

სსიპ კოლეჯი „მოდუსი“

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

კულინარიის ხელოვნება

საკონტაქტო ინფორმაცია:
მისამართი: ქ. რუსთავი, შარტავას ქ.N4

პროგრამის ხელმძღვანელი: ელენე კაკაბაძე

რუსთავი
2020 წ.

1. ჩარჩო დოკუმენტის სახელწოდება, რომლის საფუძველზეც შექმნილია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა : - სასტუმრო, რესტორანი და კვება / Hotel, Restaurants and Catering
2. ჩარჩო დოკუმენტის სარეგისტრაციო ნომერი, რომლის საფუძველზეც შექმნილია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა: 10117-3
3. მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია:

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში / Basic Vocational Qualification in Cooking

აღნიშნული კვალიფიკაცია განათლების საერთაშორისო კლასიფიკატორის ISCED-ის მიხედვით განეკუთვნება დეტალურ სფეროს - სასტუმრო, რესტორანი და კვება - კოდი 1013. აღმწერი - „შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში“.
4. საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი:

საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, უზრუნველყოს ისეთი პროფესიული პროგრამების დანერგვა, რომლებიც როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადებს სასტუმრო, სარესტორნო მომსახურების, საკვები პროდუქტების კულინარიის სპეციალისტებსა და კონდიტერს.
5. დაშვების წინაპირობა: საბაზო განათლება
6. 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; 941
კურსდამთავრებულს შეუძლია საკუთარი ბიზნესის წარმოება - თვითდასაქმება.
7. სტრუქტურა და მოდულები
 - 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 კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს **80** კრედიტი.

პროგრამა ითვალისწინებს „გაცნობითი პრაქტიკისა“ და „პრაქტიკული პროექტის“ მოდულებს. „გაცნობითი პრაქტიკის“ მიზანია, პროფესიულ სტუდენტს/მსმენელს სწავლების დასაწყისში შეუქმნას წარმოდგენა შესაბამისი სფეროს, დასაქმების შესაძლებლობების, ორგანიზაციული მოწყობისა და პოზიციების, შრომითი ურთიერთობების შესახებ. პრაქტიკული პროექტი განსაზღვრავს

ინტეგრირებული დავალების ტიპს, რომლის შესრულებისას პროფესიული /მსმენელი სპეციალიზაციისთვის საჭირო უნარებს დაადასტურებს.

კულინარიის ხელოვნება		
№	ზოგადი მოდულები	კრედიტი
1.	ინფორმაციული წიგნიერება 1 0610003	3
2.	უცხოური ენა /ინგლისური ენა/ 0230101	4
	ჯამი:	7
№	საერთო პროფესიული მოდულები	კრედიტი
1.	გაცნობითი პრაქტიკა - სასტუმრო, რესტორანი და კვება 1011701	2
2.	ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი 1011705	4
3.	პირველადი გადაუდებელი დახმარება 0910117	2
4.	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები 1011763	2
5.	სასტუმროსა და რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა 1011764	4
6.	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის 1011702	2
7.	გარემოსდაცვითი საფუძვლები 0911202	2
	ჯამი:	18
№	პროფესიული მოდულები -კულინარიის ხელოვნება	კრედიტი
1.	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია 1011725	4
2.	კულინარული ხელოვნების ისტორია 1011721	2
3.	მარაგების კონტროლი 1011722	2
4.	კერძების მომზადების ტექნოლოგია 1011720	7
5.	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება 1011729	9
6.	ქართული სამზარეულოს საუზმეული 1011728	5
7.	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება 1011724	9
8.	კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება 1011726	3
9.	სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის	4

	ხელოვნებისათვის) 1011773	
10.	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში 1011748	4
11.	პრაქტიკული პროექტი -კულინარიის ხელოვნება / მზარეული 1011723	6
ჯამი:		55
კრედიტების რ-ბა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის სულ:		80
კრედიტების რ-ბა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის სულ:		95

8. მისანიჭებელი კვალიფიკაციების შესაბამისი სწავლის შედეგები:

კულინარიის ხელოვნების მიმართულებით 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. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავება:

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა შემუშავებულია *კულინარიის ხელოვნების მიმართულებით საბაზო* კვალიფიკაციის მისაღებად: შემუშავებული პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა სრულად მოიცავს სავალდებულო ზოგად, საერთო და პროფესიულ მოდულებს.

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 რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულეზში.

პროგრამა მოდულების, სწავლის შედეგებისა და თემატიკის კომპონენტებში ითვალისწინებს რვა საკვანძო კომპეტენციის განვითარებას (*მშობლიურ ენაზე კომუნიკაცია; უცხო ენაზე კომუნიკაცია; მათემატიკური კომპეტენცია; ციფრული კომპეტენცია; დამოუკიდებლად სწავლის უნარი; პროვნებათმორისი, კულტურათმორისი, 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 უნდა შეფასდეს 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. ჩარჩო დოკუმენტის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტი დამტკიცებული 2019 წლის 22 თებერვალს, ბრძ. N141/ი განხორციელებული ცვლილება - 2019 წლის 31 იანვარის ბრძ. 882/ი)

14. დანართები:

- დანართი №1 - საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო გეგმა;
- დანართი №2 - სასწავლო გარემოს აღჭურვილობა;
- დანართი №3 - პროგრამის განმახორციელებელი პერსონალი;
- დანართი №4 - 0110001 „ქართული ენა A 2“;
- დანართი №5 - სასწავლო გეგმა, ქართული ენა;
- დანართი №6 - 0610003 ინფორმაციული წიგნიერება 1;
- დანართი №7 - 0230101 უცხოური ენა (ინგლისური ენა);
- დანართი №8 - 1011701 გაცნობითი პრაქტიკა - სასტუმრო, რესტორანი და კვება;
- დანართი №9 - 1011705 ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი;
- დანართი №10 - 0910117 პირველადი გადაუდებელი დახმარება;
- დანართი №11 - 1011763 ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები;
- დანართი №12 - 1011764 სასტუმროსა და რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა;
- დანართი №13 - 1011702 კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის;
- დანართი №14 - 0911202 გარემოსდაცვითი საფუძვლები;

- დანართი №15 - 1011725 საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია;
- დანართი №16 - 1011721 კულინარიული ხელოვნების ისტორია;
- დანართი №17 - 1011722 მარაგების კონტროლი;
- დანართი №18 - 1011720 კერძების მომზადების ტექნოლოგია;
- დანართი №19 - 1011729 ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება;
- დანართი №20 - 1011728 ქართული სამზარეულოს საუზმეული;
- დანართი №21 - 1011724 საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება;
- დანართი №22 - 1011726 კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება;
- დანართი №23 - 1011773 სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის);
- დანართი №24 - 1011748 კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში;
- დანართი №25 - 1011723 პრაქტიკული პროექტი - კულინარიის ხელოვნება/მზარეული .
- დანართი №26 - ბიუჯეტი, კულინარიის ხელოვნება'
- დანართი №27 - პროგრამის განხორციელების მიზანშეწონილობის დასაბუთება