

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა კულინარია

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - კულინარია/ Cooking
2. პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტის სახელწოდება (ქართულ და ინგლისურ ენებზე), რომლის საფუძველზეც შემუშავდა პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა და სარეგისტრაციო ნომერი: - კულინარია/ Cooking 10.17.1
3. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - საშუალო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიაში/Secondary Vocational Qualification in Cooking
4. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი - პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, როგორც ადგილობრივი, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადოს კვალიფიციური კულინარი, რომელსაც შეუძლია კვების ობიექტის ძირითად პროცესებში მონაწილეობა, ქართული და საერთაშორისო სამზარეულოს კერძების, ცომეულის და დესერტების მომზადება, ნედლეულის დამუშავება, მარაგების მართვა და სამუშაოს შესრულება კვების ჰიგიენის, უსაფრთხოებისა და მომსახურების სტანდარტების დაცვით.
5. კვალიფიკაციის დონე
5.1 ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩო (NQF) - მეოთხე დონე
6. კლასიფიკაციის აღწერა
6.1 ISCED კოდი და აღწერა: 1013 სასტუმრო, რესტორანი და კვება - შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში.
6.2 ISCO კოდი: 5120 მზარეულები
6.3 ეკონომიკური საქმიანობის სახეების ეროვნული კლასიფიკატორის კოდი: 56.10.0 რესტორნები და საკვებით მობილური მომსახურების საქმიანობები
7. დასაქმების შესაძლებლობები - პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს აქვს დასაქმებისა და თვითდასაქმების შესაძლებლობა. კულინარს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროში, რესტორანსა და კვების სხვა ობიექტებში, სადაც გეგმავენ და ახორციელებენ საკვები პროდუქტების წარმოებას, შემდეგ პოზიციებზე: სასურსათო კვების ობიექტების მომსახურე პერსონალი, მათ შორის: მზარეულები, სამზარეულოში დამხმარეები და სხვ.
8. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა
8.1 საშუალო პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე, რომელშიც არ არის ინტეგრირებული ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის სწავლის შედეგები, დაშვების წინაპირობაა **სრული ზოგადი განათლება**;
8.2 საშუალო პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე, რომელშიც ინტეგრირებულია ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის სწავლის შედეგები, დაშვების წინაპირობაა **საბაზო ზოგადი განათლება**;

9. სწავლის შედეგები

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

- 9.1. მიიღოს მონაწილეობა კვების ობიექტის ორგანიზაციული სტრუქტურის ფორმირებასა და მისი ფუნქციონირების ძირითად პროცესებში
- 9.2. დაამუშაოს ნედლეული და მოამზადოს ნახევარფაბრიკატები
- 9.3. მოამზადოს ცომეული
- 9.4. მოამზადოს დესერტები და ქართული ნუგბარი
- 9.5. მოამზადოს კულინარული მინი ნაწარმი
- 9.6. მოამზადოს ქართული ცივი კერძები და საუზმეული
- 9.7. მოამზადოს ქართული სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები და გარნირები
- 9.8. მოამზადოს საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები და გარნირები
- 9.9. განახორციელოს მენიუსა და კერძების პრეზენტაცია და პოპულარიზაცია
- 9.10. განახორციელოს პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება
- 9.11. განახორციელოს მარაგების მართვა
- 9.12. დაიცვას მომსახურების სტანდარტები და ეთიკის ნორმები
- 9.13. დაიცვას კვების ჰიგიენის, სანიტარიის, ჯანმრთელობისა და შრომის უსაფრთხოების ნორმები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სტრუქტურა

არაინტეგრირებული პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამისთვის

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა „კულინარია“ მოიცავს 3 ზოგად მოდულს ჯამური 9 კრედიტის ოდენობით, 16 პროფესიულ მოდულს ჯამური 76 კრედიტის ოდენობით, 1 არჩევით მოდულს 5 კრედიტის ოდენობით. საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს 90 კრედიტი.

მოდულების ქართული ენა A2 და ქართული ენა B1 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის წესისა და პირობების დამტკიცების შესახებ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2021 წლის 2 ივლისი №42/ნ ბრძანების შესაბამისად. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულით. მათ შორის 15 კრედიტი განკუთვნილია „ქართული ენა A2“, 15 კრედიტი „ქართული ენა B1“ მოდულის სწავლებისათვის. ასეთი პირებისთვის პროგრამის მოცულობა შეადგენს 120 კრედიტს.

პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-90 კრედიტი;

პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 78 კვირა;

პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-120 კრედიტი;

პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 108 კვირა;

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
-------------------------------	---------	------------------------------	--------------------------------------

ზოგადი მოდულები			
უცხოური ენა	3		
მეწარმეობა	4		
ინფორმაციული წიგნიერება*	2		
პროფესიული მოდულები			
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	3		
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	5	✓	
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	1	✓	
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2		
მარკეტინგი და გაყიდვები	4	✓	
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2	✓	
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	6	✓	
საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	5		
კულინარიის ხელოვნების ისტორია	2		
საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება	4	✓	
კერძების მომზადების ტექნოლოგია	6	✓	
ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	10	✓	
ქართული ცივი კერძები და საუზმეული	6	✓	
საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძებისა და საუზმის მომზადება	9	✓	
კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება	6	✓	
სამზარეულოს ფუნქციონირება კულინარიის ხელოვნებისათვის	5	✓	
სულ კრედიტები	85		

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
არჩევითი ბლოკი			
პრაქტიკული პროექტი - კულინარია	5	✓	

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამისთვის ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის ინტეგრირებული მოდულებით:

ინტეგრირებული საგანმანათლებლო პროგრამა „კულინარია“ მოიცავს 6 ინტეგრირებულ მოდულს 30 კრედიტის ოდენობით, 2 ზოგადი მოდული 7 კრედიტის ოდენობით, 16 პროფესიულ მოდულს ჯამური 76 კრედიტის ოდენობით, 1 არჩევით მოდულს 5 კრედიტის ოდენობით. საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს 118 კრედიტი.

მოდულების ქართული ენა A2 და ქართული ენა B1 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის წესისა და პირობების დამტკიცების შესახებ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2021 წლის 2 ივლისი №42/ნ ბრძანების შესაბამისად.

აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულით. მათ შორის 15 კრედიტი განკუთვნილია „ქართული ენა A2“, 15 კრედიტი „ქართული ენა B1“ მოდულის სწავლებისათვის. ასეთი პირებისთვის პროგრამის მოცულობა შეადგენს 148 კრედიტს.

პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-118 კრედიტი;

პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-78 კვირა;

პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-148 კრედიტი;

პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-108 კვირა;

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
ინტეგრირებული მოდულები			
კომუნიკაცია ქართულ ენაზე	8		
მათემატიკური წიგნიერება	7		
მეცნიერება და ტექნოლოგიები	6		
ესთეტიკა	1		
სპორტი	2		
მოქალაქეობა	6		
სულ	30		
ზოგადი მოდულები			
უცხოური ენა	3		
მეწარმეობა	4		
პროფესიული მოდულები			
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	3		
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	5	✓	
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	1	✓	
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2		
მარკეტინგი და გაყიდვები	4	✓	

პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2	✓	
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	6	✓	
საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	5		
კულინარიის ხელოვნების ისტორია	2		
საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება	4	✓	
კერძების მომზადების ტექნოლოგია	6	✓	
ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	10	✓	
ქართული ცივი კერძები და საუზმეული	6	✓	
საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძებისა და საუზმის მომზადება	9	✓	
კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება	6	✓	
სამზარეულოს ფუნქციონირება კულინარიის ხელოვნებისათვის	5	✓	
სულ კრედიტები	83		

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
არჩევითი ბლოკი			
პრაქტიკული პროექტი - კულინარია	5	✓	