

## მზარეული (II)



**საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება:** მზარეული

**პროფესიული განათლების საფეხური:** მეორე საფეხური

**მისანიჭებელი კვალიფიკაცია:** მეორე საფეხურის მზარეულის პროფესიული კვალიფიკაცია

**პროგრამის მოცულობა:** 45 კრედიტი (1125 საათი); 6.5 თვე

თეორიული სწავლება - 40%: 18 კრედიტი (450 საათი)

პრაქტიკული სწავლება - 60%: 27 კრედიტი (675 საათი)

**პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:**

პროგრამაზე დაიშვება პირი, რომელსაც დასრულებული აქვს ზოგადი განათლების საბაზო საფეხური და ჩაბარებული აქვს ტესტირება უნარებისა და საბაზისო ცოდნის ნაწილში გამოცდების ეროვნულ ცენტრში

**პროგრამის მიზანი:**

პროგრამის მიზანია მოამზდოს მზარეულის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სამუშაო ადგილის ორგანიზება, სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება; საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, და დაფასოება), მათი შენახვა. მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; ქართული და მსოფლიო სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება.

**სწავლის შედეგი:**

მეორე საფეხურის მზარეული

<b>ცოდნა და გაცნობიერება</b>	<b>იცნობს და იცის:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა;</li><li>• სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები;</li><li>• სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება;</li></ul>
------------------------------	--

- საკვები პროდუქტების სახეები, შემადგენლობა, მათი კვებითი ღირებულება;
- საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია;
- საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, და დაფასოება), მათი შენახვის წესები.
- სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება; დამზადება, თერმული დამუშავების, გაყინვის ან გაციების მეთოდები. შენახვის პირობები და ვადები;
- საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება. ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით და მზარეულის ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლია ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით;
- ყველანაირი საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა. სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით);
- ქართული სამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონული სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა;
- ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზა რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე: იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძვლებს და მათ თავისებურებებს;
- მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების რეცეპტურის საფუძველზე მომზადება ბოსტნეულის, ბურღვლეულის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი); ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების; კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით წვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპეების; აპერიტივებისა და სხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება;
- ცომზე მუშაობა; ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები; ფლობს ხილისა და სხვა ინგრედიენტებისაგან მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგიას;
- მუშაობის ტექნიკა, მათ შორის დანით მუშაობის ტექნიკა საშუალო დონეზე (კარვინგის ხელოვნება). ცალკეული სახეობების მიხედვით; მენიუს სტრუქტურა და მენიუს სახეები, მენიუს წარდგენა, მარტივი და რთული (შერეული) კერძის საკალკულაციო ბარათების შედგენა;
- სამზარეულოს აღწერა /ინვენტარიზაცია; ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი. აქვს სამზარეულო მართვის სწორი დაგეგმარებისა და აღრიცხვიანობისათვის აუცილებელი საფუძვლების ცოდნა;
- ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. იცის კერძის ულუფებად დაყოფა;

	<p>კერძისთვის დირექტორების გამოთვლა;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სხვადასხვა კვების ობიექტების კლასიფიკაცია; სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადება და მის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება.</li> <li>• კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისა და სერვირების ცოდნა;</li> <li>• მომსახურების კულტურა, სტუმართან ურთიერთობა;</li> <li>• კვებისა და მისი მნიშვნელობის არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი კონტამინანტები, კვების პროდუქტების ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა.</li> <li>• სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები კვების მრეწველობის საწარმოების მოწყობისა და ტექნოლოგიური პროცესებისადმი;</li> <li>• სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისადმი; მზა პროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთა პირადი ჰიგიენა; მოთხოვნები პერსონალის შრომის პირობებისა და უსაფრთხოებისადმი. სანიტარიული კანონმდებლობა და საზოგადოებრივი კვების სფეროში მარეგლამენტირებელი ნორმატიული დოკუმენტები; სანიტარიული მოთხოვნები საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სათავსების მოწყობისა და მოვლისადმი;</li> <li>• მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები; საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში კვების პროდუქტების და/ან კერძების მომზადების, კულინარიული დამუშავებისა და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები. მოთხოვნები კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების, მიღებისა და შენახვისადმი; საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები; ინფექციური და პარაზიტული დაავადებების პროფილაქტიკა;</li> </ul> <p><b>საბაზისო დონეზე იცნობს:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები;</li> <li>• პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;</li> <li>• შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები;</li> <li>• სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;</li> <li>• პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები;</li> <li>• ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესი;</li> <li>• ინვენტარიზაციის ჩატარების წესი და ვადები.</li> </ul>
<p><b>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</b></p>	<p><b>შემღებ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს მასზე დაკისრებული სამუშაო.</li> <li>• სამუშაო არეალის მომზადებას და ორგანიზებას, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავებას; სამზარეულოს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენებას და მათი მოვლას;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• პროდუქტების დამუშავებას - კერძისათვის საკვები მასალის სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების ან დაფქვის გზით, კერძისათვის საჭირო მასალის თბური დამუშავებას.</li> <li>• დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადებას.</li> <li>• მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადებას; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვას ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</li> <li>• კერძების მომზადების პროცესში ტესტირების ჩატარებას, გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდების გამოყენებას; დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით მომზადებული საკვების გაცემას;</li> <li>• პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენას.</li> <li>• მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება/გათვალისწინებას და სათანადო დასკვნის გამოტანას ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</li> </ul>
<p><b>დასკვნის გაკეთების უნარი</b></p>	<p>შეძლებს მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღებას, გათვალისწინებას და სათანადო დასკვნის გამოტანას ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>
<p><b>კომუნიკაციის უნარი</b></p>	<p><b>შეძლებს</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაციას, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება/გააზრებას;</li> <li>• სამუშაო კონტრაქტის, სამზარეულოს შინაგანაწესის, ტექნოლოგიური ბარათის, სამუშაო განრიგების, მენიუების და რეცეპტების გაგება /გააზრებას.</li> <li>• პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვას კოლეგებთან და მომხმარებლებთან ურთიერთობისას;</li> <li>• მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაციას;</li> <li>• კრიტიკულ სიტუაციაში (კომფლიქტები, საჩივრები) მყისიერ რეაგირებას.</li> <li>• კოლეგების დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენას, მოსმენილის გაგება/გააზრებას და საჭიროებების დაზუსტებას;</li> <li>• წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდებას.</li> <li>• სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა/დამუშავებას.</li> <li>• ინფორმაციის მოძიებას ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან;</li> </ul> <p><b>ფლობს ინგლისურ ენას ელემენტარულ დონეზე</b> <b>შეძლებს</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენებას; მარტივი ტექსტების წაკითხვას და დასკვნების გაკეთებას.</li> </ul> <p><b>იცნობს და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.</b></p>
<b>სწავლის უნარი</b>	<p><b>შეძლებს</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისებას და შესწავლას; ნასწავლი მასალის გადმოცემას, შეფასების მიღებას.</li> <li>• მითითებული ლიტერატურის მიხედვით სწავლას;</li> <li>• სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობით განსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</li> </ul>
<b>ღირებულებები</b>	<p><b>იცნობს</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს;</li> <li>• პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს;</li> </ul> <p><b>აცნობიერებს</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• საკუთარ მოვალეობებს, ფუნქციებს და პასუხისმგებლობებს.</li> </ul> <p><b>შეძლებს</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• კონსტრუქციული თანამშრომლობას კოლეგებთან და პერსონალთან; კეთილგანწყობას;</li> <li>• საქმისადმი პატიოსან და ეთიკურ მიდგომას;</li> <li>• კრიტიკულ სიტუაციაში მობილიზაციას და მაქსიმალურად მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</li> </ul>

### **პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)**

- ლექციაზე დასწრება/სამუშაო ჯგუფში მუშაობას
- ლაბორატორიულ მეცადინეობას
- პრაქტიკულ მეცადინეობას
- დამოუკიდებელ მეცადინეობას
- საწარმოო პრაქტიკას
- გამოცდების (შუალედური და დასკვნითი) ჩაბარებას

### **პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება**

დადებით შეფასებად ჩაითვლება:

(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;

(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;

(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;

(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;

(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:

(FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.

(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა. პროფესიული სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.

პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.

**შეფასების ფორმა:**

- შუალედური შეფასება
- დასკვნითი შეფასება

**შეფასების მეთოდი:**

- ტესტირება
- ზეპირი გამოკითხვა
- დაკვირვება და დემონსტრირება

**სწავლების მეთოდები**

- თეორიული სწავლება
- პრაქტიკული მეცადინეობა
- სასწავლო პრაქტიკა
- საწარმოო პრაქტიკა

**სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა:**

სტუდენტს უფლება აქვს სწავლა გააგრძელოს მზარეულის მესამე საფეხურის პროგრამაზე.