

# კულინარიის ხელოვნება



**პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტის (შემდგომში - ჩარჩო დოკუმენტი) სახელწოდება ქართულ და ინგლისურ ენაზე, რომლის საფუძველზე შემუშავებულია პროგრამა:**

სასტუმრო, რესტორანი და კვება / Hotel, Restaurants and Catering

**პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტის სარეგისტრაციო ნომერი, რომლის საფუძველზე შემუშავებულია პროგრამა:**  
10117-3

**მისანიჭებელი კვალიფიკაციები ქართულ და ინგლისურ ენაზე:**

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში / Basic Vocational Qualification in Cooking.

აღნიშნული კვალიფიკაცია განათლების საერთაშორისო კლასიფიკატორის ISCED-ის მიხედვით განეკუთვნება დეტალურ სფეროს - სასტუმრო, რესტორანი და კვება - კოდი 1013. აღმწერი - „შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში“.

**მიზანი:**

პროგრამის მიზანია, როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის უზრუნველყოს საკვები პროდუქტების კულინარიის სპეციალისტის მომზადება, რომელიც

შემდგომ რესტორნის ყველა განყოფილებაში მუშაობას კვების ჰიგიენის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით. დაშვების წინაპირობა-საბაზო განათლება.

## **პროგრამის სანგრძლიოვობა დროში:**

### **მოდულური**

- ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 61 კვირა;
- არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 71 კვირა;

### **დუალური:**

- ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 62 კვირა;
- არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 72 კვირა;

## **დასაქმების სფერო და შესაძლებლობები:**

კულინარიის ხელოვნების საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მფლობელს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროში, რესტორანსა და სხვა კვებისა და შინა მეურნეობებში, ობიექტებში, სადაც გეგმავენ, ორგანიზებას უკეთებენ და ამზადებენ საკვებს შემდეგ პოზიციებზე: სასურსათო კვების მომსახურების პუნქტების მომსახურე პერსონალი, მზარეულები, სამზარეულოში დამხმარეები.

- ეკონომიკური საქმიანობების სახეების ეროვნული კლასიფიკატორის კოდები: 56; 56.1; 56.10.
- დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორის (ISCO) კოდი: 5246; 5129; 9412.

## **სტრუქტურა და მოდულები**

პროგრამის მოცულობა - 80 კრ. კულინარიის ხელოვნების პროგრამა ხორციელდება ორი მიდგომით: მოდულური და დუალური.

1. მოდულური მიდგომით პროგრამის განხორციელებისას:

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მისაღებად იმ სტუდენტებმა, რომელთაც პროფესიული ტესტირება გაიარეს ქართულ ენაზე უნდა დააგროვონ ჯამურად 80 კრედიტი, რომელთაგან 7კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 18 კრედიტი არის საერთო პროფესიული მოდულები, ხოლო 55 კრედიტი არის პროფესიული მოდულები.

მოდულის, ქართული ენა A2 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს „პროფესიული ტესტირების ჩატარების დებულების დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2013 წლის 27 სექტემბრის ბრძანება №152/ნ ბრძანებით დამტკიცებული დებულების მე-4 მუხლის მე-2 პუნქტით

გათვალისწინებულ რუსულ, აზერბაიჯანულ ან სომხურ ენაზე ტესტირების გზით. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულით.

- პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 80 კრედიტი;
- პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 61 კვირა;
- პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 95 კრედიტი; პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 71 კვირა;

2. დუალური მიდგომით პროგრამით განხორციელებისას:

კულინარიის ხელოვნების პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის, რომლის სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული 50%-ზე მეტი სწავლის შედეგები რეალურ სამუშაო გარემოში მიიღწევა, სწავლების ხანგრძლივობა შეადგენს:

- ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 62 კვირას.
- არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 72 კვირას პროგრამა ითვალისწინებს „გაცნობითი პრაქტიკისა“ და „პრაქტიკული პროექტის“ მოდულებს. „გაცნობითი პრაქტიკის“ მოდულის მიზანია, პროფესიულ სტუდენტს შეუქმნას წარმოდგენა შესაბამისი სფეროს, დასაქმების შესაძლებლობების, ორგანიზაციული მოწყობისა და პოზიციების, შრომითი ურთიერთობების შესახებ. პრაქტიკული პროექტი კი განსაზღვრავს ინტეგრირებული დავალების ტიპს, რომლის შესრულებისას
- პროფესიული სტუდენტი კულინარიის ხელოვნების სპეციალიზაციისთვის საჭირო უნარებს დაადასტურებს.

| კულინარიის ხელოვნება |   |         |
|----------------------|---|---------|
| №                    | ზოგადი მოდულები                                   | კრედიტი |
| 1.                   | ინფორმაციული წიგნიერება 1                         | 3       |
| 2.                   | უცხოური ენა                                       | 4       |
|                      | ჯამი:   | 7       |
| №                    | საერთო პროფესიული მოდულები                        | კრედიტი |
|                      | გაცნობითი პრაქტიკა - სასტუმრო, რესტორანი და კვება | 2       |
| 1.                   | ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი          | 4       |
| 2.                   | პირველადი გადაუდებელი დახმარება                   | 2       |

|          |   |                |
|----------|---|----------------|
| 3.       | ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები   | 2              |
| 4.       | სასტუმროსა და რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა      | 4              |
| 5.       | კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის   | 2              |
| 6.       | გარემოსდაცვითი საფუძვლები   | 2              |
| ჯამი:    |   | 18             |
| <b>№</b> | <b>პროფესიული მოდულები - კულინარიის ხელოვნება</b>                               | <b>კრედიტი</b> |
| 1.       | საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია  | 4              |
| 2.       | კულინარული ხელოვნების ისტორია   | 2              |
| 3.       | მარაგების კონტროლი  | 2              |
| 4.       | კერძების მომზადების ტექნოლოგია  | 7              |
| 5.       | ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება                                 | 9              |
| 6.       | ქართული სამზარეულოს საუზმეული   | 5              |
| 7.       | საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება                        | 9              |
| 8.       | კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება  | 3              |
| 9.       | სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის) | 4              |
| 10.      | კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში  | 4              |
| 11.      | პრაქტიკული პროექტი - კულინარიის ხელოვნება / მზარეული                            | 6              |
| ჯამი:    |   | 55             |
| სულ:     |   | 80             |

## სტუდენტის შეფასების წესი, კვალიფიკაციის მინიჭების პირობები:

1. სტუდენტის შეფასების წესი - იხ. სსიპ კოლეჯის „მერმისი“ მარეგულირებელი წესი მუხლი 10.
2. კვალიფიკაციის მინიჭების პირობები -იხ. სსიპ კოლეჯის „მერმისი“ მარეგულირებელი წესი მუხლი 14.

## პროგრამის განხორციელებაში ჩართული პარტნიორი დაწესებულებები:

- ✚ შპს „ციტრუსი“
- ✚ შპს „ფიქრის გორა“
- ✚ შპს „ჯმთ მთაწმინდა ჯგუფი“
- ✚ შპს „სააქციო საზოგადოება სუმი მანია“
- ✚ შპს „გლობალ ფუდი“
- ✚ შპს „სააქციო საზოგადოება სასტუმრო შერატონი“

## მისანიჭებელი კვალიფიკაციის შესაბამისი სწავლის შედეგები:

### კურსდამთავრებულს შეუძლია:

1. განახორციელოს საკვები პროდუქტებისა და ნედლეულის პირველადი და მექანიკური დამუშავება
2. განახორციელოს ნედლეულისა და პროდუქტის თერმული დამუშავება
3. მოამზადოს მარტივი კერძები
4. მოამზადოს ქართული სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები და გარნირები
5. მოამზადოს საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები და გარნირები
6. განსაზღვროს კერძის მოსამზადებლად საჭირო ნედლეულის რაოდენობა
7. განახორციელოს პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება
8. აღრიცხოს ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტი.

## პროგრამის დასრულების შემდგომ გასაცემი დოკუმენტი:

კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დიპლომი დანართთან ერთად.