

სსიპ კოლეჯი „აისი“

კულინარიის ხელოვნება /Cooking



1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება ქართულ და ინგლისურ ენაზე- კულინარიის ხელოვნება /Cooking

2. მისანიჭებელი კვალიფიკაციები ქართულ და ინგლისურ ენაზე

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში/Basic Vocational Qualification in Cooking

აღნიშნული კვალიფიკაციები განათლების საერთაშორისო კლასიფიკატორის ISCED-ის მიხედვით განეკუთვნება დეტალურ სფეროს - სასტუმრო, რესტორანი და კვება - კოდი 1013.

3. მიზანი

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადოს საკვები პროდუქტების კულინარიის სპეციალისტები.

4. დაშვების წინაპირობები: საბაზო განათლება, პროფესიული სტუდენტის სტატუსის მოპოვება

5. 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.

6. სტრუქტურა და მოდულები

„მოდულის, ქართული ენა A2 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს „პროფესიული ტესტირების ჩატარების დებულების დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2013 წლის 27 სექტემბრის ბრძანება N 152/ნ ბრძანებით დამტკიცებული დებულების მე-4 მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებულ რუსულ, აზერბაიჯანულ ან სომხურ ენაზე

ტესტირების გზით. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულებით“.

- **საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნება** მოიცავს 2 ზოგად მოდულს ჯამური 7 კრედიტის ოდენობით, 7 საერთო პროფესიულ მოდულს ჯამური 18 კრედიტის ოდენობით, 11 პროფესიულ მოდულს ჯამური 55 კრედიტის ოდენობით. საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს **80** კრედიტი. საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში მისანიჭებლად ქართულენოვანმა პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად 80 კრედიტი, ხოლო არაქართულენოვანმა პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად 95 კრედიტი, რომელთაგან 80 კრედიტს ემატება ქართული ენა A2 (15კრედიტი)
სწავლება-სწავლების ხანგრძლივობა:
 ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 14.5თვე;
 არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 17.5 თვე;

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ითვალისწინებს „გაცნობითი პრაქტიკისა“ და „პრაქტიკული პროექტის“ მოდულებს. „გაცნობითი პრაქტიკის“ მიზანია, პროფესიულ სტუდენტს სწავლების დასაწყისში შეუქმნას წარმოდგენა შესაბამისი სფეროს, დასაქმების შესაძლებლობების, ორგანიზაციული მოწყობისა და პოზიციების, შრომითი ურთიერთობების შესახებ. პრაქტიკული პროექტი განსაზღვრავს ინტეგრირებული დავალების ტიპს, რომლის შესრულებისას პროფესიული სტუდენტი სპეციალიზაციისთვის საჭირო უნარებს დაადასტურებს.

№	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.	საკონდიტრო (კულინარული) მინი ნაწარმის მომზადება	3
9.	სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	4
10.	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	4
11.	პრაქტიკული პროექტი - კულინარიის ხელოვნება / მზარეული	6
ჯამი:		55

7. მისანიჭებელი კვალიფიკაციების 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.

9. ჩარჩო დოკუმენტის საფუძველზე პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავება

სსიპ კოლეჯმა „აისი“ ჩარჩო დოკუმენტის საფუძველზე, შეიმუშავა ერთი სახის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა - კულინარიის ხელოვნება.

10. სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება

პირს კრედიტი მიენიჭება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე, რომელიც შესაძლებელია:

- ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით;
- ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით;
- გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

განმავითარებელი შეფასება შესაძლოა განხორციელდეს როგორც ქულების, ასევე ჩათვლის პრინციპების გამოყენებით.

განმსაზღვრელი 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.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები მოცემულია მოდულებში.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მოდულების, სწავლის შედეგებისა და თემატიკის კომპონენტებში ითვალისწინებს რვა საკვანძო კომპეტენციის განვითარებას (*მშობლიურ ენაზე კომუნიკაცია; უცხო ენაზე კომუნიკაცია; მათემატიკური კომპეტენცია; ციფრული კომპეტენცია; დამოუკიდებლად სწავლის უნარი; პიროვნებათშორისი, კულტურათაშორისი, სოციალური და მოქალაქეობრივი კომპეტენციები; მეწარმეობა და კულტურული გამომხატველობა*), რომლებიც მნიშვნელოვანია პროფესიონალი და კონკურენტუნარიანი კადრის აღზრდისთვის. რვა საკვანძო კომპეტენციიდან ერთ-ერთი - მშობლიური/პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სწავლების ძირითადი ენის განვითარების მიზნით, თითოეული პროფესიული განათლების მასწავლებლის მიერ სწავლება-სწავლის პროცესში ფასდება ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაციის უნარი, კერძოდ, მართლწერისა და მართლმეტყველების წესების დაცვა შემდეგი კომპეტენციების ფარგლების გათვალისწინებით:

მართლმეტყველება

- საუბრის/პრეზენტაციის დროის ლიმიტის დაცვა;
- სათანადო პროფესიული ლექსიკის გამოყენება;
- მოსაზრების ჩამოყალიბება გასაგებად, ნათლად და თანამიმდევრულად;
- ადეკვატური მაგალითებისა და არგუმენტების მოყვანა;
- ზეპირი მსჯელობისთვის დამახასიათებელი არავერბალური საშუალებების ადეკვატურად გამოყენება (მაგ., ქესტიკულაცია, ინტერვალი საუბარში, ხმის ტემბრის ცვალებადობა).

მართლწერა

- საკავშირებელი სიტყვების სწორად გამოყენება;
- ძირითადი სასვენი ნიშნების (წერტილი, კითხვისა და ძახილის ნიშნები) სწორად გამოყენება;
- პროფესიული ლექსიკის სათანადოდ გამოყენება;
- წერისას ტიპობრივი სტილისტური ხარვეზების აღმოფხვრა;
- არ უნდა იქნეს გამოყენებული ენისთვის არაბუნებრივი შესიტყვებები და ლექსიკა - ბარბარიზმები, ჟარგონები;
- ინფორმაციის გადმოცემა თანამიმდევრულად, გასაგებად, შესასრულებელი აქტივობის შესაბამისად.

11. კვალიფიკაციის მინიჭება

კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები.

12. სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების (სსსმ) და შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე (შშმ) პროფესიული სტუდენტების სწავლებისათვის

შეზღუდული შესაძლებლობისა და სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე პირთა პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში ჩართულობის უზრუნველყოფის მიზნით ასეთი პირები მოდულებზე დაიშვებიან მოდულის წინაპირობის/წინაპირობების დაძლევის გარეშე.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით განსაზღვრული კრედიტები პირს ენიჭება მხოლოდ შესაბამისი სწავლის შედეგების დადასტურების შემთხვევაში, ხოლო კვალიფიკაცია - მე-11 პუნქტით გათვალისწინებული წესით.

13. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლები

სასტუმრო, რესტორანი და კვების ჩარჩო დოკუმენტი