

დამტკიცებულია სსიპ ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის
კოლეჯის დირექტორის N 04-88 ბრძანება (11.06.2020)
ცვლილება 04-104 03.07.2020
ცვლილება 04-105 03.07.2020
ცვლილება 04-110 14.07.2020
ცვლილება 04-196 09.10.2020
ცვლილება 04-134 04/11/2021 დანართი 3
04-156 10.12.2021
N04-15 25.01.2022
ცვლილება 04-52 09.03.2022
ცვლილება N04-54; 09.03.2023 დანართი N15



სსიპ - ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის კოლეჯი
პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა
კულინარიის ხელოვნება

მისამართი: მცხეთის რ-ნი, სოფ. წინამძღვრიანთკარი
საკონტაქტო ინფორმაცია: 577215090; www.tmk.edu.ge
პროგრამის ხელმძღვანელი: ლევან ბერიაშვილი

tmkcollege@tmk.edu.ge

მცხეთა
2023

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება ქართულ და ინგლისურ ენაზე - კულინარიის ხელოვნება / Art Culinary
2. ჩარჩო დოკუმენტის სარეგისტრაციო ნომერი, რომლის საფუძველზეც შემუშავებულია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა კულინარიის ხელოვნება: 10117-3

3. 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. აღმწერი - „შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში“.

4. მიზანი

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 წინაპირობები

- საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია - საბაზო განათლება

6. დასაქმების სფერო და შესაძლებლობები

პროგრამა ითვალისწინებს ისეთი პროგრამების შემუშავებას, რომელთა გავლის შედეგად კურსდამთავრებულს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროსა და რესტორანში, როგორც დაბალი რგოლის თანამშრომლად, ისე საშუალო რგოლის პოზიციაზე, კერძოდ,

- 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.

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.

სასტუმრო მომსახურება, სარესტორნო მომსახურება		
№	ზოგადი მოდულები	კრედიტი
1.	ინფორმაციული წიგნიერება 1	3
2.	უცხოური ენა	4
ჯამი:		7
№	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.	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

8. მისანიჭებელი კვალიფიკაციების შესაბამისი სწავლის შედეგები:

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

სწავლის შედეგები კულინარიის ხელოვნების მიმართულებით

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

სსიპ - ილია წინამძღვრიშვილის სახელობის კოლეჯმა შეიმუშავა კულინარიის ხელოვნების პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა. პროგრამა შემუშავებულია დუალური მიდგომით, რომელშიც სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების 50% -ზე მეტი მიიღწევა რეალურ სამუშაო გარემოში.

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 მოდულებში.

ჩარჩო დოკუმენტი 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 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 და კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებითი პირობაა საკვალიფიკაციო გამოცდის ჩაბარება.

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. პროგრამის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლები

- ჩარჩო დოკუმენტი- სასტუმრო, რესტორანი და კვება

14. საგანმანათლებლო დაწესებულების პარტნიორი ორგანიზაციები, რომლებთანაც ხელშეკრულების მეშვეობით უზრუნველყოფილია პრაქტიკული კომპონენტის განხორციელება:

რესტორანი „გერმანული პაბი“ მის: ვაჟა-ფშაველას გამზ N59

15 .არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტების სწავლება

მოდულების, ქართული ენა A2 და ქართული ენა B1 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2021 წლის 2 ივლისის N42/ნ ბრძანებით დამტკიცებული ,, პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის წესისა და პირობების დამტკიცების შესახებ“ დოკუმენტით გათვალისწინებული შესაბამისი მუხლის საფუძველზე. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულებით.

16. პროგრამის განხორციელების ადგილი:

პროგრამა ხორციელდება

- მცხეთის რაიონის სოფ. წინამძღვრიანთკარში (ძირითდი სასწავლო კორპუსი)
- ზერო ვაინ ბარს თბილისი, ლ. ქიაჩელის 10
- შპს სევსამორა მენეჯმენტი
- შპს კრუიზი რესტორანი „ოქროს საწმისი“
- რესტორანი - „აი ღვინის სახლი“

პრაქტიკული კომპონენტი:

ზერო ვაინ ბარს თბილისი, ლ. ქიაჩელის 10

შპს სევსამორა მენეჯმენტი

შპს კრუიზი რესტორანი „ოქროს საწმისი“

რესტორანი - „აი ღვინის სახლი“

16. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში:

ქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 80 კრედიტი

არაქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 95 კრედიტი

17. პროგრამის ხანგძლივობა:

- ქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 96 სასწავლო კვირა
- არაქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 106 სასწავლო კვირა

დანართი N1 - სასწავლო გეგმა

დანართი N2-ზღვრული რაოდენობის დასაბუთება

დანართი N3 - პროგრამის განმახორციელებლები

დანართი N4-მატერიალური რესურსი

დანართი N5-პროგრამის იუჯეტი

დანართი N6 - კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის

დანართი N7-პირველადი გადაუდებელი დახმარება

დანართი N8-ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი

დანართი N9-გარემოსდაცვითი საფუძვლები

დანართი N10-ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები

დანართი N11-ინფორმაციული წიგნიერება 1

დანართი N12-უცხოური ენა III

დანართი N13-მარაგების კონტროლი

დანართი N14-კერძების მომზადების ტექნოლოგიადანართი N15-

დანართი N15 ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება-1

დანართი N16 ქართული სამზარეულოს საუზმეული

დანართი N17-საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება

დანართი N18-კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება

დანართი N19-სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)

- დანართი N20- კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში
- დანართი N21-საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია
- დანართი N22-კულინარიული ხელოვნების ისტორია
- დანართი N23-პრაქტიკული პროექტი - კულინარიის ხელოვნება,მზარეული
- დანართი N24 – ქართული ენა A2
- დანართი N25 - გაცნობითი პრაქტიკა
- დანართი N26 - სასტუმროს -რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურები