



2014 წელი

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

მზარეული

მეორე საფეხური

1. ზოგადი ნაწილი

1.1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

მზარეულის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძვნება:

- "პროფესიული განათლების შესახებ" საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო დადანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეცილობებისა და პროფესიულსპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს
- განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 121-ე ბრძანებას" პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის" შესახებ;
- არაფორმალური პროფესიული განათლების აღიარების პირობებისა და წესის დამტკიცების შესახებ განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება 8/ნ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდამარეგულირებელ დოკუმენტებს:

1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

მზარეული

1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

მზარეული 010463

1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/

- კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს
- კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,

1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

სწავლების ხანგრძლივობა 31 კვირა 7 თვე

2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი

3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

პროგრამის დასრულების შემდეგი პერსპექტივები:

1. სწავლის გაგრძელება შემდეგ საფეხურზე,

2. სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, საზაფხულო ღია ტიპის საზოგადოებრივი კვების ობიექტები; დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები და სასტუმრო სახლები, დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები; გემები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა ობიექტები, სადაც არის კვებითი მომსახურება

4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

პროგრამის მიზანია მოამზდოს მზარეულის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სამუშაო ადგილის ორგანიზება, ჰიგიენის ნორმების დაცვა, პროდუქტების მიღება, აღრიცხვა და დაცვა, პროდუქტების ვარგისიანობის განსაზღვრა, მენიუს შედგენა, კერძების მომზადება, ქართული და მსოფლიო კერძების გაფორმება და გაცემა.

5. სასწავლო გეგმა

5.1. სწავლის შედეგები/მიღწევის კრიტერიუმები - პროგრამის სასწავლო კურსები/ მოდულები

სწავლის შედეგები (ს.შ.) და შესრულების კრიტერიუმები (კ.)	რეკომენდირებული სასწავლო კურსები/მოდულები
ს.შ.1.ცოდნა და გაცნობიერება	
<p>იცნობს და იცის:</p> <p>კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა;</p> <p>სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები;</p> <p>სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება.</p> <p>საკვები პროდუქტების სახეები, შემადგენლობა, მათი კვებითი ღირებულება.</p> <p>საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია.</p> <p>საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, და დაფასოება), მათი შენახვის წესები.</p> <p>სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება; დამზადება, თერმული დამუშავების, გაყინვის ან გაციების მეთოდები. შენახვის პირობები და ვადები.</p> <p>საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება. ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით და მზარეულის ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლია ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <p>ყველანაირი საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგანგარჩევა.</p> <p>სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით);</p> <p>ქართული სამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონული სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა;</p> <p>ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზა რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე: იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძვლებს და მათ თავისებურებებს.</p> <p>მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების რეცეპტურის საფუძველზე მომზადება ბოსტნეულის, ბურღვლეულის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი) ხორცის; ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების;</p>	<p>1.სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>2.კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა</p> <p>3. ჰიგიენა და სანიტარია</p> <p>4.მენიუ და კალკულაცია</p> <p>5. სამეწარმეო საქმიანობა</p>

კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით წვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპეების; აპერიტივებისა და სხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება.

ცომზე მუშაობა; ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები; ფლოზს ხილისა და სხვა ინგრედიენტებისაგან მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგიას;

მუშაობის ტექნიკა, მათ შორის დანით მუშაობის ტექნიკა საშუალო დონეზე (კარვინგის ხელოვნება). ნედლეულის ხარჯის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის გამოსავლიანობის გამოთვლა ნედლეულის ცალკეული სახეობების მიხედვით. იცნობს მენიუს სტრუქტურას და მენიუს სახეებს,

მენიუს წარდგენა, მარტივი და რთული (შერეული) კერძის საკალკულაციო ბარათების შედგენა;

სამზარეულოს აღწერა /ინვენტარიზაცია; ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი. აქვს სამზარეულო მართვის სწორი დაგეგმარებისა და აღრიცხვიანობისათვის აუცილებელი საფუძვლების ცოდნა.

ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. იცის კერძის ულუფებად დაყოფა; კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.

სხვადასხვა კვების ობიექტების კლასიფიკაცია; შეუძლია სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადებასა და მის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება.

კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისა და სერვირების ცოდნა.

მომსახურეობის კულტურა, სტუმართან ურთიერთობა,

კვებისა და მისი მნიშვნელობის არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი კონტამინანტები, კვების პროდუქტების ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა.

სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები კვების მრეწველობის საწარმოების მოწყობისა და ტექნოლოგიური პროცესებისადმი.

სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისადმი; სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები მზა პროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთა პირადი ჰიგიენა; მოთხოვნები პერსონალის შრომის პირობებისა და უსაფრთხოებისადმი. სანიტარიული კანონმდებლობა და საზოგადოებრივი კვების სფეროში მარეგლამენტირებული ნორმატიული დოკუმენტები. სანიტარიული მოთხოვნები საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სათავსების მოწყობისა და მოვლისადმი.

მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები; საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში კვების პროდუქტების და/ან კერძების მომზადების, კულინარიული დამუშავებისა და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები. მოთხოვნები კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების, მიღებისა და შენახვისადმი. საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები; ინფექციური და პარაზიტული დაავადებების პროფილაქტიკა.

საბაზისო დონეზე იცნობს:

- შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები;
- პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;
- შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები;

<ul style="list-style-type: none"> - სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები; - პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები; - ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესი; - ინვენტარიზაციის ჩატარების წესი და ვადები. 	
---	--

ს.შ.2 ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი

<p>შეუძლია:</p> <p>სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს მასზე დაკისრებული სამუშაო.</p> <p>სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება; სამზარეულოს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება და მათი მოვლა;</p> <p>პროდუქტების დამუშავება - კერძისათვის საკვები მასალის სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების ან დაფქვის გზით, კერძისათვის საჭირო მასალის თბური დამუშავება.</p> <p>დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება.</p> <p>მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <p>კერძების მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს; აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით;</p> <p>პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა.</p> <p>მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. სასწავლო პრაქტიკა 2. კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა 3. ჰიგიენა და სანიტარია 4. მენიუ და კალკულაცია 5. სამეწარმეო საქმიანობა
---	---

ს.შ.3 დასკვნის უნარი

<p>შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. სასწავლო პრაქტიკა
--	--

ს.შ.4 კომუნიკაციის უნარი

<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება და გააზრება; სამუშაო კონტრაქტის, სამზარეულოს შინაგანაწესის, ტექნოლოგიური ბარათის, სამუშაო განრიგების, მენიუმების და რეცეპტების გაგება და გააზრება. შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან ურთიერთობისას; შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია; შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში (კომფლიქტები, საჩივრები) მყისიერი რეაგირება. კოლეგების დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა, დამუშავება. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) intermediate დონეზე. მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას შეუძლია მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენება. ტექსტების წაკითხვა და დასკვნების გაკეთება. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება და გაგება ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან; ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) ელემენტარულ დონეზე. შეუძლია მარტივი ტექსტების წაკითხვა და გაგება; იცნობს და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.</p>	<p>1.სასწავლო პრაქტიკა 2.კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა 3. ჰიგიენა და სანიტარია 4.მენიუ და კალკულაცია 5. სამეწარმეო საქმიანობა</p>
<p>ს.შ.5სწავლის უნარი</p>	
<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. აქვს უნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით; სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობით განსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</p>	<p>1.სასწავლო პრაქტიკა 2.კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა 3. ჰიგიენა და სანიტარია 4.მენიუ და კალკულაცია 5. სამეწარმეო საქმიანობა</p>
<p>ს.შ.6ღირებულებები</p>	
<p>იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობა კოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვს საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს</p>	<p>1.სასწავლო პრაქტიკა 2.კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა</p>

მოზილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.

3. ჰიგიენა და
სანიტარია

4. მენიუ და
კალკულაცია

5. სამეწარმეო
საქმიანობა

5.2. სწავლის შედეგები

სასწავლო კურსები/ მოდულები/საგნები	სწავლის შედეგები					
	ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნისგა კეთების უნარი	კომუნიკაცი ის უნარი	სწავლის უნარი	ღირებულ ეები
საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	+	+		+		
სამეწარმეო საქმიანობა	+			+		+
უცხო ენა (ინგლისური)	+	+		+		
სასწავლო პრაქტიკა	+	+	+	+	+	
საწარმოო პრაქტიკა	+	+	+	+	+	
კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა	+	+				
მენიუ, კალკულაცია, ხარჯთაღრიცხვა	+	+	+	+	+	
ჰიგიენა და სანიტარია	+	+	+	+	+	

5.3. სასწავლო კურსების/მოდულების ჩამონათვალი, სწავლების ფორმა(ტიპი), საათებისა და კრედიტების განაწილება

სასწავლო 25 კვირა

საწარმოო პრაქტიკა 6 კვირა

	საგნები	კრედიტებისრაოდენობა	საათებისგანაწილება							სულსაათებისრაოდენობა	კვირულიდატვირთვა	
			საკონტაქტოსაათები						დამოუკიდებელისაათები (საათი)			
			ლექცია /პრაქტიკული (საათი)	ლაბორატორიული	სასწავლოპრაქტიკა (საათი)	საწარმოოპრაქტიკა (საათი)	შუალედური შეფასება	დასკვნითიშეფასება				
1	უცხო ენა (ინგლისური)	4	71					2	2	25	100	3
2	საოფისე კომპიუტრული პროგრამები	3	46					2	2	25	75	2
3	სამეწარმეო საქმიანობა	2	21					2	2	25	50	1
4	კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა	5	94					2	2	27	127	4
5	მენიუ, კალკულაცია, ხარჯთაღრიცხვა	2	21					2	2	25	50	1
6	ჰიგიენა და სანიტარია	2	21					2	2	25	50	1
7	სასწავლო პრაქტიკა	18,6			459			4	2		465	18,6
8	საწარმოო პრაქტიკა	8,4				204		4	2		210	35
10	სულ	45	274		459	204		20	16	152	1125	

5.4. სწავლების პროცესის ორგანიზება

სასწავლო კურსების/მოდულების კვირეული განაწილება

	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	III კვირა	...კვირა	...კვირა	XX კვირა	XXI კვირა	XXII კვირა	XXIII კვირა	XXIV კვირა	XXV კვირა	XXVI კვირა	XXVII კვირა	XXVIII კვირა	XXIX კვირა	XXX კვირა	XXXI კვირა	ჯამი
1	უცხო ენა(ინგლისური)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							75
2	საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							50
3	სამეწარმეო საქმიანობა	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							25
4	კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							100
5	მენიუ, კალკულაცია, ხარჯთაღრიცხვა	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							25
6	ჰიგიენა და სანიტარია	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							25
7	სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18	18	21	21	21	21	21							465
8	საწარმოო პრაქტიკა												35	35	35	35	35	35	210
9	ჯამი	30	30	30	30	30	30	33	33	33	33	33	35	35	35	35	35	35	975

5.5. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

სასწავლო სწავლება მოიცავს 25 კვირას, საწარმოო პრაქტიკა 6 კვირას. სასწავლო კურსების/მოდულების მონაცვლეობის აისახება სასწავლო კურსის/მოდულების კვირეულ განაწილებაში შემდეგნაირად: I კვირიდან XX კვირის ჩათვლით საათების კვირეული განაწილება შეადგენს 30 სთ; კვირის ჩათვლით საათების კვირეული განაწილება შეადგენს 33 სთ; საწარმოო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვა არის 35 სთ;

6. სწავლებისა და სწავლის მეთოდები

თითოეული საგნის სწავლების მეთოდთა დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში.

7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა (დატვირთვა)

- ლექციაზე დასწრება, სამუშაო ჯგუფში მუშაობა. ლაბორატორიული სამუშაო;
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;
- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
- შემაჯამებელი შეფასებებისათვის მომზადება და ჩაბარება;

8. შეფასების სისტემა

8.1. პროფესიული სტუდენტის მოსწრების შეფასება

დადებით შეფასებად ჩაითვლება:

- (A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;
- (B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;
- (C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;
- (D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;
- (E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:

(FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.

(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.

პროფესიული სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.

პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.

შეფასების ფორმა:

- შუალედური შეფასება
- დასკვნითი შეფასება

შეფასების მეთოდი:

- ტესტი
- დაკვირვება და დემონსტრირება

8.2. შეფასების ინსტრუმენტები

პრაქტიკული უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

პრაქტიკული დავალება

სიტუაციური ამოცანა

დემონსტრირება

შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ტესტი

დემონსტრირება

8.3. სიზუსტის ხარისხი

თითოეული შედეგის შეფასებისათვის შერჩეული ინსტრუმენტი უზრუნველყოფს მაქსიმალურ სიზუსტეს. განსაზღვრულია შეცდომების რაოდენობა და მათი რაჩობა მნიშვნელოვნების მიხედვით, განსაზღვრულია მინიმალური დადებითი ქულა. (შეფასების კრიტერიუმები თან ახლავს თითოეულ სილაბუსს)

8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

თითოეული შეფასებისათვის ინსტრუმენტის თავისებურებიდან გამომდინარე, განსაზღვრულია სათანადო დრო.

8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები
<p>ს.შ.1</p> <p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცნობს და იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; • სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; • სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება. • საკვები პროდუქტების სახეები, შემადგენლობა, მათი კვებითი ღირებულება. • საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია. • საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, და დაფასოება), მათი შენახვის წესები. • სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება; დამზადება, თერმული დამუშავების, გაყინვის ან გაციების მეთოდები. შენახვის პირობები და ვადები. • საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება. ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით და მზარეულის ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლია ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით. • ყველანაირი საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგანგარჩევა. • სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით); • ქართული სამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონული სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა; • ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზა რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე: იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძველებს და მათ თავისებურებებს. • მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების რეცეპტურის საფუძველზე მომზადება ბოსტნეულის, ბურღველულის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი) ხორცის; ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების; კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით წვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპეების; აპერიტივებისა და სხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება. • ცომზე მუშაობა; ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები; ფლობს ხილისა და სხვა ინგრედიენტებისაგან მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგიას; 	<p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>დემონსტრირება</p> <p>ტესტი</p>

- მუშაობის ტექნიკა, მათ შორის დანით მუშაობის ტექნიკა საშუალო დონეზე (კარვინგის ხელოვნება). ნედლეულის ხარჯის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის გამოსავლიანობის გამოთვლა ნედლეულის ცალკეული სახეობების მიხედვით. იცნობს მენიუს სტრუქტურას და მენიუს სახეებს,
- მენიუს წარდგენა, მარტივი და რთული (შერეული) კერძის საკალკულაციო ბარათების შედგენა;
- სამზარეულოს აღწერა /ინვენტარიზაცია; ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი. აქვს სამზარეულო მართვის სწორი დაგეგმარებისა და აღრიცხვიანობისათვის აუცილებელი საფუძვლების ცოდნა.
- ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. იცის კერძის ულუფებად დაყოფა; კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.
- სხვადასხვა კვების ობიექტების კლასიფიკაცია; შეუძლია სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადებასა და მის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება.
- კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისა და სერვირების ცოდნა.
- მომსახურების კულტურა, სტუმართან ურთიერთობა,
- კვებისა და მისი მნიშვნელობის არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი კონტამინანტები, კვების პროდუქტების ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა.
- სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები კვების მრეწველობის საწარმოების მოწყობისა და ტექნოლოგიური პროცესებისადმი.
- სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისადმი; სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები მზა პროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთა პირადი ჰიგიენა; მოთხოვნები პერსონალის შრომის პირობებისა და უსაფრთხოებისადმი. სანიტარიული კანონმდებლობა და საზოგადოებრივი კვების სფეროში მარეგლამენტირებელი ნორმატიული დოკუმენტები. სანიტარიული მოთხოვნები საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სათავსების მოწყობისა და მოვლისადმი.
- ძწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები; საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში კვების პროდუქტების და/ან კერძების მომზადების, კულინარიული დამუშავებისა და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები. მოთხოვნები კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების, მიღებისა და შენახვისადმი. საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები; ინფექციური და პარაზიტული დაავადებების პროფილაქტიკა. საბაზისო დონეზე იცნობს:
 - შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები;
 - პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;
 - შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები;
 - სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;
 - პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები;
 - ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესი;
 - ინვენტარიზაციის ჩატარების წესი და ვადები.

<p>ს.შ. 2 ცოდნის პრაქტიკაში იგამოყენებ ისუნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <p>სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს მასზე დაკისრებული სამუშაო.</p> <p>სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება; სამზარეულოს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება და მათი მოვლა;</p> <p>პროდუქტების დამუშავება - კერძისათვის საკვები მასალის სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების ან დაფქვის გზით, კერძისათვის საჭირო მასალის თბური დამუშავება.</p> <p>დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება.</p> <p>მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <p>კერძების მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს; აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით;</p> <p>პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა.</p> <p>მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>	<p><i>პრაქტიკული</i> <i>დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p> <p><i>ტესტი</i></p>
<p>ს.შ. 3 დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>	<p><i>პრაქტიკული</i> <i>დავალება</i> <i>დემონსტრირება</i></p>
<p>ს.შ.4 კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება და გააზრება; სამუშაო კონტრაქტის, სამზარეულოს შინაგანაწესის, ტექნოლოგიური ბარათის, სამუშაო განრიგების, მენიუების და რეცეპტების გაგება და გააზრება. შეუძლია პროფესიული ეტიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან ურთიერთობისას; შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია; შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში (კომფლიქტები, საჩივრები) მყისიერი რეაგირება. კოლეგების დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა, დამუშავება. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) intermediate დონეზე. მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას შეუძლია მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენება. ტექსტების წაკითხვა და დასკვნების გაკეთება. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება და გაგება ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან; ფლობს უცხო ენას (ინგლისური)</p>	<p><i>პრაქტიკული</i> <i>დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p> <p><i>ტესტი</i></p>

	ელემენტარულ დონეზე. შეუძლია მარტივი ტექსტების წაკითხვა და გაგება; იცნობს და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.	
ს.შ. 5 სწავლისუნარი	შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. აქვს უნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით; სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობით განსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.	<i>პრაქტიკული დავალება დემონსტრირება დაკვირვება</i>
ს.შ.6 ღირებულებები	იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობა კოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვს საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.	<i>პრაქტიკული დავალება დემონსტრირება</i>

9. ადამიანური რესურსი

საგანი	მასწავლებელი	კვალიფიკაცია
უცხო ენა(ინგლისური)	ნანა ფილფანი	ინგლისური ენის მასწავლებელი
საოფოსე კომპიუტერული პროგრამები	ელგუჯა გაბრიჭიძე	გეოგრაფიის მასწავლებელი, კომპიუტერის მომხმარებელ ოპერატორი
სამეწარმეო საქმიანობა	ზაირა ქურდიანი	გეოგრაფიის მასწავლებელი, სერთიფიკატები: სემინარი პროფესიული ცენტრების ეკონომიკის მასწავლებლებისათვის, ბიზნესის მართვის უნარჩვევები, კურსი: საგადასახადო საკითხები
კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა	სვეტლანა ხაფთანი	დაწყებითი კლასების მასწავლებლის კვალიფიკაცია მეორე საფეხურის მზარეულის კვალიფიკაცია
მენიუ, კალკულაცია, ხარჯთაღრიცხვა	მერი მერლანი	ბუღალტრული აღრიცხვის სპეციალისტი

ჰიგიენა და სანიტარია	შორენა ხაფთანი	ვეტერინარი ექიმი
სასწავლო პრაქტიკა	კიაზო გირგვლიანი	ხუთი წლის შეგ მზარეულად მუშაობის გამოცდილება
საწარმოო პრაქტიკა	კიაზო გირგვლიანი	ხუთი წლის შეგ მზარეულად მუშაობის გამოცდილება

10. მატერიალური რესურსი

სასწავლო აუდიტორია
 კომპიუტერული აუდიტორია
 სასწავლო პრაქტიკის ლაბორატორია

11. საწარმოო პრაქტიკის გავლის ადგილი:

კურსი საწარმოო პრაქტიკას გაივლის სასტუმრო „ჩუბუ“ ე. ფარჯიანის # 17.
 შ.პ.ს. სასტუმრო „ძველი სეტი“ გ.ჯაფარიძის #11

12. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი

დოკუმენტის სახე და მისასანიჭებელი კვალიფიკაცია

პროფესიული დიპლომი

მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

13. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება

ხელმოწერა:

საგანმანათლებლო დაწესებულება:

პროგრამის დამტკიცების ბრძანების ნომერი