

პროფესიული მომზადების პროგრამა:

„ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება“

პროგრამის სახელწოდება: „ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება“	
პროგრამის სახე:	☒ პროფესიული მომზადება ☐ პროფესიული გადამზადება
ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩოს დონე:	☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5
პროგრამის ხანგრძლივობა კვირებში: 13	
კვირეული სასწავლო საათობრივი დატვირთვა: 20 სთ.	
მსმენელთა რაოდენობა ჯგუფში: მინიმალური - 5, მაქსიმალური - 15	
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები: საბაზო განათლება	
პროგრამის მიზნები:	მომზადების პროგრამის მიზანია შრომის ბაზრის მოთხოვნების გათვალისწინებით მოამზადოს პირი, რომელსაც ექნება ცოდნა და პრაქტიკული უნარები ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადებაში. პროფესიული პროგრამის მიზანია შრომის ბაზარზე კურსდამთავრებულთა კონკურენტუნარიანობის ხელშეწყობა, ვინაიდან პროფესიული მომზადების პროგრამა არის უმოკლესი გზა დასაქმებისაკენ.
სწავლის შედეგები:	კურსდამთავრებულს შეუძლია: 1. ნედლეულის დამუშავებისა და კერძების მომზადებისთვის ხელსაწყო-იარაღების, ელექტროაპარატურისა და დანადგარების გამოყენება 2. საქონლის, ხბოს ხორცისა და სუბპროდუქტებისგან კერძების, მათ შორის წვნიანი კერძების მომზადება 3. ფხალეულის მომზადება 4. ფრინველის ხორცისა და სუბპროდუქტებისგან კერძების, მათ შორის წვნიანი კერძების, მომზადება 5. ბოსტნეულისა და ბაღჩეულისაგან წვნიანი კერძების მომზადება 6. ღორის ხორცისა და სუბპროდუქტებისგან კერძების მომზადება 7. ცხვრის, ბატკნისა და ციკნის ხორცისაგან კერძების მომზადება
პროგრამის შემუშავების საფუძველი:	1. სსიპ კოლეჯის „მერმისი“ დირექტორის 2019 წლის 6 მარტის N 04-71 ბრძანებით დამტკიცებული „კულინარიის ხელოვნების“ პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა
პროგრამის მოკლე აღწერა:	პროფესიული მომზადების პროგრამა განკუთვნილია იმ პირთათვის, რომელთაც სურთ დასაქმება ნებისმიერი ტიპის სასტუმროებში, რესტორნებსა და იმ ობიექტებში, სადაც ამზადებენ საკვებს.

მომზადების პროგრამის მოცულობა 260 საათია, მსმენელების სწავლება განხორციელდება 13 კვირის განმავლობაში, 20 საათიანი კვირეული დატვირთვით: პირველი 10 კვირა ჩატარდება კოლეჯში (200 საათი), ხოლო მე-11, მე-12 და მე-13 კვირა (56 საათი), ჩატარდება კოლეჯის პარტნიორი ორგანიზაციის (შპს „დაბი ჯგუფი ჯორჯია“, შპს „ღები“ (რესტორანი „რაჭული სახლი“), შპს „ჯი-ემ-თი მთაწმინდა (რესტორანი „ფუნიკულიორი“) კვების ობიექტზე. მსმენელების შეფასება განხორციელდება მე-6, მე-9 და მე-13 კვირას კოლეჯში (18 საათი).

შეფასების ინსტრუმენტები:

1. პრაქტიკული დავალება დაკვირვებით

შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული (კომპეტენციების დადასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორი ტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა

პროფესიული მომზადების პროგრამის ფარგლებში გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, კურსდამთავრებული მიიღებს კვალიფიკაციის ნაწილის დამადასტურებელ, სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ პროფესიული განათლების დამადასტურებელ სერტიფიკატს.