



„პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა დამტკიცებულია:

სსიპ კოლეჯის „ოპიზარი“

დრექტორის .#24. 29.05..2020 წლის

სსიპ კოლეჯი "ოპიზარი"

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

კულინარიის ხელოვნება

საკონტაქტო ინფორმაცია:

მისამართი: ახალციხე, რუსთაველის ქ. 111

ტელეფონი: T- (365)2 2 11 03 ; T-599172005 ; (365) 2 2 17 41;

ელ-ფოსტა: Belaavalishvili@gmail.com

ვებ გვერდი: www.profkoleji-opizari.ge

პროგრამის ხელმძღვანელი: ნ. ნათენაძე, ბ. მელიქიძე, მ. ოკოშვილი

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტის სახელწოდება, ქართულ და ინგლისურ ენაზე , რომლის საფუძველზეც შემუშავებულია პროგრამა: სასტუმრო, რესტორანი და კვება/Hotel, Restaurants and Catering
2. ჩარჩოდოკუმენტის სარეგისტრაციო ნომერი, რომლის საფუძველზე შემუშავებულია პროგრამა: 10117-3
3. მისანიჭებელი კვალიფიკაციები ქართულ და ინგლისურ ენაზე

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. მიზანი

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, უზრუნველყოს ისეთი პროფესიული პროგრამების დანერგვა, რომლებიც როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადებს მომსახურების სფეროსთვის საკვები პროდუქტებით კულინარიის სპეციალისტებსა

5. დაშვების წინაპირობები

- 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 გვეგვამენ, 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.. 1 არჩევითი მოდული 6 კრედიტით. კულინარიის ხელოვნებაში საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს 86 კრედიტი

არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის ქართული ენის 15 კრედიტი, სულ 101 კრედიტი.

პროგრამაში „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 №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 მოდულით.

პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტი 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

ერთიერთობების შესახებ. პრაქტიკული პროექტი განსაზღვრავს ინტეგრირებული დავალების ტიპს, რომლის შესრულებისას პროფესიული /მსმენელი სპეციალიზაციისთვის საჭირო უნარებს დაადასტურებს.

პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტით განსაზღვრულია არჩევითი სტატუსის მქონე მოდული „სწრაფი კვება“. რომლის განხორციელება დამატებით შესაძლებელია საგანმანათლებლო დაწესებულებების მიერ პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამაში.

- მოცულობა: ქართულენოვანი სტუდენტებისთვის 86 კრედიტი
- სავარაუდო ხანგრძლივობა: 16 სასწავლო თვე
- მოცულობა: არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 101 კრედიტი
- სავარაუდო ხანგრძლივობა: სასწავლო 18 თვე

№	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
კულინარიის ხელოვნება		
№	ზოგადი მოდულები	კრედიტი
1.	ინფორმაციული წიგნიერება 1	3
2.	უცხოური ენა	4
ჯამი:		7

№	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 საუმეულო	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
№	არჩევითი მოდულები	კრედიტი
2	სწრაფი კვება	6
სულ ჯამი:		86

8. 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. პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტის საფუძველზე პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავება

საგანმანათლებლო დაწესებულებამ პროფესიული საგანმანათლებლო ჩარჩო დოკუმენტის საფუძველზე, შეიმუშავა პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამა - კულინარიის ხელოვნება. შემუშავებული პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ითვალისწინებს არჩევითი სტატუსის მოდულებს ამავე სტანდარტის მოდულების კრედიტთა მოცულობის (80 კრედიტი) არა უმეტეს 20 %-ისა. (სულ 86 კრედიტი).

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.

პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტი 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; მენარმეობა 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., უესტიკულაცია, 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, უარგონები;
- ინფორმაციის გადმოცემა თანამიმდევრულად, გასაგებად, შესასრულებელი აქტივობის შესაბამისად.

11. პროფესიული 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.

დანართები №1.1 -სასწავლო გეგმა

- 1.2. უცხოური ენა
- 1.3. ინფორმაციული წიგნიერება 1
- 1.4. გაცნობითი პრაქტიკა - სასტუმრო, რესტორანი და კვება
- 1.5 ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი

- 1.6. პირველადი გადაუდებელი დახმარება
- 1.7 ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები
- 1.8 სასტუმროსა და რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა
- 1.9 კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის
- 1.10. გარემოსდაცვითი საფუძვლები
- 1.11 საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია
- 1.12 კულინარული ხელოვნების ისტორია
- 1.13 მარაგების კონტროლი
- 1.14. კერძების მომზადების ტექნოლოგია
- 1.15 ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება
- 1.16 ქართული სამზარეულოს საუბმეული
- 1.17. საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება
- 1.18. კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება
- 1.19. სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)
- 1.20 კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში
- 1.21. პრაქტიკული პროექტი - კულინარიის ხელოვნება / მზარეული
- 1.22. სწრაფი კვება
- 1.23. ქართული ენა A2

დანართი № 2 პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამის დამტკიცების აქტი;

დანართი №3 – პროგრამის განხორციელებისთვის საჭირო ადამიანური რესურსის შესახებ

დანართი № 4 პროგრამის განხორციელებისთვის საჭირო მატერიალური რესურსის შესახებ

დანართი № 5--პროგრამის ბიუჯეტი

დანართი № 6--საგანმანათლებლო პროგრამის დაგეგმვის, განხორციელებისა და შეფასების მეთოდოლოგია;

დანართი № 7--საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელების მიზანშეწონილობის დასაბუთება;

დანართი № 8 -დოკუმენტი, რომლითაც განსაზღვრულია საგანმანათლებლო პროგრამის დამტკიცებაზე უფლებამოსილი პირი/ორგანო;

დანართი № 9--საგანმანათლებლო პროგრამის დამტკიცების, მათში ცვლილებების შეტანისა და გაუქმების წესები;

დანართი № 10--სწავლის შედეგების შეფასების სისტემის მარეგულირებელი წესი;
დანართი № 11--გასაჩივრების დამტკიცებული პროცედურები;
დანართი № 12 -ინდ. სასწავლო გეგმების შემუშავების რეგულაცია;
დანართი № 13 -პროგრამაზე ჩასარიცხ პროფესიულ სტუდენტთა რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდოლოგია;
დანართი № 14--პროგრამაზე ჩასარიცხ პროფესიულ სტუდენტთა მოთხოვნილი საერთო რაოდენობის დასაბუთება.
არსებობის შემთხვევაში, სტუდენტთა ზღვრული რაოდენობის დასაბუთება
დანართი № 15--საფასურის გადახდის დამადასტურებელი დოკუმენტი;

პროგრამის განხორციელებისათვის დადებულია ხელშეკრულებები:

1. შპს „თი ენდ თი კორპორეიშენი“ ხელშეკრულება # 9
2. შპს „სალიდინო“ ხელშეკრულება # 11
3. სასტუმრი „ლომსია“ ხელშეკრულება # 12