

პროგრამის სახელწოდება: ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება

პროგრამის სახე: პროფესიული მომზადება

ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩოს დონე: მესამე

პროგრამის ხანგრძლივობა კვირებში: 13 კვირა

კვირეული სასწავლო საათობრივი დატვირთვა: 30 სთ

სულ საკონტაქტო საათების რაოდენობა: 367 სთ

მსმენელთა რაოდენობა ჯგუფში:

მინიმალური - 6 მაქსიმალური - 10

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა: საბაზო განათლება

პროგრამის მიზნები:

პროგრამის მიზანია მოამზადოს კვალიფიციური კადრი, რომელიც ფლობს ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადების თეორიულ ცოდნასა და პრაქტიკულ უნარებს. პროგრამის ფარგლებში მსმენელები შეისწავლიან: კვების ობიექტის ფუნქციონირების ძირითად პრინციპებს, შრომის უსაფრთხოების, სანიტარულ-ჰიგიენური და სურსათის უვნებლობის საერთაშორისო სტანდარტების (HACCP, GHP) მოთხოვნებს. ძირითადი და დამხმარე ინგრედიენტის სახეებს, მათ კულინარულ პოტენციალს, პირველადი და თბური დამუშავების მეთოდებს, ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების სახეებს და მომზადების ტექნოლოგიებს.

პროგრამის კურსდამთავრებულები შეძლებენ დასაქმებას სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში და/ან თვითდასაქმებას.

სწავლის შედეგები:

1. კვების ობიექტებში სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების, უსაფრთხო ექსპლუატაციისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვა.
2. ინგრედიენტების სახეები, მათი პირველადი და თბური დამუშავების მეთოდების გაცნობა
3. ხორცისგან ძირითადი და წვნიანი კერძების მომზადება
4. ფრინველის ხორცისაგან კერძების მომზადება
5. თევზის კერძების მომზადება
6. ბოსტნეული და ბაღჩეული კულტურებისაგან კერძების მომზადება
7. შეჭამანდების მომზადება
8. ფქვილოვანი კულინარული ნაწარმის მომზადება

პროგრამის მოკლე აღწერა:

პროფესიული მომზადების პროგრამაზე „ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება“ სწავლა შეუძლია ყველა დაინტერესებულ სრულწლოვან საბაზო განათლების მქონე პირს, რომელსაც სურვილი აქვს მოკლე დროში მიიღოს კონკრეტული ცოდნა/უნარები და დასაქმდეს აღნიშნული მიმართულებით.

პროგრამის ხანგრძლივობაა 13 კვირა, 367 საათი, კვირეული დატვირთვა 30 სთ.

სწავლა განხორციელდება სამუშაოზე დაფუძნებული სწავლების მეთოდოლოგიით, მაღალკვალიფიციური სპეციალისტების მიერ, შრომის უსაფრთხოებისა და სანიტარულ-ჰიგიენური მოთხოვნების გათვალისწინებით. სწავლის შედეგების მიღწევა განხორციელდება სსიპ კოლეჯში „ოპიზარი“, სტანდარტის მოთხოვნის შესაბამისად აღჭურვილ A და C- სასწავლო გარემოში.

სასწავლო მასალის შესწავლისას გამოყენებული იქნება სწავლის მეთოდები: ლექცია, ინსტრუქტაჟი, დემონსტრირება, პრაქტიკული მეცადინეობა. მსმენელების შეფასებისას გამოყენებული იქნება ყოველკვირეული განმავითარებელი შეფასება, ხოლო პროგრამის ბოლოს - განმსაზღვრელი შეფასება, შეფასების მეთოდით: გამოკითხვა (წერილობითი) და პრაქტიკული დავალება -დაკვირვებით.

პროფესიული მომზადების პროგრამის ფარგლებში გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ კურსდამთავრებულები მიიღებენ კვალიფიკაციის დამადასტურებელ, სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ პროფესიის დამადასტურებელ სერთიფიკატს, დანართით, რომელშიც ფიქსირდება პირის მიერ პროგრამის ფარგლებში მიღწეული ცოდნა და უნარები.