

## პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა:

### „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 შეძლებს რესტორნის ყველა განყოფილებაში მუშაობას კვების ჰიგიენის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით.

**დაშვების წინაპირობა** - საბაზო განათლება

**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** - 86 კრ. საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მისაღებად იმ სტუდენტებმა, რომელთაც პროფესიული ტესტირება გაიარეს ქართულ ენაზე უნდა დააგროვონ ჯამურად 86 კრედიტი, რომელთაგან 7კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 18 კრედიტი არის საერთო პროფესიული მოდულები, 55 კრედიტი არის პროფესიული მოდულები, ხოლო 6 კრედიტი არჩევითი მოდული.

მოდულის „ქართული ენა A2“ გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომელთა შერჩევაც, საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2021 წლის 02 ივლისის №42/ნ ბრძანებით დამტკიცებული „პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის წესისა და პირობების“ 28-ე მუხლის (გარდამავალი დებულებები) პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტის თანახმად,

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

- პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 86 კრედიტი
- პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 62 კვირა
- პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 95 კრედიტი
- პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 72 კვირა

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 |
| 1. | გაცნობითი პრაქტიკა - სასტუმრო, რესტორანი და კვება                          | 2       |
| 2. | ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი                                   | 4       |
| 3. | პირველადი გადაუდებელი დახმარება                                            | 2       |
| 4. | ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები                                              | 2       |
| 5. | სასტუმროსა და რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა | 4       |
| 6. | კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის                                            | 2       |
| 7. | გარემოსდაცვითი საფუძვლები                                                  | 2       |
|    | ჯამი:                                                                      | 18      |
| №  | პროფესიული მოდულები - კულინარიის ხელოვნება                                 | კრედიტი |
| 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<br>(კულინარიის ხელოვნებისათვის) | 4       |
| 10.   | კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში                                           | 4       |
| 11.   | პრაქტიკული პროექტი - კულინარიის ხელოვნება / მზარეული                               | 6       |
| ჯამი: |                                                                                    | 55      |
| №     | არჩევითი მოდული                                                                    | კრედიტი |
| 1.    | საწარმოო პრაქტიკა                                                                  | 6       |
| სულ:  |                                                                                    | 86      |

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.