



დამტკიცებულია

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“

დირექტორის №27 30.06.2014. წლის

ბრძანებით

სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

მზარეული

II საფეხური

პროგრამის ხელმძღვანელი: მანანა ოკოშვილი

ნაირა ნათენაძე

2014 წ

1. ზოგადი ნაწილი

1.1 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძნება:

- "პროფესიული განათლების შესახებ" საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო და დანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეციალობებისა და პროფესიულ სპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს მზარეულის პროფესიულ სტანდარტს ;
- განათლებისა და მეცნიერების მისისტრის 121/ნ.(10.12.2010)-ე ბრძანებას "პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის" შესახებ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდა დოკუმენტებს: "სწავლის პროცესის მარეგულირებელი წესი"

1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

მზარეული

1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

მზარეული (010463)

1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

45 კრედიტი (1125სთ); თეორიულ კურს ეთმობა 40% ,18 კრედიტი (450სთ); სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას 60%,27 კრედიტი (675 სთ). 1კრედიტი ტოლია 25 საათის.

1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

პროგრამის ხანგრძლივობაა (32კვირა), თეორიული სწავლებისა და სასწავლო პრაქტიკის ხანგრძლივობაა -25კვირა, საწარმოო პრაქტიკის-7 კვირა. (მათ შორის თეორიული და პრაქტიკული მეცადინეობების შუალედური და დასკვნითი გამოცდებისათვის საჭირო დრო).

2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

2.1. მინიმალური განათლება

საბაზო განათლება.

2.2. მინიმალური ასაკი

-

2.3. კვალიფიკაცია

-

2.4. შიდა შესარჩევი კონკურსის წესი და პირობები

-

2.5. ქართული ენის ფლობის დონე პროგრამის გავლის მსურველთათვის, ვისთვისაც ქართული ენა არ არის მშობლიური

ქართული ენის ცოდნა ზოგადი განათლების საბაზო დონეზე, რომელიც აუცილებელია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დასაძლევად.

2.6. უცხოენოვან პროგრამებზე იმ უცხოური ენის ფლობის დონე, რომელზეც მიმდინარეობს სწავლება

-

3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

აღნიშნული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეეძლება:

- დასაქმდეს შრომით ბაზარზე მინიჭებული მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისად: კერძოდ რესტორნებში, კაფეებში, ბარებში, სწრაფი კვების ობიექტებში, სასაუზმეებში, სასტუმროებში, დასასვენებელ სახლებში, გასართობ კომპლექსებში და სხვა სადაც არის კვებითი მომსახურება.
- განაგრძოს სწავლა უფრო მაღალი, მე-3 საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის მისაღებად თუ აკმაყოფილებს საგანმანათლებლო დონის მისაღებ მოთხოვნებს;
- განაგრძოს სწავლა პროფესიული კვალიფიკაციის გასახლებლად და ასამაღლებლად სწავლის მეშვეობით.

4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

პროგრამის მიზანია სტუდენტს განუვითაროს მზარეულის II საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისი ცოდნა და უნარები, რათა პროგრამის დასრულების შემდეგ შეძლოს შევიდეს შრომის ბაზარზე.

პროგრამა უზრუნველყოფს სტუდენტებს ცოდნითა და გაცნობიერებით, თუ როგორ უნდა გამოიყენოს მიღებული ცოდნა სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში მუშაობისას.

შეძლოს ადგილობრივი და უცხოური საკვები პროდუქტების სწორი შერჩევა, ხარისხის შეფასება, დამუშავება, შენახვა. მათი გამოყენებით ქართული სამზარე-

ულოს სხვადასხვა ტიპის კერძების მომზადება, მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი კერძების მომზადება. მათი ნორმირება, გაფორმება, წარდგენა. ასევე კერძების კვებითი ღირებულებისა და თვითღირებულების გაანგარიშება. მუშაობისას უსაფრთხოებისა და სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა.

პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტებს შეეძლება:

–სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებზე სამუშაო არეალის მომზადება სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების, ხანძარსაწინააღმდეგო ღონისძიებებისა და უსაფრთხოების წესების დაცვით.

–საჭირო სამუშაო იარაღებისა და მანქანა-დანადგარების შერჩევა, უსაფრთხო გამოყენება, მოვლა-დეზინფექცია.

–საკვები პროდუქტების მიღება-შენახვა-გადამუშავება, ხარისხის შეფასება, სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა. მათი კვებითი ღირებულებისა და ხარჯის ნორმების გაანგარიშება.

–ქართული სამზარეულოს კერძების მომზადებას რეგიონული თავისებურებების გათვალისწინებით. მსოფლიო სამზარეულოს ზოგიერთი მარტივი კერძის მომზადებას რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით.

კერძების ტესტირება-დაგემოვნებას მომზადების პროცესში, კალკულაციას.

–ცომის სახეების გარჩევა და მათი მომზადების ტექნოლოგია, მარტივი დესერტების მომზადება.

–მენიუს სახეები, სტრუქტურა.

სტუდენტებს ასევე გამოუმუშავდებათ კრიტიკული, ანალიტიკური და რაოდენობრივი ანალიზის უნარები.

ისინი შეძლებენ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენებას პროფესიული საქმიანობის სრულყოფის საქმეში.

კურსდამთავრებული შესაბამისი კვალიფიკაციის მინიჭების შემდეგ შესაძლებელია დასაქმდეს სხვადასხვა

ტიპის კვების ობიექტებში, როგორცაა: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები,

სასაუზმეები, ბუნგალოები; დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები, დასასვენებელი სახლები,

საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა

ობიექტები, სადაც არის კვებითი მომსახურება.

ძირითადი კომპეტენციები:

- კომუნიკაციის, გუნდური მუშაობის
- სინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენების
- პრობლემის გადაჭრის
- ჯანდაცვისა და უსაფრთხოების

ტექნიკური და სპეციფიკური კომპონენტები:

- ტექნიკური და სხვა ნორმატიული დოკუმენტების გამოყენების
- სამუშაო გარემოს სწორად ორგანიზების (მომზადება, მოწყობა)
- დეფექტების გამოვლინების და მათი აღმოფხვრის გზების
- შესრულებული სამუშაოს ჩაბარების

5. სასწავლო გეგმა

5.1. სწავლის შედეგები/მიღწევის კრიტერიუმები - პროგრამის სასწავლო კურსები/ მოდულები

სწავლის შედეგები (ს.შ.) და შესრულების კრიტერიუმები (კ.)	რეკომენდირებული სასწავლო კურსები/ მოდულები
ს.შ.1 იცის და შეუძლია საზ. კვების ობიექტის სახეების გარჩევა, მათი სტრუქტურა და ფუნქციონირება	
<p>კ.1.1. –იცის კვების ობიექტის სახეები, მათი მუშაობის სპეციფიკა.</p> <p>კ.1.2. –სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების პრინციპები.</p> <p>კ.1.3. –იცის სამზარეულოს მართვის სწორი დაგეგმარება და აღრიცხვიანობის წარმოება.</p> <p>კ.1.4.–იცის კვების საწარმოთა სათავსოების მოწყობისა და მოვლის, ტექნოლოგიური პროცესების სანიტარულ–ჰიგიენური კონტროლის განხორციელება.</p> <p>კ.1.6 –იცის სამზარეულოს აღწერა–ინვენტარიზაციის ჩატარების, სწორი დაგეგმარებისა და მართვის საფუძვლები საბაზისო დონეზე.</p> <p>კ.1.7.–საბაზისო დონეზე ფლობს შრომითი ურთიერთობებისა და პროფესიის მარეგულირებელ ნორმებსა და სტანდარტებს, შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო, სანიტარული–ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს, პირველადი დახმარების წესებს.</p> <p>კ.1.8. –შეუძლია კვების სხვადასხვა ობიექტებისათვის სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადება და მის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება.</p> <p>კ.1.9. –შეუძლია სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება, სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება.</p> <p>კ.1.10. –შეუძლია სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით დაკისრებული სამუშაოს შესრულება.</p> <p>კ.1.11. – შეუძლია მზარეულის ან სხვა პერსონალის მითითებებისა და შენიშვნების მიღება–გათვალისწინება.</p>	<p>–სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>–კულინარიის საფუძვლები</p> <p>–კალკულიცია–აღრიცხვა</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p>

<p>კ.1.12. – შეუძლია კრიტიკულ მდგომარეობაში მყისიერი რეაგირება.</p> <p>კ.1.13. – შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან, ასევე პროფესიული ცოდნისა და უნარების პრეზენტაცია.</p> <p>კ.1.14. – შეუძლია სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა, დამუშავება.</p> <p>კ.1.15 იცის ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. კერძის ულუფებად დაყოფა; კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.</p>	
<p>ს.შ.2. იცის და შეუძლია სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა–დანადგარების შერჩევა–გამოყენება</p>	
<p>კ.2.1. – შეუძლია სამუშაო იარაღებისა და მანქანა–დანადგარების სწორი შერჩევა, მომზადება.</p> <p>კ.2.2. – იცის სამზარეულოს ტექნიკის, სამუშაო იარაღების, მანქანა–დანადგარების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება–მოხმარება.</p> <p>კ.2.3. – შეუძლია სხვადასხვა სახის სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენებით მათი მოვლა–დეზინფექცია.</p> <p>კ.2.4. – ფლობს დანით მუშაობის ტექნიკას საშუალო დონეზე.</p>	<p>–სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.3. იცის და შეუძლია საკვები პროდუქტების მიღება–შენახვა– დამუშავება, ნახევარფაბრიკატების დამზადება</p>	
<p>კ.3.1. – იცის საკვები პროდუქტების სახეები ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება.</p> <p>კ.3.2. – იცის საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია.</p> <p>კ.3.3. – იცის და შეუძლია საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება(გაწმენდა, გარეცხვა და დაფასოება), მათი შენახვა.</p> <p>კ.3.4. – იცის სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება, დამზადება. თერმული დამუშავების, გაყინვისა და გაციების მეთოდები.</p> <p>კ.3.5. – შეუძლია საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება. ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული კომპონენტების მომზადება და შენახვა ტემპერატურული ნორმების დაცვით.</p> <p>კ.3.6. – იცის ყველანაირი საკვები პროდუქტების ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა.</p>	<p>–კულინარიის საფუძვლები</p> <p>–კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>–სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p> <p>–კალკულიცია–აღრიცხვა</p>

<p>კ.3.7. – იცის საკმაზ–სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია ქვეყნების მიხედვით.</p> <p>კ.3.8. – იცის ნედლეულის ხარჯის, ნ/ფაბრიკატებისა და მზა ნაწარმის გამოსავლიანობის გამოთვლა ნედლეულის ცალკეული სახეობების მიხედვით.</p> <p>კ.3.9. – შეუძლია ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი, იცის ზომის,წონისა და მოცულობის ერთეულები.</p> <p>კ.3.10. – იცის კვების მნიშვნელობა და არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი და ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა.</p> <p>კ.3.11. – იცის სანიტარულ–ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისა და მზა პროდუქციისადმი.</p> <p>კ.3.12. – იცის კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების–მიღებისა და შენახვის წესები.</p> <p>კ.3.12. – იცის საზ.კვების ობიექტების სათავსოების მოწყობა–მოვლა, მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები.</p> <p>კ.3.13. – იცის ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესები.</p>	<p>–სასწავლო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.4. იცის და შეუძლია ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება</p>	

<p>კ.4.1. – იცის ქართული სამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონალური სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა.</p> <p>კ.4.2. – შეუძლია ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზა რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე.</p> <p>კ.4.3. – შეუძლია მარტივი და რთული (შერეული)კერძების საკალკულაციო ბარათების შედგენა.</p> <p>კ.4.4.–იცის კერძის ულუფებად დაყოფა, კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.</p> <p>კ.4.5. – შეუძლია კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისი და სერვირება.</p> <p>კ.4.6. –იცის სანიტარულ–ჰიგიენური მოთხოვნები მზა პროდუქციისადმი.</p> <p>კ.4.7. – შეუძლია დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება.</p> <p>კ.4.8. –იცის კერძის მომზადების, კულინარული დამუშავების და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <p>კ.4.9. –კერძის მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს.</p> <p>კ.4.10. –აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით.</p> <p>კ.4.11. – შეუძლია გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს წინასწარ განსაზღვრული დავალებები ძირითადი მეთოდების, ინსტრუმენტებისა და მასალების გამოყენებით.</p> <p>კ.4.12. – შეუძლია ტექნოლოგიური ბარათების, მენიუების და რეცეპტების გაგება და გააზრება.</p>	<p>–კულინარიის საფუძვლები</p> <p>—კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>–კალკულაცია–აღრიცხვა</p> <p>–სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.5. იცის და შეუძლია მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების მომზადება</p>	

<p>კ.5.1. –იცივს მსოფლიო კულინარული ხელოვნების საფუძვლებს და თავისებურებებს.</p> <p>კ.5.2. –შეუძლია მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების მომზადება რეცეპტურის საფუძველზე.</p> <p>კ.5.3. –ამზადებს კერძებს ბოსტნეულის, ბურღულეულის, სხვადასხვა პირუტყვის ხორცის, ფრინველის, ნანადირევის, თევზის, ზღვის პროდუქტების, სოკოს, კვერცხის, რძის პროდუქტების, პარკოსნების გამოყენებით.</p> <p>კ.5.4 –იცის გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების, კანაპეების, აპერიტივებისა და სხვა მარტივი კერძების აწყობა–მომზადება.</p> <p>კ.5.5. –შეუძლია კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისი და სერვირება.</p> <p>კ.5.6. –იცის მომსახურების კულტურა და სტუმართან ურთიერთობა.</p> <p>კ.5.7. –კერძის მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს.</p> <p>კ.5.8. –აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით.</p> <p>კ.5.9. –შეუძლია მზარეულის, შეფ–მზარეულის და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p> <p>კ.5.10. –შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია.</p>	<p>–კულინარიის საფუძვლები</p> <p>—კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>–კალკულაცია–აღრიცხვა</p> <p>–სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.6. იცის და შეუძლია ცომზე მუშაობა, მარტივი დესერტების მომზადება</p>	
<p>კ.6.1. – იცის ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები</p> <p>კ.6.2. –იცის ცომზე მუშაობის ტექნიკა</p> <p>კ.6.3. –იცის მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგია</p> <p>კ.6.4. –იცის საჭირო საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები</p> <p>კ.6.5. –იცის ნედლეულისა და მზა ნაწარმისადმი სანიტარულ–ჰიგიენური მოთხოვნები</p> <p>კ.6.6.–იცის ნ/ფაბრიკატისა და მზა ნაწარმის შენახვის წესები ტემპერატურული ნორმების დაცვით</p>	<p>–კულინარიის საფუძვლები</p> <p>—კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>—სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p>
<p>ს.შ.7. იცის მენიუს სახეები და სტრუქტურა</p>	
<p>კ.7.1.–იცივს მენიუს სტრუქტურას და სახეებს.</p> <p>კ.7.2.–შეუძლია მენიუს წაკითხვა, გაგება, გააზრება.</p> <p>კ.7.3.–შეუძლია მენიუს წარდგენა.</p>	<p>–კულინარიის საფუძვლები</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p>

<p>კ.7.4.–შეუძლია მენიუს საფუძველზე ნ/ფაბრიკატებისა და კერძების მომზადება.</p>	<p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.8. შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი</p>	
<p>-შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. -შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით. -აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი - შეუძლია პრობლემების შეფასება, ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა; - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება, -შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; -შეუძლია დამოუკიდებლად ან რესტორნის მენეჯერთან ერთად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება; გააჩნია საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი;</p>	<p>–სასწავლო პრაქტიკა –საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.9. შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე.</p>	
<p>-განსხვავებულ სიტუაციებში, ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს, -შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. -შეუძლია საქმიანობის კოორდინირება შეფ-მზარეულთან ან სამზარეულოს პერსონალთან, -მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. -ფლობს უცხოურ ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p>	<p>-ინფორმაციული ტექნოლოგიები -უცხო ენა (ინგლისური)</p>
<p>ს.შ.10 შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანებისფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება</p>	
<p>-შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის</p>	<p>–კულინარიის საფუძველები</p>

<p>თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.</p> <p>- შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>	<p>—კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა</p> <p>–სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში</p> <p>—სამზარეულოს მოწყობილობა–დანადგარები</p>
<p>ს.შ.11. გათავისებული აქვს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებები</p>	
<p>კ.8.1-იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, --</p> <p>კ.8.2გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა;</p> <p>კ.8.3შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობა კოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვს საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;</p> <p>კ.8.4კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>	<p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>

5.2. სასწავლო კურსების/მოდულების ჩამონათვალი, სწავლების ფორმა(ტიპი), საათებისა და კრედიტების განაწილება

	სასწავლო კურსები/მოდულები	კრედიტების რაოდენობა	საათების განაწილება					სულ საათების რაოდენობა	
			საკონტაქტო საათები						
			ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური/დასკვნითი შეფასება		დამოუკიდებელი საათები
	ზოგადი სასწავლო კურსები								
1.	უცხო ენა(ინგლისური)	2	24				2/1	23	50
2.	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	2	24				2/1	23	50
	სპეციალური თეორიული სასწავლო კურსები								
3.	კულინარიის საფუძვლები	5	96				3/1	25	125
4.	კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა	3	48				2/1	24	75
5	სამზარეულოს მოწყობილობა დანადგარები	3	48				2/1	24	75
6	კალკულაცია -აღრიცხვა	2	24				2/1	23	50
7	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში	1	22				2/1	-	25
8									
	სპეციალური პრაქტიკული სასწავლო კურსები								
5.	სასწავლო პრაქტიკა	18		432			12/6		450
6.	საწარმოო პრაქტიკა	9			210		10/5		225
7.									
	შეჯამებული კრედიტები/საათები	45	286		432	210	37/18	142	1125

5.3. სწავლების პროცესის ორგანიზება

პროგრამის განხორციელების დროს ყველა დისციპლინისათვის კვირეული დატვირთვა ნაწილდება თანაბრად 30სთ-იანი კვირეული დატვირთვის ფარგლებში. 25 კვირის განმავლობაში მიმდინარეობს სწავლება და ხდება შუალედური შეფასებების ჩატარება თითოეული კურსის საპროგრამო მასალიდან გამომდინარე, რაც ასახულია შესაბამის სილაბუსებში და კვირეული განაწილების ცხრილში. თეორიული

კურსისა და სასწავლო პრაქტიკის გავლის შემდეგ ხდება 7 კვირის განმავლობაში საწარმოო პრაქტიკის გავლა. საწარმოო პრაქტიკის ყოველდღიური დატვირთვა შეადგენს 7 სთ-ს, სულ-210სთ, პრაქტიკის შუალედური გამოცდა -10 სთ, დასკვნითი გამოცდა-5 სთ.

სასწავლო გეგმით გათვალისწინებული კრედიტების ათვისება წარმოადგენს პროფესიული სტუდენტისათვის კვალიფიკაციის მინიჭების საფუძველს.

სასწავლო კურსების/მოდულების კვირეული განაწილება

№	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	I II კვირა	V კვირა	6-24 კვირა	შუალედური გამოცდების სთ-ები	ბოლო 1კვირა-დაკვნიტ გამოცდა	(6 კვირა) საწარმოო პრაქტიკა	ბოლო 1კვირა საწარმოო პრაქტიკ. დაკვნიტ გამოცდა	ჯამი 32
	უცხო ენა(ინგლისური)	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	კულინარიის საფუძვლები	4	4	4	4	4...4	3	1			100
	კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონ ელმცოდნეობა	2	2	2	2	2...2	2	1			51
	სამზარეულოს მოწყობილობა დანადგარები	2	2	2	2	2...2	2	1			51
	კალკულაცია - აღრიცხვა	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში	1	1	1	1	6-22 კვირა 1...1	2	1			25
	სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18...18	12	6			450
	საწარმოო პრაქტიკა						10		210	5	225
	ჯამი	30	30	30	30	30...30	37	13	210	5	983

5.4. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

პროგრამის სწავლება განისაზღვრება 32 კვირით; თეორიული სწავლება და სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს 25 კვირის განმავლობაში რასაც მოსდევს 7 კვირიანი საწარმოო პრაქტიკა.

40%- (18 კრედიტი -450 სთ) ეთმობა თეორიულ სწავლებას, 60%-(27 კრედიტი-675 სთ) სასწავლო-საწარმოო პრაქტიკას .

სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს თეორიულ სწავლებასთან ერთად, ხოლო საწარმოო პრაქტიკა გათვალისწინებულია თეორიული და სასწავლო პრაქტიკის კურსის დასრულების შემდეგ.

სასწავლო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 18 სთ-ს, ხოლო თეორიულის კი 12 სთ-ს, სასწავლო პროცესის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 30 სთ-ს, საწარმოო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვაა 35 სთ.

6. სწავლებისა და სწავლის მიდგომები

პროგრამის სწავლის შედეგების ეფექტურად მისაღწევად, სწავლებისა და სწავლის მიდგომების შემუშავებისას გათვალისწინებულია პროგრამის თავისებურება, პოტენციურ სტუდენტთა საჭიროებები და დამსაქმებელთა მოთხოვნები. თითოეული საგნის სწავლების მეთოდიკა დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში.

პროგრამა არის სტუდენტზე ორიენტირებული, ემსახურება შრომის ბაზრისთვის აუცილებელი პრაქტიკული უნარ-ჩვევების გამომუშავებას. პროგრამის ფარგლებში გამოიყენება სწავლების შემდეგი მეთოდები:

- ლექცია
- სემინარი,
- დისკუსია
- როლური თამაშები
- სიმულაცია
- პრეზენტაცია
- დემონსტრირება
- პრაქტიკული სავარჯიშო
- ინსტრუქტაჟი
- კონსულტაცია
- დაკვირვება
- სიტუაციური ამოცანა

7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)

მიუთითეთ, პროფესიული სტუდენტის რა სახის სასწავლო დატვირთვას მოიცავს პროგრამა. მაგალითად:

- ლექციაზე დასწრებას, სამუშაო ჯგუფში მუშაობას,
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;

- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
 - შემაჯამებელი შეფასებებისათვის მომზადება და ჩაბარება;
 - სხვა დატვირთვა, რომელიც ემსახურება სწავლის შედეგების მიღწევას.
- დატვირთვის სახეს განაპირობებს სასწავლო კურსის/მოდულის სპეციფიკა.

8. შეფასების სისტემა

8.1. პროფესიული სტუდენტის მოსწრების შეფასება

კრედიტის მინიჭება შესაძლებელია მხოლოდ სილაბუსით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც აისახება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება #121/ნ 2010წლის 10 დეკემბერი ქ. თბილისი. “პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის დამტკიცების შესახებ“ მუხლი 4. პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება ამ მუხლის 2 პუნქტის (ა) ქვეპუნქტით გათვალისწინებული ერთ-ერთი დადებითი შეფასებით.

შეფასების სისტემით დასაშვებია:

ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება:

ა.ა) (ა) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;

ა.ბ) (ბ) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;

ა.გ) (გ) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%;

ა.დ) (დ) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%;

ა.ე) (ე) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება:

ბ.ა) (FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასები 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და რომ ეძლევა შესაძლებლობა, ჩააბაროს დამატებითი გამოცდა დამოუკიდებლად მუშაობის შემდეგ;

ბ.ბ) (F) ჩაჭრა 40% ან ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სასწავლო კურსის/მოდულის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია და მითითებულია 100 ქულაში შუალედური და საბოლოო შეფასების წილი.

დაუშვებელია პროფესიული სტუდენტის სწავლის შედეგების ერთჯერადი შეფასება მხოლოდ საბოლოო გამოცდის საფუძველზე. შეფასება უნდა მოიცავდეს:

ა) შუალედურ შეფასებას;

ბ) საბოლოო გამოცდის შეფასებას;

საბოლოო გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში გამოცდიდან, სულ მცირე, 10 დღეში პროფესიულ სტუდენტს დამატებითი გამოცდის ჩაბარების უფლება აქვს.

8.2. შეფასების ინსტრუმენტები

შეფასების ინსტრუმენტები სათანადოდ და სანდოდ უნდა ახდენდეს საგანმანათლებლო პროგრამის შედეგებისა და შესრულების კრიტერიუმების შეფასებას. შეფასების ინსტრუმენტების შერჩევა ეფუძნება შესაფასებელი უნარების სპეციფიკას.

პრაქტიკული უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

პრაქტიკული სავარჯიშო

სიმულაცია
დემონსტრირება
დაკვირვება;

შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ტესტი
ზეპირი გამოცდა
წერითი ნაშრომი
სიტუაციური ამოცანა
8.3. სიზუსტის ხარისხი

ტესტში მრავალი არჩევითი პასუხით, თითოეული სწორი პასუხი ფასდება 1 ქულით, მცდარი პასუხი 0 ქულით. ტესტში ღია პასუხით სწორე პასუხს ენიჭება 2 ქულა, არასწორ პასუხს-0 ქულა, არასრულ სწორ პასუხს-1 ქულა

8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

შუალედური და დასკვნითი შეფასებებისათვის გამოყოფილი დრო ნაჩვენებია სასწავლო გეგმასა და შესაბამისი სასწავლო კურსების სილაბუსებში. ტესტირება საგნის სპეციფიკიდან გამომდინარე გაგრძელდება 1-2 სთ-ი, ხოლო პრაქტიკული კომპეტენციების შესფასებლად დრო განისაზღვრება კომპეტენციის კომპლექსურობის მიხედვით.

8.5. განმეორებითი შეფასება

თუკი შეფასების განმავლობაში ვერ მოხდა კომპეტენციის მტკიცებულების დემონსტრირება, უარყოფითად შეფასებული ნაწილი ხელახლა შეფასდება.

8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები (ს.შ.)	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები
ს.შ.1 –იცის და შეუძლია საზ. კვების ობიექტის სახეების გარჩევა, მათი სტრუქტურა და ფუნქციონირება	<p>–იცის კვების ობიექტის სახეები, მათი მუშაობის სპეციფიკა.</p> <p>. –სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების პრინციპები.</p> <p>–იცის სამზარეულოს მართვის სწორი დაგეგმარება და აღრიცხვიანობის წარმოება.</p> <p>–იცის კვების საწარმოთა სათავსოების მოწყობისა და მოვლის, ტექნოლოგიური პროცესების სანიტარულ–ჰიგიენური კონტროლის განხორციელება.</p> <p>–იცის სამზარეულოს აღწერა–ინვენტარიზაციის ჩატარების, სწორი დაგეგმარებისა და მართვის საფუძვლები</p>	<p>–ტესტირება</p> <p>–ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>–სიტუაციური ამოცანა</p> <p>–პრაქტიკული დავალება</p> <p>–დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>–პრეზენტაცია-შეფასება</p> <p>–ტესტირება</p>

	<p>საბაზისო დონეზე.</p> <p>.-საბაზისო დონეზე ფლობს შრომითი ურთიერთობებისა და პროფესიის მარეგულირებელ ნორმებსა და სტანდარტებს, შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო, სანიტარული-ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს, პირველადი დახმარების წესებს.</p> <p>-შეუძლია კვების სხვადასხვა ობიექტებისათვის სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადება და მის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება.</p> <p>. -შეუძლია სამუშაო არეილის მომზადება და ორგანიზება, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება.</p> <p>. -შეუძლია სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით დაკისრებული სამუშაოს შესრულება.</p> <p>. - შეუძლია მზარეულის ან სხვა პერსონალის მითითებებისა და შენიშვნების მიღება-გათვალისწინება.</p> <p>. - შეუძლია კრიტიკულ მდგომარეობაში მყისიერი რეაგირება.</p> <p>-შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან, ასევე პროფესიული ცოდნისა და უნარების პრეზენტაცია.</p> <p>. -შეუძლია სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა, დამუშავება.</p> <p>- იცის ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. კერძის ულუფებად დაყოფა; კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.</p>	<p>-ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-როლური თამაში</p>
<p>ს.შ. 2იცის და შეუძლია სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა-გამოყენება</p>	<p>-შეუძლია სამუშაო იარაღებისა და მანქანა-დანადგარების სწორი შერჩევა, მომზადება.</p> <p>-იცის სამზარეულოს ტექნიკის, სამუშაო იარაღების, მანქანა-დანადგარების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება-მოხმარება.</p> <p>-შეუძლია სხვადასხვა სახის სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენებით მათი მოვლა-დეზინფექცია.</p> <p>-ფლობს დანით მუშაობის ტექნიკას საშუალო დონეზე.</p> <p>- შეუძლია წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დატალური და ამომწურავი მიწოდება.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>-პრეზენტაცია-შეფასება</p> <p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-როლური თამაში</p>

<p>ს.შ. ჰიცის და შეუძლია საკვები პროდუქტების მიღება– შენახვა– დამუშავება, ნახევარფაბრიკატების დამზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> – იცის საკვები პროდუქტების სახეები ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება. – იცის საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია. – იცის და შეუძლია საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა და დაფასოება), მათი შენახვა. . – იცის სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება, დამზადება. თერმული დამუშავების, გაყინვისა და გაციების მეთოდები. . – შეუძლია საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება. ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული კომპონენტების მომზადება და შენახვა ტემპერატურული ნორმების დაცვით. . – იცის ყველანაირი საკვები პროდუქტების ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა. – იცის საკმაზ–სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია ქვეყნების მიხედვით. . – იცის ნედლეულის ხარჯის, ნ/ფაბრიკატებისა და მზა ნაწარმის გამოსავლიანობის გამოთვლა ნედლეულის ცალკეული სახეობების მიხედვით. – შეუძლია ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი, იცის ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. . – იცის კვების მნიშვნელობა და არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი და ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა. . – იცის სანიტარულ–ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისა და მზა პროდუქციისადმი. . – იცის კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების–მიღებისა და შენახვის წესები. – იცის საზ. კვების ობიექტების სათავსოების მოწყობა–მოვლა, მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები. – იცის ვადაგასული და გაფუჭებული 	<ul style="list-style-type: none"> – ტესტირება – ზეპირი გამოკითხვა – სიტუაციური ამოცანა – პრაქტიკული დავალება – დემონსტრირება–დაკვირვება – პრეზენტაცია–შეფასება – ტესტირება – ზეპირი გამოკითხვა – სიტუაციური ამოცანა – როლური თამაში
--	---	--

	პროდუქტის ჩამოწერის წესები.	
<p>ს.შ.4. იცის და შეუძლია ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება</p>	<p>– იცის ქართული სამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონალური სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა.</p> <p>– შეუძლია ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზა რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე.</p> <p>– შეუძლია მარტივი და რთული (შერეული) კერძების საკალკულაციო ბარათების შედგენა.</p> <p>– იცის კერძის ულუფებად დაყოფა, კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.</p> <p>. – შეუძლია კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისი და სერვირება.</p> <p>. – იცის სანიტარულ–ჰიგიენური მოთხოვნები მზა პროდუქციისადმი.</p> <p>– შეუძლია დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება.</p> <p>– იცის კერძის მომზადების, კულინარული დამუშავების და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <p>– კერძის მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს.</p> <p>. – აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით.</p> <p>– შეუძლია გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს წინასწარ განსაზღვრული დავალებები ძირითადი მეთოდების, ინსტრუმენტებისა და მასალების გამოყენებით.</p> <p>. – შეუძლია ტექნოლოგიური ბარათების, მენიუმების და რეცეპტების გაგება და გააზრება.</p> <p>გაგება.</p>	<p>–ტესტირება</p> <p>–ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>–სიტუაციური ამოცანა</p> <p>–პრაქტიკული დავალება</p> <p>–დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>–პრეზენტაცია-შეფასება</p> <p>–ტესტირება</p> <p>–ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>–სიტუაციური ამოცანა</p> <p>–როლური თამაში</p>
<p>ს.შ.5. იცის და შეუძლია მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის</p>	<p>–იცნობს მსოფლიო კულინარული ხელოვნების საფუძვლებს და თავისებურებებს.</p> <p>– შეუძლია მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების მომზადება</p>	<p>–ტესტირება</p> <p>–ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>–სიტუაციური ამოცანა</p>

<p>კერძების მომზადება</p>	<p>რეცეპტურის საფუძველზე. . -ამზადებს კერძებს ბოსტნეულის, ბურღულეულის, სხვადასხვა პირუტყვის ხორცის, ფრინველის, ნანადირევის, თევზის, ზღვის პროდუქტების, სოკოს, კვერცხის, რძის პროდუქტების, პარკოსნების გამოყენებით. -იცის გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების, კანაპეების, აპერიტივებისა და სხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება. -შეუძლია კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისი და სერვირება. . -იცის მომსახურების კულტურა და სტუმართან ურთიერთობა. -კერძის მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს. -აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით. -შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია.</p>	<p>-პრაქტიკული დავალება -დემონსტრირება-დაკვირვება -პრეზენტაცია-შეფასება -ტესტირება -ზეპირი გამოკითხვა -სიტუაციური ამოცანა -როლური თამაში</p>
<p>ს.შ.6. იცის და შეუძლია ცომზე მუშაობა, მარტივი დესერტების მომზადება</p>	<p>. - იცის ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები -იცის ცომზე მუშაობის ტექნიკა -იცის მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგია -იცის საჭირო საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები -იცის ნედლეულისა და მზა ნაწარმისადმი სანიტარულ-ჰიგიენური მოთხოვნები .-იცის ნ/ფაბრიკატისა და მზა ნაწარმის შენახვის წესები ტემპერატურული ნორმების დაცვით</p>	<p>-ტესტირება -ზეპირი გამოკითხვა -სიტუაციური ამოცანა -პრაქტიკული დავალება -დემონსტრირება-დაკვირვება -პრეზენტაცია-შეფასება -როლური თამაში</p>
<p>ს.შ.7.იცის მენიუს სახეები და სტრუქტურა</p>	<p>-იცნობს მენიუს სტრუქტურას და სახეებს; -შეუძლია მენიუს, რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის წაკითხვა, გაგება და გააზრება; -იყენებს მენიუს კერძების მომზადებისას; -შეუძლია მენიუს წარდგენა; -შეუძლია მომხმარებელთან და</p>	<p>-ტესტირება -ზეპირი გამოკითხვა -სიტუაციური ამოცანა -პრაქტიკული დავალება -დემონსტრირება-დაკვირვება</p>

	<p>კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია;</p> <p>–იცნობს და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას</p> <p>–ფლობს უცხო ენას ელემენტარულ დონეზე;</p> <p>–კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას;</p> <p>–იცავს პროფესიული ეთიკის ნორმებს და სტუმატომასპინძლობის ძირითად პრინციპებს.</p>	<p>-პრეზენტაცია-შეფასება</p> <p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-როლური თამაში</p>
<p>ს.შ.8. შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი</p>	<p>-შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება.</p> <p>-შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p> <p>-აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი - შეუძლია პრობლემების შეფასება, ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა;</p> <p>- ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება,</p> <p>-შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება;</p> <p>-შეუძლია დამოუკიდებლად ან რესტორნის მენეჯერთან ერთად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება; გააჩნია საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი;</p>	<p>დემონსტრირება-დაკვირვება</p>

<p>ს.შ.9. შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე.</p>	<p>-განსხვავებულ სიტუაციებში, ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს, -შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. -შეუძლია საქმიანობის კოორდინირება შეფ-მზარეულთან ან სამზარეულოს პერსონალთან, -მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. -ფლობს უცხოურ ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p>	<p>-ზეპირი გამოკითხვა -პრაქტიკული დავალება</p>
<p>ს.შ.10 შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანებისფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება</p>	<p>-შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. - შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>	<p>-ზეპირი გამოკითხვა -ტესტირება</p>
<p>ს.შ.11. გათავისებული აქვს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი</p>	<p>-იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის</p>	

<p>ღირებულებები</p>	<p>ძირითად პრინციპებს, --- გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა;</p> <p>-შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობა კოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვს საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;</p> <p>-კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. დაკმაყოფილებას.</p>	<p>-პრეზენტაცია-შეფასება -სიტუაციური ამოცანა -როლური თამაში</p>
----------------------------	---	---

თითოეული სგნის სწავლების შედეგების შეფასების მეთოდები და ინსტრუმენტები დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსებში (დანართი-3)

9. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი

კურსდამთავრებულს ენიჭება მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი საფეხურის პროფესიული დიპლომი.

10. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება

„საჯარო სამართლის იურიდიულ პირს – პროფესიულ კოლეჯს „ოპიზარი“ აქვს უფლება გასცეს პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტი არსებული კანონმდევობის საფუძველზე.

11. ადამიანური რესურსი (დანართი-4)

#	პედაგოგი	სასწავლო კურსი	სამუშაო გამოცდილება პროფილით	კვალიფიკაცია
1	აკოფაშვილი ფიქრია	უცხო ენა(ინგლისური)		ბაკალავრი ინგლისური ენის პედაგოგი
2	თამარაძე ლამარა	საინფორმაციო დასაკომუნიკაციო ტექნოლოგიები		მათემატიკა, ინფორმატიკა და გამოთვლითი ტექნიკის პედაგოგი
3	ოკოშვილი მანანა	კულინარიის საფუძვლები		საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი
4	ოკოშვილი მანანა	კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა		საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი
5	კაკოშვილი ლიანა	სამზარეულოს მოწყობილობა დანადგარები		ინჟინერ-ტექნოლოგი
6	გელაშვილი იური	კალკულაცია -აღრიცხვა		სწავლული აგრონომი, ეკონომისტი
7	ოკოშვილი მანანა	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები კვების ობიექტებში		საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი
8	ნაირა ნათენაძე	სასწავლო პრაქტიკა	13.06.2011-16.07.2011წ სტაჟირება და პრაქტიკა სასტუმრო თბილისი მარიოტში „ცივი სამზარეულო, ცხელი სამზარეულო, საჩვენებელი სამზარეულო, ძირითადი სამზარეულო და საკონდიტრო“ სერთიპიკატი 10.05.2012-15.05.2012წ. ქ. ახალციხე. „მიმტანების გადამზადების კურსი“	
	ნაირა ნათენაძე	საწარმოო პრაქტიკა	13.06.2011-16.07.2011წ სტაჟირება და პრაქტიკა	

			სასტუმრო თბილისი მარიოტში „ცივი სამზარეულო, ცხელი სამზარეულო, საჩვენებელი სამზარეულო, ძირითადი სამზარეულო და საკონდიტრო“ სერთიპიკატი 10.05.2012- 15.05.2012წ. ქ. ახალციხე. „მიმტანების გადამზადების კურსი“	
--	--	--	--	--

12. მატერიალური რესურსი:

პროგრამის განხორციელება ხდება სასწავლებლის ბაზაზე სამზარეულოს მატერიალურ-ტექნიკური აღჭურვილობით. დანართი 5. პროგრამის განხორციელებას ხელს უწყობს ბიბლიოთეკის წიგნადი ფონდი, სადაც არსებობს პროგრამის შესაბამისი ლიტერატურა.

საწარმოო პრაქტიკის გავლა ხდება სხვადასხვა საწარმოში და ორგანიზაციებში გაფორმებული მემორანდუმების მეშვეობით. (არსებობს მემორანდუმები) (დანართი-6)

საგანმანათლებლო დაწესებულება: სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“