავალების ნიმუში #1:** „ბარში სარეალიზაციოდ შემოიტანეს ახალი პროდუქტი. დაგეგმეთ რაიმე ღონისძიება ამ პროდუქტის გასაპიარებლად“.

პრაქტიკული დავალების ნიმუში #2: „პლიაჟის ბარში დიდი რაოდენობით „ჩაწვა“ ბანანი, რომელმაც დაკარგა სასაქონლო ფორმა, მაგრამ ვარგისიანია. შეადგინეთ „პარ – სტოკი“ მის ამოსაყიდად“.

საშინაო დავალების ფარგლებში დაწერილი „პარ– სტოკების“ ანალიზის საფუძველზე უნდა მოხდეს შემდეგი ძირითადი აზრის გამოკვეთა: „პარ სტოკის“ შექმნა და მისი საშუალებით სხვადასხვა ტიპის ბარებსა და რესტორნებში „ჩაწოლილი“, მაგრამ **აუცილებლად ხარისხიანი** პროდუქტის გაყიდვა, ახალი პროდუქციის გაპიარება და ნომინალურ ფასად გაყიდვა არავითარ შემთხვევაში არ უნდა აზიანებდეს კლიენტის ინტერესებს.

უკუკავშირის მიზნით მიზანშეწონილია საკონტროლო კითხვების გამოყენება.



**საკონტროლო კითხვები**

1. რა არის „პარ-სტოკი“?
2. ვინ უნდა მონაწილეობდეს „პარ-სტოკის“ – ის შედგენაში?
3. რა დანიშნულება აქვს „ჩეკ-ლისტს“?
4. რომელი პროდუქცია უნდა იქნას შენახული აუცილებლად მაცივარში, თავდახურულ მინის ჭურჭელში?
5. აუცილებელია თუ არა დილით ბარში ფონური მუისიკის ჩართვა?
6. და სხვ. ....



**სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები**

სასწავლო ბარი თავისი აღჭურვილობით. კომპიუტერი, პროექტორი, პროექტორის ეკრანი, „შევსებული ჩეკ-ლისტები“ (რაოდენობა დამოკიდებულია სტუდენტების რაოდენობაზე და ცარიელი შესავსები „ჩეკლისტის ცხრილები, ბარათები – „Case – Stady – შემთხვევის ანალიზი“ , მზა ბარათები საშინაო დავალებისათვის.

მოდულის მეორე და მესამე შედეგების შეფასება: დანართის სახით (დანართი №3) წარმოდგენილია მეორე და მესამე შედეგების შეფასების ინსტრუმენტები.

ჯგუფი ემზადება შედეგის შეფასებისათვის და მასწავლებელმა უნდა შეახსენოს ჯგუფს მოდულის მეორე და მესამე შედეგები თავისი შესრულების კრიტერიუმებით.

მეორე და მესამე შედეგის მიღწევის შეფასება ხდება კომბინირებულად, ერთი შუალედური შეფასების ფარგლებში. მტკიცებულებების შეგროვებას მასწავლებელი ახორციელებს სიმულაციის პროცესზე დაკვირვებისა და საკონტროლო კითხვების საშუალებით. მტკიცებულებები შეგროვდება სასწავლო ბარში „ჩეკ-ლისტის“ წარმოების საშუალებით.

იმ შემთხვევაში, თუკი სტუდენტი ვერ ახერხებს შედეგის მიღწევის დადასტურებას, მასთან განსახილველია დამატებითი აქტივობები, რაც უზრუნველყოფილი უნდა იქნას მასწავლებლის კონსულტაციებისა და სტუდენტის მიერ დამატებითი დამოუკიდებელი სამუშაოს საშუალებით. მასწავლებელი საშუალებას აძლევს სტუდენტს გავიდეს ხელახლა შეფასებაზე.

## სწავლის შედეგი 4

### *სტუდენტს შეუძლია შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა*

ძირითადი თემები, რომლებიც მასწავლებელს მოდულის მეოთხე შედეგის მიღწევაში დაეხმარება:

თემა 4.1. შრომის დაცვა და უსაფრთხოების ტექნიკა;

თემა 4.2 სახანძრო უსაფრთხოება და საევაკუაციო გეგმა.

სწავლების მეთოდები: ლექცია, პრეზენტაცია, დემონსტრირებით სწავლება, ტრენინგი, სიმულაცია, პრაქტიკული სავარჯიშო, ინსტრუქტაჟი



### დამხმარე მასალა (ჰენდაუთი) პროფესიული სტუდენტისათვის

თემა 4.1 შრომის დაცვა და უსაფრთხოების ტექნიკა – შრომის დაცვა და უსაფრთხოების ტექნიკა ერთმანეთში აერთიანებს კვების ობიექტებში სანიტარულ-ჰიგიენური შრომის დაცვის ნორმების და ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების წესების დაცვას. ამ ღონისძიებების მონიტორინგი უზრუნველყოფს კვების ობიექტებში უსაფრთხო მომსახურებასა და მუშაობას. შრომის დაცვისა და უსაფრთხოების ტექნიკის მოთხოვნების დაცვა აუცილებელი პირობაა ყველა დანადგარის უსაფრთხოდ ექსპლუატაციისათვის. ამ დანადგარებსა და ხელსაწყოებთან მომუშავე პერსონალს პერიოდულად უნდა უტარდებოდეს ტრენინგები და ატესტაციები, რათა თავიდან იქნას აცილებული საწარმოო ტრამვები და უბედური შემთხვევები.

ყოველი აგრაგატის ჩართვამდე აუცილებელია დაცული იქნას, ამ აპარატის უსაფრთხოდ გამოყენების ინსტრუქცია. მუშა მგომარეობაში აკრძალულია ნებისმიერი აპარატის გაწმენდა, დაზეთვა ან რეგულირება.

ყავა „ესპრესოს“ აპარატის უსაფრთხო მუშაობისთვის აუცილებელია, რომ ყველა საზომი ხელსაწყო მუშაობდეს გამართულად, კერძოდ: თერმომეტრი და მანომეტრი. პერიოდულად უნდა შემოწმდეს მაღალი წნევის სარქველები, რათა თავიდან ავიცილოთ უბედური შემთხვევა, რომელიც შეიძლება აპარატის მაღალი წნევის ბალონის გახეთქვას მოჰყვეს. რეკომენდებულია, რომ ყველა აგრეგატთან (ყავის აპარატთან, მაცივართან ყინულის გენერატორთან სლესისერთან და ა. შ). მიმაგრებული იყოს გამაფრთხილებელი ნიშანი.

მაცივრის უსაფრთხოდ მუშაობისათვის საჭიროა ის დროდადრო გათიშული იქნას ქსელიდან, გალღვეს, გამშრალდეს და ისევ ჩაირთოს. ყურადღება უნდა მიექცეს იმას, რომ კარები ჰერმეტიკულად იხურებოდეს.

უსაფრთხოების მიზნით დაუშვებელია **ყინულის გენერატორის** გამოყენება ჭურჭლისა ან სასმელის გასაციებლად. შესაძლებელია ჭურჭელი გატყდეს და შეეყვოს ყინულს. ზემოაღნიშნული დაუშვებელია სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების გამოც.

**დრაფტის** უსაფრთხო და გამართული მუშაობისათვის აუცილებელია ის მუდმივად, მყარად იყოს მიერთებული დენის წყაროსთან. თერმოსტატი უნდა მუშაობდეს გამართულად. ამისათვის, ის პერიოდულად უნდა შემოწმდეს. დრაფტში წყალი არ უნდა იყინებოდეს. ასევე, დრაფტის ე. წ რადიატორი უნდა იწმინდებოდეს მტვრისაგან.

**ელექტროჩაიდნებში**, პრაქტიკიდან გამომდინარე, ხშირად ზიანდება თერმომარეგულირებელი, რომელიც ავტომატურად უნდა თიშავდეს წყლის ადულების დროს ჩაიდანს ქსელიდან. თერმომარეგულირებლის დაზიანების შემთხვევაში ჩაიდანს არ არის უსაფრთხო და საჭიროა მისი გამოცვლა.

**წვენსაწური** სამუშაო დღის დახურვის შემდეგ უნდა გამოირთოს ქსელიდან და გაირეცხოს. წვენსაწურში ძირითადად სხვადასხვა სახეობის ციტრუსის იწურება, რომელიც დიდი რაოდენობით შეიცავს ეთერზეთებს და გამოირჩევა მაღალი მჟავიანობით, რამაც ახალი პროდუქტის მომზადების დროს შეიძლება გამოიწვიოს მისი ნაადრევი ამჟავება ( მაგ: ფრეში, საუერ-მიქსი).

**ბლენდერი** ირეცხება ყოველი გამოყენების შემდეგ. უმოქმედო მდგომარეობაში ბლენდერი თავდია უნდა იყოს. ბლენდერში ვამზადებთ ე.წ გაყინულ კოქტეილებს, რომლის შემადგენლობაში ხშირად შედის ციტრუსოვანთა წვენები. ბლენდერი, ასევე, გამოიყენება მილკ-შეიკების მოსამზადებლად, რომლის შემადგენლობაშიც შედის რძე და რძის პროდუქტები: ნალები, რძე და ნაყინი. ამ პროდუქტების ბუნებრივი მახასიათებლებიდან გამომდინარე, ყოველად დაუშვებელია, რომ ბლენდერში დარჩეს რომელიმე ზემოაღნიშნული პროდუქტების ნარჩენი.

თუ ბარს გააჩნია ცალკე **წყლის გამათბობელი**, რომელიც მუშაობს დენზე ან გაზზე. ორივე შემთხვევაში, ამ დანადგარს სჭირდება მკაცრი კონტროლი უსაფრთხოების ნორმებთან დაკავშირებით. კერძოდ: ელექტროგამათბობელი უნდა იყოს ჩართული ცალკე დენის კვებაზე ავტომატური ამომრთველით და უსაფრთხო დამიწების გათვალისწინებით, ხოლო ცხელი წყლის მილში ჩამონტაჟებული უნდა იყოს ე. წ დამცავი სარქველი, რომელიც თერმორეგულატორის გაუმართაობის შემთხვევაში თავიდან აგვაცილებს ფატალურ შემთხვევას, რომელიც სარეზერვო ქვების გახეთქვამ შეიძლება გამოიწვიოს.

გაზის გამათბობლის შემთხვევაში, აუცილებელია, რომ ნამწვავი გაზი გადიოდეს შეუფერხებლად გარეთ და წყლის წნევის გამხსნელი სარქველი იყოს ქარხნული წესით დალუქული.



ბარში არსებული დანადგარებისა და ელექტროხელსაწყოების გამართულ მუშაობაზე პასუხისმგებელია ბარმენი. მისი „ჩეკ–ლისტი“ ხომ ითვალისწინებს ყოველდღიურად დანადგარების შემოწმებას. დაზიანების შემთხვევაში ბარმენმა აუცილებლად უნდა ამცნოს ზემდგომს, რომელმაც უნდა უზრუნველყოს დანადგარის რემონტი ან შეცვლა. ბარმენს ეკრძალება თვითნებურად გაფუჭებული ხელსაწყოების შეკეთების მცდელობა, თუნდაც ეს მას შეეძლოს.

ბარმენის სამუშაო ადგილზე იატაკი უნდა იყოს სწორი და სასურველია იყოს ხის ან რეზინით ან კავრალონით დაფარული, რათა თავიდან ავიცილოთ ბოთლის ან ჭიქის უეჭველი გატეხვა მისი დავარდნისას. ასეთი იატაკის შემთხვევაში ბარმენი ნაწილობრივ დაცულია. ყოვლად დაუშვებელია სამუშაო ტერიტორიაზე იატაკი იყოს ცხიმოვანი, სველი ან ჩახერგილი რაიმე საგნებით ან საქონლით.

ბარმენი უნდა იყოს ფრთხილად სამრეცხაოდან ჭურჭლის გამოტანის, დამხმარე სათავსოდან სასმელების შემოტანის დროს, რათა კარებში არ შეეჩხოს ვინმეს ან ფეხი არ წამოიკრას კარის ზღურბლზე.

ბოთლებისა და კონსერვის ქილები უნდა გაიხსნას სპეციალური გასახსნელით და არავითარ შემთხვევაში დანით.

გაბზარული ან კიდეჩამომტვრეული ჭურჭელი ამოღებულ უნდა იქნას ხმარებიდან. ჯიბეში არ უნდა იქნას ჩადებული მჩვლეტავი და მტვრევადი საგნები. გადატანის დროს დანები და ჩანგლები უნდა ელაგოს ლანგარზე. არ შეიძლება ტანსაცმლის ე.წ. „ბულავკით“ შეკვრა.

ელექტროაპარატურის ექსპლუატაციის დროს განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს დამიწებას, კვების წყაროსთან მიერთების მწუხრს, შტეფსელებსა და ჩამრთველებს.

**თემა 4.2 სახანძრო უსაფრთხოება და საევაკუაციო გეგმა** – ხანძრის გაჩენა შეიძლება სხვადასხვა ფაქტორმა გამოიწვიოს. მისი უმრავლესობა კი ძირითადად გაუფრთხილებლობის ბრალია. სიგარეტის მოწევა აკრძალულ ტერიტორიაზე, ელექტროსადენებიდან ნაპერწკალი, გამათბობლების არასწორი მონტაჟი, განათების წყაროს გაუმართაობა, ასევე, ბუნებრივი ფაქტორები: როგორებიცაა: ელვა, თვითაალება, მზის სხივების ინტენსივობა და ა.შ.

საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ტერიტორიასა და მის დამხმარე სათვსოებში მკაცრად უნდა კონტროლდებოდეს სახანძრო უსაფრთხოების ნორმების დაცვა, რათა თავიდან ავიცილოთ უბედური შემთხვევები და მატერიალური ზარალი.

როგორც წესი ამ ტიპის ობიექტებში თავმოყრილია არა მარტო დიდი რაოდენობის ელექტრო და გამათბობელი დანადგარები, არამედ ადვილად აალებადი ალკოჰოლური სასმელების საკმაო რაოდენობა, რაც დამატებით სირთულეს ქმნის ხანძრის გაჩენის შემთხვევაში. გასათვალისწინებელია ასევე,

სავენტილაციო სისტემები, რომლიდანაც შემოსული დამატებითი ჰაერის ნაკადი ხელს შეუწყობს ცეცხლის გაღვივებას. ასევე, ყურადღება უნდა მიექცეს ჰაერის გამწვავ არხებს, რომელთა საშუალებითაც ცეცხლი შეიძლება ერთი სათავსოდან მეორეში გადავიდეს. ასეთ შემთხვევებში უფრო უსაფრთხოდ ბუნებრივი სავენტილაციო არხები არის მიჩნეული. პერიოდულად უნდა ხდებოდეს სავენტილაციო არხების დათვალიერება და მისი გაწმენდა.

ხანძრის კერის წარმოშობის შემთხვევაში საჭიროა თანმიმდევრულად პანიკის გარეშე დავიცვათ შემდეგი ძირითადი ინსტრუქცია:

1. დაუყოვნებლივ გამოვიძახოთ სახანძრო სამსახური, ნომერზე 112 (სასწრაფოს სახანძრო შეატყობინებს). გამოძახების დროს ვუებნებით ხანძრის წარმოშობის ადგილს, ზუსტ მისამართსა და ჩვენს ვინაობას.
2. გავთიშოთ ობიექტში დენის წყარო თუ ეს შესაძლებელია ისე, რომ დარჩეს მხოლოდ ავარიული განათება.
3. დავიწყოთ ხალხის გაყვანა ცენტრალური და სახანძრო, ასევე, ყველა სარეზერვო გასასვლელიდან.
4. იმის მიხედვით თუ რა მამტაბისაა ხანძარი დავიწყოთ სახანძროს მოსვლამდე მისი ლოკალიზება ყველა ხანძარსაწინააღმდეგო საშუალებების გამოყენებით.
5. შეძლებისდაგვარად გადავარჩინოთ მატერიალურ ფასეულობები;

ცეცხლმაქრები ინსტრუქციით განთავსებული უნდა იყოს შენობის მთელს პერიმეტრზე, ხელმისაწვდომ და თვალსაჩინო ადგილზე. მათი დატუმბვა ხდება პერიოდულად სპეციალური სამსახურის მიერ, რომელიც პერიოდულად ობიექტზე ატარებს მონიტორინგს და ინსტრუქტაჟს ობიექტის მთელ კოლექტივთან.

ბარის ტერიტორიაზე დაცული უნდა იყოს სტუმრებისა და მომსახურე პერსონალის უსაფრთხოება და ჯანმრთელობა, რისთვისაც უნდა არსებობდეს:

- ა) ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების უზრუნველყოფის მექანიზმები და ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარი;
- ბ) თვალსაჩინო ადგილას გამოკრული ევაკუაციის გეგმა;
- გ). ავთიქი პირველადი დახმარების საშუალებებით (პირველადი სამედიცინო დახმარების საკითხებს სხვა მოდულის ფარგლებში შეისწავლით).

ფორსმაჟორულ სიტუაციებად ითვლება: ხანძარი, წყალდიდობა, მიწისძვრა, ქარიშხალი. ბარმენი ფორსმაჟორულ სიტუაციებში მოქმედებს ობიექტზე არსებული შინაგანაწესისა და ზოგადად საგანგებო სიტუაციებში მოქმედების წესების მიხედვით, ყოველგვარი პანიკის გარეშე.



## აქტივობა

**აქტივობა 1 - დემონსტრირებით სწავლება.** შრომის უსაფრთხოების საკითხის ახსნა თეორიული მასალის მიწოდებასთან ერთად აუცილებლად უნდა განხორციელდეს დემონსტრირებით სწავლების მეთოდის გამოყენებით. მასწავლებელი ახორციელებს პრაქტიკულ ქმედებებს და ატარებს შესაბამისი ინსტრუქტაჟს.

მასწავლებლის მიერ ჩასატარებელი პრაქტიკული აქტივობები:

1. ღვინის ბოთლის უსაფრთხოდ გახსნის დემონსტრირება სომელიეს დანით;
2. შამპანურის უსაფრთხოდ გახსნის დემონსტრირება;
3. კონსერვის ქილის უსაფრთხოდ გახსნის დემონსტრირება გასაღებით და სპეციალური სახსნელით;
4. ბარის დანის უსაფრთხოდ გამოყენების დემონსტრირება;
5. სლეისერის უსაფრთხოდ გამოყენების დემონსტრირება (პურისა და ძეხვის დაჭრა);
6. დრაფტის აპარატში წყლის უსაფრთხოდ შეცვლის დემონსტრირება;
7. დრაფტის აპარატ CO-ს ბალონის უსაფრთხოდ შეცვლის დემონსტრირება;
8. ყავის აპარატ „ესპრესოს“ გაწმენდა-გასუფთავება და თერმომეტრისა და მანომეტრის გამართულად მუშაობის შემოწმება უსაფრთხოების ნორმების დაცვით;

**აქტივობა 2 - პრაქტიკული სავარჯიშო.** დემონსტრირებულ პრაქტიკულ აქტივობებს თითოეული სტუდენტი ასრულებს ინდივიდუალურად. მიმდინარეობს პრაქტიკული ვარჯიში მასწავლებლის მეთვალყურეობისა და შესაბამისი ინსტრუქტაჟის გათვალისწინებით.

**აქტივობა 3 - ლექციური პრეზენტაცია.** მას შემდეგ, რაც სტუდენტები გაეცნობიან საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში კანონდებლობით გათვალისწინებულ უსაფრთხოების ნორმებს, გააცნობიერებენ საკუთარ უფლებებსა და მოვალეობებს ობიექტში შრომის დაცვასა და უსაფრთხოებასთან დაკავშირებით და შეეძლებათ სასწავლო ბარში აუცილებელი იარაღებისა და ხელსაწყოების უსაფრთხოდ გამოყენება, მასწავლებლის ამოცანაა გააცნოს სტუდენტებს საგანგებო სიტუაციების დროს (ხანძარი, წყალდიდობა, მიწისძვრა, ქარიშხალი) დადგენილი ქცევის წესები. თემის ახსნა ხდება ერთი რომელიმე სიტუაციის, მაგ: ხანძრის მაგალითზე.

თემის ახსნისათვის მასწავლებელი იყენებს ვიდეო-რგოლს ( №10).

მეცადინეობის დასაწყისში მასწავლებელი ამზადებს მოსწავლეებს ვიდეო – რგოლის სანახავად. უხსნის მათ რას შეეხება ვიდეო რგოლი. გარკვეულ

ადგილებზე ხდება ვიდეოს შეჩერება და სტუდენტთა ყურადღების მიმართვა საკვანძო საკითხებისაკენ.

თვალსაჩინოებების საშუალებით სტუდენტები ეცნობიან სხვადასხვა გამაფრთხილებელ, ამკრძალავ ნიშნებს. მაგ:



**აქტივობა 3 - დემონსტრირებით სწავლება.** საევაკუაციო გეგმის შესაბამისად ორიენტირების უნარის გასავითარებლად მასწავლებელი საევაკუაციო გეგმის 2 სხვადასხვა ვარიანტზე ხაზავს გადაადგილების გზას გასასვლელისაკენ.

**აქტივობა 4- პრაქტიკული სავარჯიშო.** სტუდენტები ინდივიდუალურად ასრულებენ პრაქტიკულ სავარჯიშოს: „გასასვლელის პოვნა საევაკუაციო გეგმაზე“.

**აქტივობა 5- სიმულაცია.** საევაკუაციო გეგმის მიხედვით ორიენტირების უნარის გასავითარებლად მასწავლებელს შეუძლია დაგეგმოს სიმულაცია დაწესებულებაში არსებული ინფრასტრუქტურის (ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარი და საევაკუაციო გეგმა) გამოყენებით. სწავლება უნდა განხორციელდეს მოქმედი საევაკუაციო გეგმის შესაბამისად.

**აქტივობა 6 - ტრენინგი.** მიზანშეწონილია ტრენინგის დაგეგმვა თემაზე: „საგანგებო სიტუაციების დროს (ხანძარი, წყალდიდობა, მიწისძვრა, ქარიშხალი) დადგენილი ქცევის წესები“ და საგანგებო სიტუაციათა სამსახურის სპეციალისტის მოწვევა.

**საშინაო დავლება დამოუკიდებელი მუშაობისათვის:** თემატიკა: „შრომის დაცვა და უსაფრთხოების ტექნიკა“, „სახანძრო უსაფრთხოება“.

უკუკავშირისათვის გამოიყენება საკონტროლო კითხვები.



- ❖ ვინ უნდა დაადგინოს ცეცხლმაქრის ვარგისიანობა და განთავსების ადგილი ობიექტზე?
- ❖ რა არის ევაკუაციის გეგმა?
- ❖ როდის და რამდენჯერ უნდა გაიაროს თანამშრომელმა შრომის დაცვისა და უსაფრთხოების ინსტრუქტაჟი?

- ❖ როდის არ შეიძლება ელექტროდანადგარებისა და ელექტროხელსაწყოების გაწმენდა, დაზეთვა ან რეგულირება?
- ❖ რა კრიტერიუმებით მოწმდება ყავა „ესპრესოს“ აპარატის გამართული მუშაობა და როდის?
- ❖ როგორ უნდა გაიხსნას შამპანიურისა და სხვა ცქრიალა ღვინოების ბოთლი?
- ❖ რას უნდა მოაქციოს ყურადღება ბარმენმა სამრეცხაოდან ჭურჭლისა და დანა-ჩანგლის გამოტანის დროს?
- ❖ როგორი ჭურჭელი უნდა იყოს ამოღებული ხმარებიდან ბარში?
- ❖ რას უნდა მიექცეს განსაკუთრებული ელექტროაპარატურის ექსლუატაციის დროს?
  - ❖ და სხვ. ....



### სწავლებისათვის საჭირო რესურსები, მასალები, ინსტრუმენტები

სასწავლო ლაბორატორია, სადაც არსებობს ყველა ის დანადგარი, ხელსაწყო რომლის დემონსტრირებაც უნდა განხორციელდეს: ყავის სახარში აპარატი („ესპრესო“), დრაფტი, სლეისერი.სომელიეს დანა, კონსერვის ქინა, ბოთლის ღვინო, შამპანიური, მასალა სლეისერის მუშაობის სადემონსტრაციოდ. საევაკუაციო გეგმა.

ინტერნეტრესურსი ან ვიდეო–რგოლი №10

<https://www.youtube.com/watch?v=MptkLm9jbt&spfreload=10>.

**მოდულის მეოთხე შედეგის შეფასება:** დანართის სახით (დანართი №4) წარმოდგენილია მეოთხე შედეგის შეფასების ინსტრუმენტები.

ჯგუფი ემზადება შედეგის შეფასებისათვის და მასწავლებელმა უნდა შეახსენოს ჯგუფს მოდულის მეოთხე შედეგი თავისი შესრულების კრიტერიუმებით.

მტკიცებულებების შეგროვებას მასწავლებელი ახორციელებს წერითი დავალების (წერითი შეკითხვები და სიტუაციური ამოცანა: „ორიენტირება საევაკუაციო გეგმის მიხედვით“ საშუალებით.

იმ შემთხვევაში, თუკი სტუდენტი ვერ ახერხებს შედეგის მიღწევის დადასტურებას, მასთან განსახორციელებელია დამატებითი აქტივობები, რაც უზრუნველყოფილი უნდა იქნას მასწავლებლის კონსულტაციებისა და სტუდენტის მიერ დამატებითი დამოუკიდებელი სამუშაოს საშუალებით. მასწავლებელი საშუალებას აძლევს სტუდენტს გავიდეს ხელახლა შეფასებაზე.

## გამოყენებული ლიტერატურა:

### ძირითადი ლიტერატურა:

1. ჯორჯაძე ჟ, „შეიკერის მელოდია“, თბ. 2009 წელი;
2. ზარნაძე ნ. „სერვირების ხელოვნება“, თბ. 2011
3. Евсеевский Федор „ Библия Бармена“ .
4. „საქართველოში მოქმედი სახანძრო უსაფრთხოების წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შინაგან საქმეთა მინისტრის 2007 წლის 27 მარტი №449 ბრძანება

### დამხმარე მეთოდური ლიტერატურა:

1. ევროკავშირის პროექტის „ხარისხის განვითარებისა და შესაძლებლობების გაძლიერების ხელშეწყობის პროგრამის“ ფარგლებში მომზადებული მასწავლებლის გზამკვლევის ნიმუში, თბ. 2012 წ.
2. ევროკავშირის პროექტის „ხარისხის განვითარებისა და შესაძლებლობების გაძლიერების ხელშეწყობის პროგრამის“ ფარგლებში მომზადებული „სტუდენტზე ორიენტირებული სასწავლო მასალების მომზადების გზამკვლევი“, 2012 წ.
3. ლლონტი ლ, ქიტიაშვილი ა, ლაბარტყავა ნ, გვარამაძე ც. „სწავლებისა და შეფასების მეთოდები პროფესიული განათლებაში“. თბ, 2008 წ.
4. „ხარისხის განვითარებისა და შესაძლებლობების გაძლიერების ხელშეწყობის პროგრამის“ ფარგლებში მომზადებული „სტუდენტთა შეფასების სახელმძღვანელო მოდულური პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამებისათვის“; სსიპ განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი, ( სატრენინგო მასალა), 2014 წ

### ინტერნეტრესურსი:

[https://www.youtube.com/watch?v=tSz3t\\_9YMtE](https://www.youtube.com/watch?v=tSz3t_9YMtE)

<https://www.youtube.com/watch?v=RFvr0Y-3Jl8>

<https://www.youtube.com/watch?v=djQl1ozgimY>

[https://www.youtube.com/watch?v=9xw3TlptP\\_Q](https://www.youtube.com/watch?v=9xw3TlptP_Q)

<https://www.youtube.com/watch?v=mYXFjrMRfKE>

<https://www.youtube.com/watch?v=UPW8tofAxsK>

<https://www.youtube.com/watch?v=i13HWRO6paY>

<https://www.youtube.com/watch?v=MRF9y5QTWzg>

[https://www.youtube.com/watch?v=SNIDb\\_YeTHc](https://www.youtube.com/watch?v=SNIDb_YeTHc)

[https://www.youtube.com/watch?v=MptkLm9jbtK&spfreload=10.](https://www.youtube.com/watch?v=MptkLm9jbtK&spfreload=10)

მოდულის განხორციელების რეკომენდებული დროითი ჩარჩო

აქტივობა	ხანგრძლივობა				სულ	შენიშვნა
	სწავლის შედეგი #1	სწავლის შედეგი #2	სწავლის შედეგი #3	სწავლის შედეგი 4		
მასწავლებლის პრეზენტაცია/ საკლასო განხილვები/ განხილვები მცირე ჯგუფებში	11	8	3	2	24	
სტუდენტების აქტივობები / განმავითარებელი შეფასება	11	8	12	5	36	
შემაჯამებელი შეფასება	2	2	2	1	7	
ხარვეზების გამოსასწორებელი აქტივობა						
ხელახალი შეფასება						
<b>სულ</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>67</b>	

## I შედეგის შეფასების ინსტრუმენტები

მოდულის სახელწოდება: ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება

მოდულის I შედეგი: *სტუდენტს შეუძლია სამუშაო გარემოს მომზადება (mise en place)*

შესრულების კრიტერიუმები:

*სწორად ჩამოთვლის ბარის დგარის ტექნიკურ მახასიათებლებს სტანდარტის შესაბამისად;*

*სწორად განმარტავს ბარის დგარის ტექნიკურ აღჭურვილობას და მისი უსაფრთხო გამოყენების წესებს;*

*სწორად განმარტავს ელექტრომექანიკური დანადგარების მუშაობის პრინციპებს და მათ უსაფრთხო გამოყენების წესებს;*

*სწორად განმარტავს ბარის ხელსაწყოების დანიშნულებას;*

*სწორად ასახელებს ჭურჭელს და მის დანიშნულებას ბარში*

*აწესრიგებს ბარის დგარს*

*დადგენილი წესის თანმიმდევრულად ალაგებს ბარის ხელსაწყოებს სამუშაო მაგიდაზე წესის შესაბამისად.*

*სწორად აპოლირებს და ალაგებს ბარის ჭურჭელს სახეობების მიხედვით*



პირველი შედეგის შეფასების ინსტრუმენტი

( ტესტი)

1. ბარის სამშობლოდ ითვლება ბრაზილია.

ა. ჭეშმარიტია

ბ. მცდარია

2. რა ერქვა დაწესებულებას, რომელიც ბარის წინამორბედად მოიაზრება

ა) კაფეტერია

გ) სალუნი

ბ) სალონი

დ) ტავერნა

3. შეუსაბამეთ „ა“ ჩამონათვალში მითითებულ ბარის ტექნიკურ მაჩვენებლებს „ბ“ ჩამონათვალში მითითებული ზომები

შესაბამისობის დადგენა	
„ა“ ჩამონათვალი	„ბ“ ჩამონათვალი
ბარის დგარის სიმაღლე მერიკული სტანდარტის მიხედვით	
ბარის დგარსა და ბუფეტ-ვიტრინას შორის მანძილი	
ბარმენის სამუშაო მაგიდის სიმაღლე	
უკანა ვიტრინის სიმაღლე	
ბარის დგარის ზედაპირის ე. წ „სტოლეჩნიცას“ სიგანე	
ბარმენის სამუშაო მაგიდის სიგანე	
ბარის დგარის სიმაღლე ევროპული სტანდარტის მიხედვით	

**„ბ“ ჩამონათვალი**

220–240 სმ;

80– 160 სმ;

80–85 სმ;

120 სმ;

40–70 სმ;

110 სმ;

60 სმ;

4. ბარის დგარის სამუშაო მაგიდაში აუცილებლად უნდა იყოს ჩამონტაჟებული წყლის ნიჟარა და წვენსაწური.

ა. ჭემმარიტია

ბ. მცდარია

5. რას არ ინახავენ ბარის მაცივარში ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) საუერ მიქსს

გ) წითელ ღვინოს

ბ) ლიმონის ფრემს

დ) თეთრ ღვინოს

6. დაასრულეთ წინადადება გამოტოვებულ ადგილში სწორი სიტყვის ჩასმით.

ლუდის ჩამოსასხმელ მოწყობილობას ————— ეწოდება

7. რისთვის არ გამოიყენება წვენსაწური

ა) საუერ მიქსის მოსამზადებლად  
მოსამზადებლად

გ) სიროფის

ბ) ფრემის მოსამზადებლად  
მოსამზადებლად

დ) ღიმნის სიროფის

**8. რა არ მზადდება მიქსერის საშუალებით**

ა) მიქს- დრიქი

გ) გაყინული კოქტეილები

ბ) მილქ- შეიკი

დ) ჰოტ- დრინქი

**9. სლეისერის საშუალებით ბარმენები ჭრიან მხოლოდ ბუტერბროდებს**

ა) ჭემმარიტია

ბ) მცდარია

**10. ევროპულ შეიკერს აქვს 3 ნაწილი**

ა) ჭემმარიტია

ბ) მცდარია

**11. რა ხელსაწყოთი ვწურავთ კოქტეილს ბოსტონური შეიკერიდან**

ა) სტრეინერით

გ) გეიზერით

ბ) ჯიგერით

დ) მადლერით

ე) არ ერთ პასუხი არ არის სწორი

**12. რომელი ელექტროხელსაწყოები უნდა გამოირთოს აუცილებლად დენის წყაროდან დღის ბოლოს?**

ა. ყველა ელექტროხელსაწყო

ბ. ყველა ელექტროხელსაწყო მაცივრისა და ელექტროგენერატორის გარდა;

გ. დრაფტი, ყინულის გენერატორი, მაცივარი

დ. დრაფტი, ყავის აპარატი, მაცივარი,

ე. არც ერთი პასუხი არ არის სწორი

**13. გაასწორეთ შეცდომა და ჩამოაყალიბეთ სწორი განმარტება**

სტაციონალურად ითვლება ბარი, რომელიც ჩართულია დენის წყაროში.



22. დაასრულეთ წინადადება გამოტოვებულ ადგილში სწორი სიტყვების ჩასმით.

ჯიგერი არის ხელსაწყო, რომელსაც ვიყენებთ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ .

23. დაასრულეთ წინადადება გამოტოვებულ ადგილში სწორი სიტყვების ჩასმით.

გეიზერი არის დამხმარე ხელსაწყო, რომელიც \_\_\_\_\_  
—გამოიყენება:

24. რა ჰქვია ხელსაწყო, რომლითაც ბარმენი აკეთებს ჭიქაზე ე.წ. „კრესტას“

ა) სტოპერი

გ) კრაშერი

ბ) რიმერი

დ) სქვიზერი

25. რა არის კრაშერი

ა) ყინულის მამა

გ) ყინულის დასამზადებელი აგრეგატი

ბ) ყინულის წისქვილი

დ) ყინულის დასამზადებელი ფორმა

26. რომელი ხელსაწყოებია საჭირო წითელი ღვინის გასაფილტრად ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) ძაბრი

გ) საწური ბადე

ბ) სტრეინერი

დ) დეკანტერი

27. ამ ჭიქებიდან რომელში მიეწოდება სასმელი სუფთა სახით ყინულის გარეშე (შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) სტოპკა

გ) შუტერი

ბ) როქსი

დ) გობლიტი

ე) არც ერთი პასუხი არ არის სწორი

28. როქსი, ოლდ ფეშენი და ტუმბლერი. ძირითადად რომელი ალკოჰოლური სასმელი მიეწოდება ამ ჭიქებით ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) ვისკი

გ) ეგზოტიკური კოქტეილები

ბ) ლონგ-დრინჯი  
კოქტეილები

დ) ვისკის ბაზაზე დამზადებული

ე) არც ერთი პასუხი არაა რის სწორი

29. რომელი ჭიქებით არ მიეწოდება სასმელი ყინულის კუბებით ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) როქსი

გ) კოქტეილის ბოკალი

ბ) ჰაიბოლი

დ) შამპან ფლუტე

30. რომელ ბოკალს იყენებენ ე.წ. საუერისა და გაყინული კოქტეილებისათვის

ა) კოლინზი

გ) მარგარიტა

ბ) ტუტერი

დ) ჰარიკეინი

31. რომელი ჭიქებია რეკომენდებული ე.წ. ლონგ დრინჯებისთვის ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) ჰაიბოლი

გ) კოლინზი

ბ) გობლიტი

დ) ჰარიკეინი

ე) ყველა პასუხი სწორია

**32. რომელ ჭიქაში მზადდება ფენოვანი კოქტილები**

ა) როქსი

გ) გობლიტი

ბ) ჰუს კაფე

დ) ჰარიკეინი

**33. რომელი ჭიქებით მიეწოდება კონიაკი ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)**

ა) სნიფტერი

გ) ინგალიატორი

ბ) კორდიალი

დ) პონი

**34. რითი განსხვავდება ერთმანეთისგან წითელი და თეთრი ღვინის ბოკალი**

ა) სიმაღლით

გ) მოცულობით

ბ) ფორმით

დ) ფერით

**35. რომელი ჭიქები არ პოლირდება ( შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)**

ა) ინგალიატორი

გ) შამპანურის ლამბაქი

ბ) ლუდის ბოკალი

დ) არც ერთი პასუხი არ არის სწორი

36. რომელი ჭურჭელი არის რეკომენდებული ვიქონიოთ მაცივარში  
(შესაძლებელია ერთზე მეტი სწორი პასუხი)

ა) ლუდის ბოკალი

გ) ლუდის კათხა

ბ) როქსი

დ) ინგალატორი

37. რომელი ჭურჭელი გამოიყენება ცხელი ალკოჰოლური სასმელებისთვის

ა) კორდიალი

გ) გობლიტი

ბ) ირლანდიური ყავის ჭიქა

დ) ჰაიბოლი

38. რა დანიშნულება აქვს ონერჯაიზერს?

---

39. რატომ არ შეიძლება ყინულის გენერატორის გამოყენება ჭურჭლის ან  
სასმელის გასაციებლად?

---

40. რა დანიშნულება აქვს სომელის დანას?

---

---

41. დაასახელეთ ჭიქა და მისი დანიშნულება ბარში

---

---

---





42. დაასახელეთ ჭიქა და მისი დანიშნულება ბარში

---



43. დაასახელეთ ჭიქები და მათი დანიშნულება ბარში

---



44. დაასახელეთ ხელსაწყო და მისი დანიშნულება ბარში

---



45. დაასახელეთ ხელსაწყო და მისი დანიშნულება ბარში

---



46. დაასახელეთ ხელსაწყო და მისი დანიშნულება ბარში

---



47. დაასახელეთ ხელსაწყო და მისი დანიშნულება ბარში

---



48. რით განსხვავდებიან ერთმანეთისგან განაპირა მხარეებზე მდებარე 2 კოვზი და განმარტეთ მათი დანიშნულება ბარში.



49. რით განსხვავდება ბარის დანა ჩვეულებრივი დანისაგან?

---

50. ჩამოწერეთ თითოეული ხელსაწყო სახელწოდება ნუმერაციის მიხედვით.  
მაგ: №1 - სომელიეს დანა



ტესტის სწორი პასუხები	
1.	ბ
2.	ბ
3.	რანჟირება უნდა განხორციელდეს შემდეგი თანმიმდევრობით:  120 სმ;  80–160 სმ;  80–85 სმ;  220–240 სმ;  40–70 სმ;  60 სმ;  110 სმ;
4.	ბ
5.	ა, ბ, დ
6.	დრაფტი
7.	ბ
8.	დ
9.	ბ
10.	ა
11.	ა
12.	ე
13.	სტაციონალურად ითვლება ბარის დგარი თუ იგი ჩართულია წყალ-კანალიზაციასა და დენის წყაროსთან მუდმივად.

14.	თავი დაუცვას ღვინისა და სამპანურის ბოთლებს დროებით
15.	კანალიზაცია, შუქი, ვენტილაცია და კონდიციონირება.
16.	ბ
17.	ბ
18.	ბ
19.	ბ
20.	ბ
21.	დ
22.	სასმელის ზუსტი რაოდენობით დასასხმელად
23.	სითხის ბოთლიდან დასასხმელად
24.	ბ
25.	ბ
26.	ა. დ
27.	ა. გ
28.	ა. დ
29.	ბ. დ
30.	ბ
31.	ე (შესაძლებელია: ა,ბ, გ, დ)
32.	ბ
33.	ა. გ
34.	ბ
35.	ბ, დ
36.	ა. გ

37.	ბ
38.	ონარჯაიზერი არის ბარის დგარზე მოთავსებული კონტეინერი რამდენიმე განყოფილებით, რომელშიც მოთავსებულია ბარის და კოქტილის აქსესუარები.
39.	შესაძლებელია ჭურჭელი გატყდეს და შეყვეს ყინულს.
40.	სომელის დანა გამოიყენება ღვინის ბოთლის პროფესიონალურად გახსნისათვის.
41.	მარგარიტა – გამოიყენება გაყინული კოქტილების მისაწოდებლად
42.	მილკ- შეიკის ბოკალი – გამოიყენება რძის კოქტილების მისაწოდებლად.
43.	ჰაიბოლი, ტუმბლერი, კოლინზი – გამოიყენება შერეული სასმელების და გრძელი სასმელების და უალკოჰოლო (წვენები, გაზიანი სასმელები) სასმელების მისაწოდებლად.
44.	რიმერი - დამხმარე ხელსაწყო ჭიქის გასაფორმებლად ე.წ. „კრესტიტ“ ანუ მარილისა და შაქრის არშიით.
45.	სქვიზერი - ციტრუსის მექანიკური საწური
46.	ბარის ჭიქა - გამოიყენება კოქტილების მოსამზადებლად, „stir and strain“ (მოურიე და გაფილტრე) მეთოდით.

47.	სლეისერი – ამ დანადგარის საშუალებით ხდება სენდვიჩებისა და ბუტერბროდების ინგრედიენტების უსაფრთხოდ დაჭრა.
48.	ერთ ბარის კოვზს ბოლოში აქვს შეიძლება ჰქონდეს მადლერი ( მეტალის დისკი) და გამოიყენება ხილის, ციტრუსი, შაქრის ან ნედლი პიტნის დასაჭყლეტად. მეორეს კი ბოლოში აქვს ჩანგალი, რაც მოსახერხებელია ხილის, სიროფიდან ალუბლის ან ქილიდან ზეთისხილის ამოსაღებად.
49.	ბარის დანას გააჩნია ოვალური ფორმა და ორმაგი დაბოლოება, რომლითაც ადვილია გამზადებული გარნირის აღება.
50.	1.სომელიეს დანა 2.ბარის დანა დაფით 3. ბარის კოვზი 4.ყინულის ბაკი 5.ჯიგერი 6.შეიკერი 7.ყინულის მაშა 8.სტრენერი 9. ბარის ჭიქა 10.ყინულის ნიჩაბი 11.სქვიზერი 12.თხილისა და ნიგოზის სამტვრევი 13.ძაბრი 14. კრემერი. 15. თასი ფრაპირებისთვის 16. ბლენდერი 20. სახეხი 21.სტოპერი

სულ მოცემულია 50 ტესტი. მათ შორის, № 50 მოითხოვს 21 ხელსაწყოს დასახელებას. შესაბამისად, მაქსიმალური შეფასება არის 75 სწორი პასუხი.

სტუდენტს შედეგი მიღწეულად ჩაეთვლება 60 სწორი პასუხის ( 80%) შემთხვევაში. რამდენიმე პასუხიანი ტესტების შემთხვევაში სწორ პასუხად ჩაითვლება ყველა სწორი პასუხის დაფიქსირება.

პრაქტიკული დავალების შეფასების ინსტრუმენტი

(I შედეგის შეფასება)

სტუდენტს ეძლევა პრაქტიკული დავალება: მოამზადე ბარის მიზან პლაზი (mise en place). გაითვალისწინე, რომ სტუმრებმა დაგიკვეთეს 5 ჭიქა სასმელი სასმელი: 1 ჭიქა ლიქიორი, 2 ჭიქა ვისკი და 2 ჭიქა გამაგრილებელი, გაზიანი სასმელი ( დრო 6–7 წთ)

სტუდენტის გვარი, სახელი	კრიტერიუმები	სწორად შეასრულა	ვერ შეასრულა	შენიშვნა
	1. სტუდენტმა გაწმინდა ე.წ „სტოლენიცი“ სველი ტილოთი			
	2. სტუდენტმა გაწმინდა ე.წ „სტოლენიცი“ მშრალი ტილოთი და გაააპოლირა სრულ ბზინვარებამდე			
	3. სტუდენტმა „სტოლენიციზე“ დადო წყლის საწრეტი რეზინის ხალიჩა.			
	4. სტუდენტმა ერთის მხრივ, შეიკერი, ბარის დანა, ბარის ჭიქა, ბარის კოვზი, მადლერი და ბოთლის გასახსნელი და მეორეს მხრივ, სტრეინერი, ჯიგერი, სქვიზერი დაალაგა ერთმანეთის საპირისპირო მხარეებზე. (მისგან მარჯვნივ და მარცხნივ)			
	5. სტუდენტმა მისთვის მოსახერხებელ ადგილას დაალაგა ყინუკლის „ბაჩოკი“, ყინული მამა და ნიჩაბი.			
	6. სტუდენტმა ბარის			



„სტოლეჩნიცაზე“ დადო ონერჯაიზერი,			
7. სტუდენტმა ონერჯაიზერში ჩაალაგა სხვადასხვა დიამეტრისა და ზომის საწრუპი ჩხირები, კოსტერი, კოქტილის მოსარევი ჩხირები, ხელსახოცები.			
8. სტუდენტმა სწორად აიღო ტილოთი 1 ცალი ლიქიორის სირჩა/პონი/კორდიალი და გააპოლირა მოქნილი მოდრაობებით.			
9. სტუდენტმა დადო ლიქიორის სირჩა/პონი/კორდიალი „სტოლეჩნიცაზე“ დადებულ კოსტრზე, სალფეთქზე ან რეზინის ხალიჩაზე			
10. სტუდენტმა სწორად აიღო ტილოთი ჰაიბოლი და კოლინზი და გააპოლირა მოქნილი მოძრაობებით.			
11. სტუდენტმა დადო ჰაიბოლი და კოლინზი „სტოლეჩნიცაზე“ დადებულ კოსტრზე, სალფეთქზე ან რეზინის ხალიჩაზე			
12. სტუდენტმა სწორად აიღო ტილოთი ოლდ ფემენი და როქსი და გააპოლირა მოქნილი მოძრაობებით.			
13. სტუდენტმა დადო ოლდ ფემენი და როქსი „სტოლეჩნიცაზე“ დადებულ კოსტრზე, სალფეთქზე ან			

რეზინის ხალიჩაზე			
14. სტუდენტმა გადმოიღო და სამუშაო მაგიდაზე დადო 1 ბოთლი ლიქიორი			
15. სტუდენტმა გადმოიღო და სამუშაო მაგიდაზე დადო 1/2 ბოთლი ვისკი			
16. სტუდენტმა გადმოიღო და სამუშაო მაგიდაზე დადო 1/2 ბოთლი გამაგრებელი სასმელი			

სტუდენტს შედეგი (პრაქტიკული კომპონენტი) მიღწეულად ჩათვლება ყველა კრიტერიუმში დადებითი შეფასების მიღების შემთხვევაში.

P.S

1. სტუდენტმა შეიძლება გამოტოვოს მესამე მოქმედება;
2. ხელსაწყოების დალაგებისას რაიმე რიგის დაცვა საჭირო არ არის;
3. ჭიქებისა და სასმელების დალაგებისას რიგის დაცვა საჭირო არ არის, მთავარია დაცული იქნას სახეობების მიხედვით ჭიქების გადმოლაგება და გაპოლირება.

## II-III შედეგების შეფასების ინსტრუმენტები

**მოდულის სახელწოდება:** ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება

**მოდულის სწავლის II შედეგი:** სტუდენტს შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება ბარის ტიპების მიხედვით

**შესრულების კრიტერიუმები:** სტუდენტი

სწორად აღწერს კონკრეტული ტიპის ბარის ტექნიკურ მახასიათებლებს;

სწორად ჩამოთვლის კონკრეტული ტიპის ბარის ტექნიკურ აღჭურვილობას;

სწორად ჩამოთვლის კონკრეტული ტიპის ბარისათვის აუცილებელ ხელსაწყოებს;

სწორად ჩამოთვლის კონკრეტული ტიპის ბარისათვის შესაბამის ჭურჭელს;

სწორად აღწერს სხვადასხვა ტიპის ბარების სტრუქტურულ მოწყობას;

სწორად აყალიბებს მომსახურების თავისებურებს ბარის ტიპის და მომსახურების ინსტრუქციის მიხედვით;

ბარის ტიპის და ინსტრუქციის მიხედვით სწორად აწესრიგებს ბარის დგარს;

ბარის ტიპის გათვალისწინებით თანმიმდევრულად ალაგებს ბარის ხელსაწყოებს სამუშაო მაგიდაზე;

ბარის ტიპის გათვალისწინებით თანმიმდევრულად ალაგებს ბარის ხელსაწყოებს სამუშაო მაგიდაზე;

**მოდულის სწავლის III შედეგი:** სტუდენტს შეუძლია სამუშაო დღის დახურვა

**შესრულების კრიტერიუმები:** სტუდენტი

ფაქტობრივი მონაცემების შესაბამისად ავსებს „ჩეკ ლისტს“ ბარის მენიუს გათვალისწინებით;

გამართულად წერს „პარ სტოკს“ ბარის მენიუს გათვალისწინებით;

ბარის ტიპის და ინსტრუქციის მიხედვით სწორად აწესრიგებს ბარის ინვენტარსა და დგარს;

სწორად განმარტავს ნარჩენ მალფუჭებად პროდუქტის შენახვის წესებს;

ზუსტად ჩამოთვლის იმ ხელსაწყოებს და დანადგარებს, რომლის დენის წყაროდან გათიშვაც საჭიროა სამუშაო დღის ბოლოს;

## ზეპირი გამოკითხვის შეფასების ინსტრუმენტი

### (II-III შედეგის შეფასება)

სტუდენტს ეძლევა საკონტროლო კითხვები. პასუხები თან ახლავს ინსტრუმენტს. პასუხი შესაძლოა იყოს უფრო გავრცობილიც. დანართის სახით წარმოდგენილი პასუხები ითვლება შესრულების კრიტერიუმის მიღწევად. მსმენელს შედეგი (ზეპირი გამოკითხვა) მიღწეულად ჩაეთვლება 30 სწორი პასუხის დაფიქსირების შემთხვევაში.

საკონტროლო კითხვები	შედეგი	
	იგის	არ იგის
❖ რა ტექნიკურ მახასიათებლებს უნდა აკმაყოფილებდეს კოქტეილ ბარი, ბარი რესტორანში და სერვისი – ბარი?		
❖ დაასახელეთ ბარების ის სახეობები, რომელსაც შეიძლება არ ჰქონეს სტაციონალური ბარის დგარი.		
❖ რა ფუნქცია შეიძლება შეითავსოს ბარმა ბარ-რესტორანში?		
❖ რომელი ტიპის ბარებში შეიძლება არ იყოს ყინულის საჭრელი აპარატი?		
❖ რომელი ბარის აღჭურვილობაში არ არის ჭურჭლის სარეცხი მანქანა?		
❖ რომელი ბარი ემსახურება სტუმარს		

<p>მხოლოდ მესამე პირის საშუალებით?</p>		
<p>❖ რა ძირითადი განსხვავებაა ბარი რესტორანსა და პიანო ბარს შორის?</p>		
<p>❖ რა ფუნქცია აქვს პლიაჟის ბარს, გარდა იმისა რომ ის სასმელებით ვაჭრობს?</p>		
<p>❖ რამდენად გამართლებულია ლუდის ბარში მაღალ ალკოჰოლური სასმელებით ვაჭრობა?</p>		
<p>❖ რაზეა დამოკიდებული ბარის მენიუ ქეითრინგის დროს.</p>		
<p>❖ როგორი უნდა იყოს ბარის ინტერიერი და ექსტერიერი?</p>		
<p>❖ დაასახელეთ ბარები სადაც სასმელი გაიცემა მხოლოდ პლასტმასისა და მუყაოს ჭურჭელით</p>		
<p>❖ რომელ ბარში არის შეზღუდული სასმელებისა და კერძების არჩევანი.</p>		
<p>❖ დაასახელეთ ბარის ის სახეობები რომლის ინტერიერი უნდა იყოს</p>		

გაფორმებული მაღალ დონეზე		
❖ აქვს თუ არა ლუდის ბარს გაყიდვაში სხვა ალკოჰოლური სასმელები და თუ აქვს ჩამოთვალეთ.		
❖ გარდა ღვინისა რა ტიპის სასმელს სთავაზობს სტუმარს ღვინის ბარი.		
❖ რომელი ბარი ემსახურება კლიენტებს უალკოჰოლო და ცხელი სასმელებით ასევე, საკონდიტრო ნაწარმითა და ბუტერბროდებით.		
❖ დაასახელეთ ბარები, სადაც მათი სამუშაო საათები მკაცრად რეგლამენტირებულია		
❖ ქეიტრინგის ან სადღესასწაულო ცერემონიებისათვის ბარის მოწყობის დროს რომელი ჭურჭელი და შესაბამისად, რა ხელსაწყოებია აუცილებელი?		
❖ ჩამოთვალეთ ბარის ის ხელსაწყოები, რომელიც აუცილებელია ყველა ტიპის ბარისათვის		
❖ უნდა იყოს თუ არა		

ნებისმიერ ბარში შეიკერი და რატომ?		
❖ როგორი ჭურჭელი უნდა იყოს ბარში ცხელი სასმელებისათვის?		
❖ სახეობების მიხედვით რომელ ბარებშია ჭურჭლის დიდი არჩევანი?		
❖ რით იწყება და რით მთავრდება ბარმენის სამუშაო დღე.		
❖ გარდა IBA და GBA რეკომენდაციებისა რას უნდა ითვალისწინებდეს ბარმენი სამუშაოს შესრულების დროს		
❖ რომელი ტიპის ბარებში არ არის აუცილებული ბარმენის კლასიკური ჩაცმულობა?		
❖ რატომ უნდა იყოს ბარმენი ფიზიკურად ჯანმრთელი ადამიანი?		
❖ ჩამოთვალეთ მომსახურების სახეები		
❖ როდის შეიძლება ავიღოთ ბარის დგარიდან კლიენტის ცარიელი ჭიქა?		
❖ შეიძლება თუ არა ბარმენმა ატაროს გრძელი თმა? წვერები?		
❖ რა შემთხვევაში აწვდის ანგარიშს ბარმენი კლიენტს?		

❖ დაასახელეთ ორი მიზეზი, რატომ არის აუცილებელი, რომ ბარმენმა სტუმარს გაუმეოროს მისივე შეკვეთა		
❖ ჩამოაყალიბე მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის 3 მთავარი წესი		
❖ რომელი ელექტროხელსაწყოები და ელექტროდანადგარები უნდა გაითიშოს ყოველი სამუშაო დღის ბოლოს?		
❖ ვინ უნდა მონაწილეობდეს „par stock“ – ის შედგენაში?		
❖ რომელ ბარებს არ სჭირდება ჩეკლისტი და პარსტოკი (Checklist და par stock) ?		

მე–20 კითხვაზე პასუხი ჩაითვლება თუ სტუდენტს გამორჩა არა ძირითადი, არამედ 2–3 დამხმარე ხელსაწყო.

21– ე კითხვა აძლევს სტუდენტს თვითგამოხატვის საშუალებას. სწორად ჩაითვლება ლოგიკური პასუხი.

33–ე შეკითხვაზე არასრულყოფილი პასუხის შემთხვევაში, მასწავლებელს შეუძლია მისცეს დამატებითი შეკითხვა იმის გასაგებად იცის თუ არა სტუდენტმა ეს საკითხი.

34–ე შეკითხვაზე სტუდენტს შეუძლია გასცეს როგორც პირდაპირი პასუხი (ჩამოთვალოს გასათიში ხელსაწყოები და დანადგარები) ასევე, არაპირდაპირი პასუხი და ჩამოთვალოს ის ხელსაწყოები, რომლებიც არ უნდა გაითიშოს .



35 –ე შეკითხვაზე არასრულყოფილი პასუხის შემთხვევაში, მასწავლებელს შეუძლია მისცეს დამატებითი შეკითხვა იმის გასაგებად იცის თუ არა სტუდენტმა ეს საკითხი.

### ზეპირი შეკითხვების პასუხები

1. სამივე ტიპის ბარში ბარის დგარი უნდა იყოს სტაციონალური ანუ უნდა იყოს მიერთებული საინჟინრო კომუნიკაციებთან (დენი, კანალიზაცია და წყალი).
2. ქეიტრინგი და სადღესასწაულო ბარი
3. ბარის ტერიტორია შეიძლება გამოყენებულ იქნას რესტორნის ადმინისტრატორის სამუშაო არეალად
4. ლუდის ბარი და ღვინის ბარი
5. ქეიტრინგ– ბარი, ბარი სტადიონზე და სადღესასწაულო ბარი
6. სერვის–ბარი
7. პიანო ბარში მუსიკა ფონურია, ხოლო რესტორნის ბარში მუსიკას გართობის ფუნქცია აქვს
8. ე.წ „ზარმაცი“ დამსვენებლისათვის ის რესტორნის ფუნქციას ითავსებს
9. IBA რეკომენდაციით ლუდთან მაღალალკოჰოლური სასმელი არ არის რეკომენდებული
10. მთლინად დამოკიდებულია დამკვეთზე
11. ბარის ინტერიერი და ექსტერიერი უნდა შესაბამებოდეს ობიექტის სტილს და მისი მუშაობის მიმართულებას.
12. ბარი აუზზე, ბარი სტადიონზე და ექსპრეს ბარი
13. კაფე – ბარში
14. ბარი რესტორანში და დისკო ბარი
15. ლუდის ბარში შესაძლებელია იყოს: ღვინო ბოთლებში, პორტვინი.
16. ღვინოსთან მონათესავე სასმელები: კონიაკი, ბრენდი, სიდრი, პორტვინი, ჰერესი
17. სერვის–ბარი
18. ბარი აუზზე, ბარი პლიაჟზე, სერვის–ბარი, ბარი სტადიონზე
19. ჭურჭელი და შესაბამისად, ბარის ხელსაწყოები მთლინად დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა სასმელი შეუკვეთა კლიენტმა.
20. ჯიგერი, ბარის დანა, სომელიეს დანა, შტოპორი, სტოპორი, ბოთლის გასახსნელი, გეიზერი, სქვიზერი, სახეხი, მამა, ძაბრი, საჭრელი დაფა, თხილის ან კაკლის სამტვრევი, სითხის საზომი სახაზავი., კონსერვის გასახსნელი, ონარჯაიზერი, შეიკერი.
21. ბარმენის პროფესია ასოცირდება შეიკერთან.
22. თერმულად მდგრადი

23. კოქტილ ბარი, ბარი რესტორანში და სერვის ბარი
24. ბარის დგარის დალაგებით
25. აუცილებლად უნდა ითვალისწინებდეს დაწესებულების შინაგანაწესს
26. ბარი პლაჟზე, ბარი აუზზე, დისკო ბარი, ექსპრეს-ბარი.
27. ბარმენის სამუშაო გრაფიკი და ფიზიკური დატვირთვა ( ხშირ შემთხვევაში ღამის საათებში მუშაობა) მოითხოვს კარგ ჯანმრთელობას
28. თვითმომსახურება, მომსახურება მესამე პირის საშუალებით და კომბინირებული მომსახურება
29. ახალი შეკვეთის მიცემის შემდეგ ან ანგარიშის დახურვის შემდეგ
30. შესაძლებელია, თუ ეს არ არის აკრძალული შინაგანაწესით
31. მხოლოდ მისი მოთხოვნის შემთხვევაში ან სალარო აპარატის განულებამდე
32. ა. გამოირიცხება შეცდომის ალბათობა  
ბ. მეს ქმედება ამშვიდებს სტუმარს
33. ა. საუერ- მიქსი, სიროფი და ფრეში უნდა იყოს ჩასხმული მინის თავდახურულ ბოთლში;  
ბ. ინგრედიენტები, როგორცაა: პიტნა, ტარხუნა, ნიახური უნდა იყოს შეხვეული ქაღალდში და შენახული მაცივარში.  
გ. ხილი და ბოსტნეული შენახვის წინ უნდა იქნას გარჩეული და სადი შენახული მაცივარში.
34. მაცივრის, ყინულის გენერატორის, ლუდის დრაფტისა და „ექსპრესოს“ აპარატის გარდა უნდა გაითიშოს ყველა ელექტროხელსაწყო და დანადგარი
35. ბარტენდერი და ბარმენეჯერი ან დამფუძნებელი. ხოლო თუ par stock“ შედგენილი ახალი პროდუქტის გასაპიარებლად მაშინ ასევე, მონაწილეობს მომწოდებელი/ შემომტანი ფირმის წარმომადგენელი
36. ქეიტრინგსა და სადღესაწაულო ცერემონიებისათვის ბარებს

## სიმულაციის შეფასების ინსტრუმენტი

### (II – III შედეგების კომბინირებული შეფასება)

სტუდენტს ეძლევა პრაქტიკული დავალება შემდეგი: „თქვენ ხართ რესტორნის ბარის ბარმენი. მოამზადე ბარი სამუშაო დღისათვის და დახურე შენს მიერვე დაწერილი „ჩეკ–ლისტის მიხედვით ( „ჩეკ–ლისტის დასაწერად გეძლევა დრო 5 წთ). გაითვალისწინეთ, რომ დასაწერი გაქვთ „პარ–სტოკი“, ვინაიდან წიწაკის ვოდკა „NEMIROF“ შემოტანილია დიდი რაოდენობით და დროულად არის გასასაღებელი“.

**სიმულაციის დროს შეფასდება:** სამუშაო დღის დასაწყისის სწორად ორგანიზება და დახურვა „ჩეკ–ლისტის“ მიხედვით, „პარ სტოკის“ სწორად შედგენა ქვემოთჩამოთვლილი კრიტერიუმების მიხედვით.

სტუდენტის გვარი, სახელი	კრიტერიუმები	სწორად შეასრულა	ვერ შეასრულა	შენიშვნა
	სამუშაო დღის გახსნა			
	ანთო მორიგე შუქი			
	ჩართო ფონური მუსიკა			
	ამოლაგა წინადლით შენახული სარეალიზაციო საქონელი			
	შეამოწმა სარეალიზაციოდ გასატანი საქონლის ვარგისიანობის ვადები			
	გადაამოწმა გასაყიდი ფასები			
	შეავსო სასმელების მარაგი „სიმულაციული საწყობიდან“ ბარის მენიუს შესაბამისად			
	შეავსო მაცივრები და ვიტრინა მიღებული პროდუქციით			
	ვიტრინის შევსების პარალელურად გადაწმინდა ვიტრინის თაროები და ბოთლები მშრალი ტილოთი			
	შეამოწმა და გაწმინდა ყავის საფქვავე და ყავა „ესპრესოს“ გამართული მუშაობა			
	გადაწმინდა ლუდის			

აპარატის ე.წ კოშკი			
შეამოწმა დრაფტის გამართული მუშაობა (წყალი, წნევა)			
ჩართო და შეამოწმა ბარში არსებული ყველა ელექტრომექანიკური ხელსაწოის გამართული მუშაობა			
დარეცხა ბარში არსებული ყველა ბარის ხელსაწყო			
გამშრალა ბარის ხელსაწყოები			
დაალაგა ბარის ხელსაწყოები მიზან კლაზის შესაბამისად			
გადაწმინდა ბარის დგარის ზედაპირი და სამუშაო მაგიდა			
სწორად გააპოლირა დაალაგა ჭურჭელი სახეობების მიხედვით			
მუშობის პროცესში თვალყურს ადევნებს ბარის დგარისა და ჭურჭლის სისუფთავეს			
<b>„პარ სტოკის“ შეფასება:</b>			
პარსტოკი დაწერილია გამართულად			
შემოთავაზებულია პროდუქციის ნომინალურ ფასად გაყიდვის ერთ-ერთი ვარიანტი			
პარსტოკი განათავსა დამატებითი გვერდის სახით ბარის მენიუმში ან/და გამოაკრა საინფორმაციო დაფაზე			
<b>სამუშაო დღის დახურვა</b>			
გამოალაგა სასმელები			

ვიტრინიდან და ჩაკეტა ბუფეტში			
შეაღება მაცივარში მალფუჭებადი პროდუქტები დადგენილი წესის შესაბამისად			
დალუქა მაცივარი			
გამორთო დენის წყაროდან ყველა ელექტროხელსაწყო და დანადგარი, რომელიც არ საჭიროებს 24 საათიან ფუნქციონირებას			
ბარიდან გაიტანა ნაგავი და ზედმეტი ,ტარა: ბოთლები, ყუთები, ლუდის კასრი და ა.			
შეაქვს აღნიშვნები „ჩეკ-ლისტში“ შესრულებული სამუშაოს შესაბამისად			
სამუშაო დღის დახურვის შემდეგ მოაწერა ხელი „ჩეკ-ლისტის“ ბოლოში, დასვა თარიღი დაა ჩაბაარა „სიმულაციურ მენეჯერს“ (მასწავლებელს)			

სტუდენტს სულ „ჩეკ-ლისტისა“ და „პარ-სტოკის“ დასაწერად დ ეძლევა მაქსიმუ 10 წუთი. სიმულაციისთვის 10 წუთი.

სტუდენტს შედეგი (პრაქტიკული კომპონენტი) მიღწეულად ჩათვლება ყველა კრიტერიუმში დადებითი შეფასების მიღების შემთხვევაში.

## IV შედეგის შეფასების ინსტრუმენტები

მოდულის სახელწოდება: ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება

მოდულის სწავლის IV შედეგი: სტუდენტს შეუძლია შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა

შესრულების კრიტერიუმები:

სწორად აყალიბებს საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში კანონდებლობით გათვალისწინებულ უსაფრთხოების ნორმებს;

სწორად აღწერს საკუთარ უფლებებსა და მოვალეობებს ობიექტში შრომის დაცვასა და უსაფრთხოებასთან დაკავშირებით;

თანმიმდევრულად აყალიბებს საგანგებო სიტუაციების დროს (ხანძარი, წყალდიდობა, მიწისძვრა, ქარიშხალი) დადგენილი ქცევის წესებს;

სწორად აღწერს საკუთარ უფლებებსა და მოვალეობებს ფორსმაჟორულ სიტუაციებში;

.სწორად ორიენტირებს ობიექტის საევაკუაციო გეგმის შესაბამისად.

## წერიტი გამოკითხვის შეფასების ინსტრუმენტი

### (IV შედეგის შეფასება)

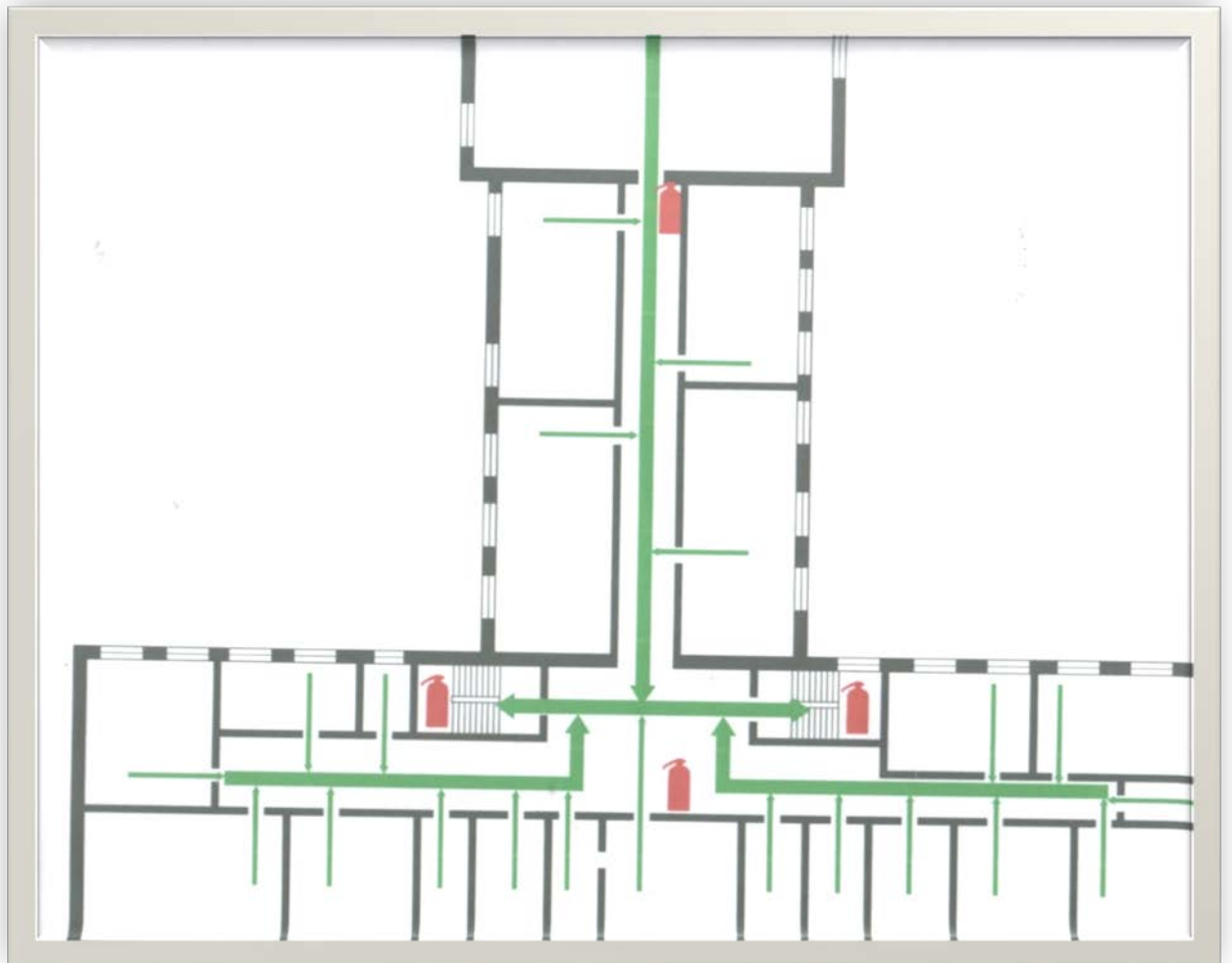
სტუდენტს ეძლევა საკონტროლო კითხვები, რომელზეც პასუხები მიიღება წერილობითი ფორმით. პასუხები თან ახლავს ინსტრუმენტს. პასუხი შესაძლოა იყოს უფრო გავრცობილიც. დანართის სახით წარმოდგენილი პასუხები ითვლება შესრულების კრიტერიუმის მიღწევად. შეფასება ხდება კრიტერიუმის მიხედვით: სრულყოფილი, დამაკმაყოფილებელი, არადამაკმაყოფილებელი. სტუდენტს შედეგი მიღწეულად ჩაეთვლება ყველა საკითხში მინიმუმ დამაკმაყოფილებელი შეფასების მიღების შემთხვევაში.

### წერილობითი შეკითხვები

- ❖ როდის და რამდენჯერ უნდა გაიაროს თანამშრომელმა შრომის დაცვისა და უსაფრთხოების ს ინსტრუქტაჟს?
- ❖ როდის არ შეიძლება ელექტროდანადგარებისა და ელექტროხელსაწყოების გაწმენდა, დაზეთვა ან რეგულირება?
- ❖ რა კრიტერიუმებით მოწმდება ყავა „ესპრესოს“ აპარატის გამართული მუშაობა და როდის?
- ❖ ბარმენის სამუშაო ადგილზე რითი უნდა იყოს დაფარული იატაკი და რატომ?
- ❖ რომელი ნიშნები უნდა იყოს მიმაგრებული ელექტროდანადგარებზე?
- ❖ როგორ უნდა გაიხსნას შამპანიურისა და სხვა ცქრიალა ღვინოების ბოთლი?
- ❖ რას უნდა მოაქციოს ყურადღება ბარმენმა სამრეცხაოდან ჭურჭლისა და დანა-ჩანგლის გამოტანის დროს?
- ❖ როგორი ჭურჭელი უნდა იყოს ამოღებული ხმარებიდან ბარში?
- ❖ რისი ჩადებაა აკრძალული ჯიბეებში?
- ❖ რას უნდა მიექცეს განსაკუთრებული ელექტროაპარატურის ექსლუატაციის დროს?
- ❖ დაასახელე ხანძრის გამომწვევი 3 ძირითადი ფაქტორი
- ❖ ჩამოაყალიბეთ ხანძრის შემთხვევაში 4 აუცილებელი ქმედება
- ❖ ვინ უნდა დაადგინოს ცეცხლმაქრის ვარგისიანობა და განთავსების ადგილი ობიექტზე?
- ❖ რა არის ევაკუაციის გეგმა?
- ❖ ჩამოთვალეთ ფორსმაჟორული სიტუაციები

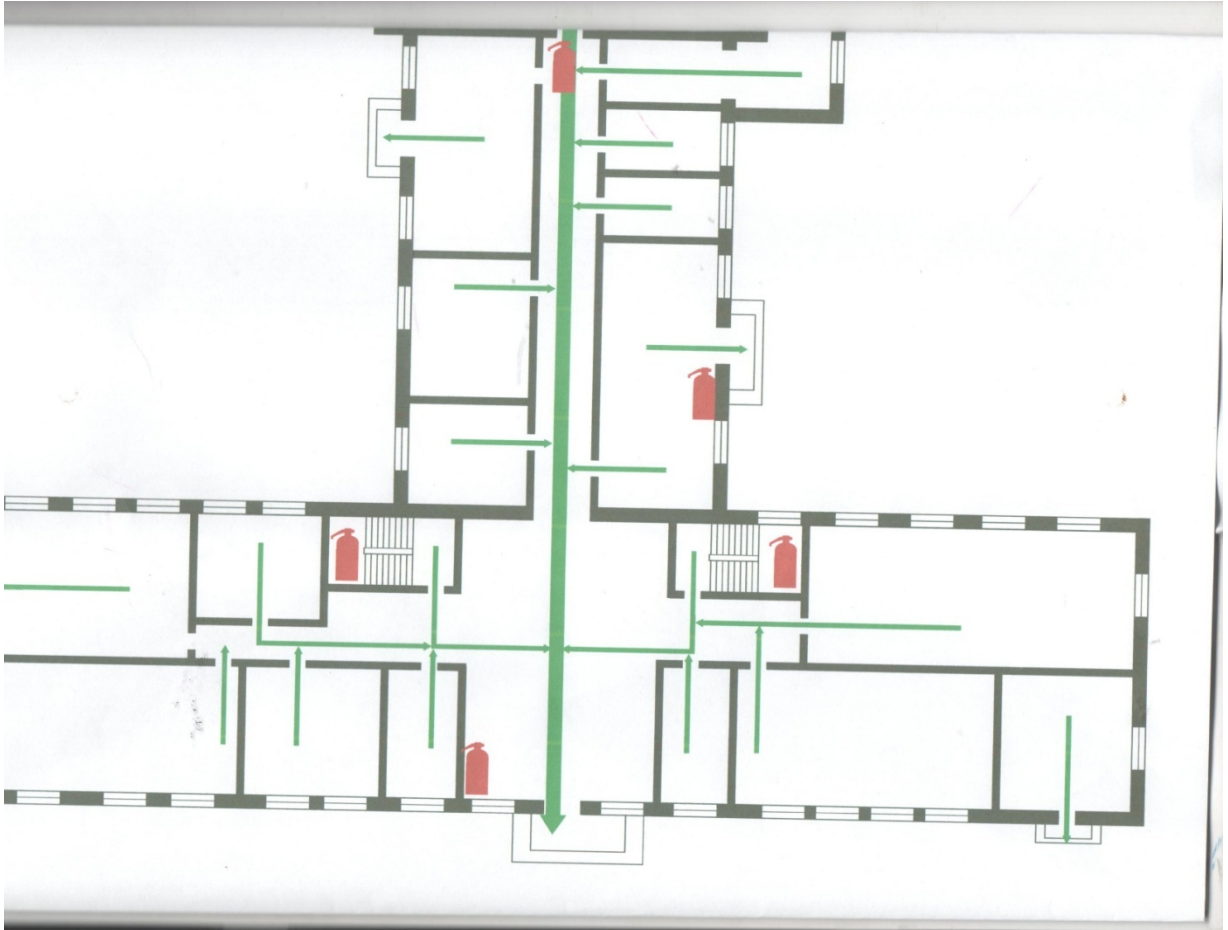
სიტუაციური ამოცანა: თქვენ იმყოფებით მეორე სართულზე # —ოთახში. გესმით სახანძრო განგაში. გაიკვლიეთ გზა გასასვლელისაკენ. თქვენი გადადგილების მარშრუტი სქემაზე გამოსახეთ კლაკნილი ხაზი

მეორე სართულის საევაკუაციო გეგმა





## პირველი სართულის საევაკუაციო გეგმა



სტუდენტს შედეგი მიღწეულად ჩათვლება, უმოკლესი, სწორი გზის არჩევის შემთხვევაში.

### საკონტროლო წერითი შეკითხვების პასუხები

1. თანამშრომელმა შრომის დაცვისა და უსაფრთხოების დაცვის ინსტრუქტაჟი უნდა გაიაროს სამუშაოზე მოწყობისთანავე და პერიოდულად, ობიექტის მიერ დადგენილი წესის შესაბამისად.
2. ელექტროდანადგარებისა და ელექტროხელსაწყოების გაწმენდა, დაზეთვა ან რეგულირება არ შეიძლება მუშა მდგომარეობაში.
3. ყავის აპარატის თერმომეტრი, მანომეტრი და მაღალი წნევის დამცავი სარქველები უნდა მუშაობდეს გამართულად. აპარატის გამალტულობა მოწმდება ყოველდღიურად „ჩეკ-ლისტი“.

4. იატაკი იფარება სპეციალური რეზინით ან კავროლინით, რათა დაცული ვიყოთ ბოთლებისა და ბარის ჭურჭლის უეჭველი დამტვრევისაგან.
5. გამაფრთხილებელი ნიშნები
6. ბოთლი იხსნება ხელით, დახრილი 45%-ით და მიმართული უსაფრთხო მხარეს, უხმაუროდ ( ფეიერვერკის გარეშე)
7. ჭურჭელი დანა –ჩანგალი დალაგებული უნად იყოს სინზე და გადადგილების დროს ყურადღება უნდა მიექცეს გასასვლელ კარებს და იატაკის სიმშრალეს.
8. გაბზარული და კიდეჩამომტვრეული.
9. ბასრი და მჩხვლეტი საგნების
10. დამიწებას, ჩამრთველებს, შტეპსელებსა და სადენებს.
11. გაუფრთხილებლობა, ელექტროსადენების გაუმართაობა და ბუნებრივი ფაქტორები
12. ზარი – 112; დენის წყაროს გათიშვა, ხალხის ევაკუაცია, შეძლებისდაგვარად ხანძრის ჩაქრობა ობიექტზე არსებული ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარით
13. ხანძრის დაცვის სპეციალურმა სამსახურმა
14. საევაკუაციო გეგმა არის შენობის მთლიანი სართულის გრაფიკული სქემა, რომელზეც ისრებით მინიშნებულია ცენტრალური, სარეზერვო და სახანძრო გასასვლელები, კიბის უჯრედები, ასევე, ცეცხმაქრების, სახანძრო სტენდისა და სახანძრო ონკანის ადგილმდებარეობა.
15. (ხანძარი, წყალდიდობა, მიწისძვრა, ქარიშხალი)

სწავლების მეთოდები სხვადასხვა ტიპის უნარების განვითარებისათვის

	სწავლების მეთოდი თეორიული და პრაქტიკული მეცადინეობებისთვის	ფსიქომოტორუ ლი უნარები	ტრანსფერული უნარები	კოგნიტური უნარები
1.	ლექცია		X	X
2.	დისკუსია/დებატი		X	X
3.	დამოუკიდებელი სამუშაოს ანალიზი	X	X	X
4.	პროფესიული განხილვები		X	X
5.	პრობლემაზე ორიენტირებული სწავლება (PBL)		X	X
6.	ტექნიკური უნარის დემონსტრირება	X		
7.	კეთება ინსტრუქტაჟით	X		
8.	კონსულტაცია	X	X	X
9.	პრაქტიკული სავარჯიშო	X		
10.	სასწავლო ექსკურსია		X	X
11.	ურთიერთსწავლება		X	X
12.	როლური თამაში	X	X	X
13.	გონებრივი იერიში		X	X
14.	სასწავლო პროექტი	X	X	X
15.	ცდა/ ექსპერიმენტი	X	X	X
16.	სიმულაცია	X	X	
17.	პრეზენტაცია		X	X
18.	სასწავლო მასალების დემონსტრირება	X	X	X
19.	გააზრებული კითხვის მეთოდები			X
20.	შემთხვევის ანალიზი (Case Study)		X	X

სასწავლო მასალის ტიპები

	ვიზუალური სასწავლო მასალა	კინესტეტიკური სასწავლო მასალა	აუდიოვიზუალური სასწავლო მასალა	აუდიო სასწავლო მასალა
1.	წიგნები	როლური თამაშები	ვიდეოები/DVD დისკები	ხმის ჩამწერი აპარატი
2.	დამხმარე მასალები (ჰენდაუთები)	თამაშები	დემონსტრაციები	რადიო
3.	ფრაგმენტები	სიმულაციები		ადამიანები
4.	ამონაბეჭდები	შესასწავლი ნიმუშები		
5.	პოსტერები			
6.	დიაგრამები			
7.	მულტფილმები			
8.	კროსვორდები			
9.	Power Point – ის პრეზენტაციები			
10.	სიტყვების გამოსაცნობი თამაშები			
11.	ფოტოები			
12.	კალმის დაფები			
13.	ფლიპჩარტები			
14.	მოდელები			
15.	ბლოკ-სქემები			
16.	რუქები			
17.	კედლის სქემები			
18.	..... ა.შ			