**2024 -2025**

საგანმანათლებლო პროგრამების კატალოგი

1. აკადემიის შესახებ - ფოტოები და სხვა, საინტერესო რამეები, საკონტაქტო ინფრომაცია, სოც ქსელები, ვებ გვერდი...
2. პროგრამის დასახელება: კულინარიის ხელოვნება
3. კვალიფიკაციია, დონე:

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში / Basic Vocational Qualification in Cooking

1. კრედიტების მოცულობა

ა) ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 80 კრედიტი, 50 სასწავლო კვირა, 2000 საათი

ბ) არაქართუელოვანი სტუდენტებისთვის - 95 კრედიტი, 60 სასწავლო კვირა, 2375 საათი

1. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

• საბაზო ზოგადი განათლება

• შიდა გამოცდა/გასაუბრება

1. პროგრამის მიზანი:

პროფესიული პროგრამების უზრუნველყოფს ადგილობრივ და საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზაოს კონკურენტუნარიანი კულინარები/მზარეულები

1. 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.

1. შეფასება

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 პროგრამა, 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., ჟესტიკულაცია, 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.

1. დასაქმების შესაძლებლობა

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.

1. პროგრამის განხორცილების ადგილი

შპს მსოფლიო განათლების აკადემია, რესტორანი „მალა“, საირმე

1. ჩარიცვისთვის საჭირო დოკუმენტები

1. სარეგისტრაციო განცხადება (შეივსება საბუთების ჩაბარების დროს). არასრულწლოვანი პირის შემთხვევაში განცხადებას ავსებს მისი კანონიერი წარმომადგენელი;

2. პირადობის დამადასტურებელი დოკუმენტის (პირადობის მოწმობის/ID ბარათის) დედანი და ასლი (უცხო ქვეყნის მოქალაქე - პასპორტის/პირადობის მოწმობის ასლი და სანოტარო წესით დამოწმებული თარგმანის დედანი); არასრულწლოვანი ან მეურვეობის საჭიროების მქონე პირის შემთხვევაში განმცხადებლის პირადობის მოწმობის ასლი და დოკუმენტი, რომელიც ადასტურებს კანონიერი წარმომადგენლის სათანადო უფლებამოსილებას;

3. 2 ფოტოსურათი 3x4 და ელ. ვერსია (CD/DVD დისკზე);

4. სამხედრო აღრიცხვას დაქვემდებარებულმა პირებმა, საქართველოს მოქალაქეებმა - სამხედრო აღრიცხვაზე ყოფნის დამადასტურებელი დოკუმენტი (დედანი და ასლი);

5. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობის შესაბამისად, ზოგადი განათლების სრული ან საბაზო საფეხურის დაძლევის დამადასტურებელი დოკუმენტი (დედანი/სანოტარო წესით დამოწმებული ასლი) ან განათლების დამადასტურებელი ის დოკუმენტი (დედანი/სანოტარო წესით დამოწმებული ასლი), რომლის მიღებაც შეუძლებელი იქნებოდა ზოგადი განათლების სრული ან საბაზო საფეხურის დაძლევის გარეშე);

6. სხვა ქვეყნის საგანმანათლებლო დაწესებულებაში განათლების მიღების შემთხვევაში - განათლების დამადასტურებელი დოკუმენტის სანოტარო წესით დამოწმებული ქართულენოვანი თარგმანი და სსიპ-განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნულ ცენტრის მიერ გაცემული განათლების აღიარების დოკუმენტი (დედანი/სანოტარო წესით დამოწმებული ასლები);

7. პირმა, რომელმაც განათლება მიიღო ოკუპირებულ ტერიტორიებზე, რის საფუძველზეც ხდება ჩარიცხვა პროფესიულ პროგრამაზე - უნდა წარმოადგინოს განათლების აღიარების დოკუმენტი (დედანი/სანოტარო წესით დამოწმებული ასლები);

8. სხვა დოკუმენტი პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სპეციფიკის გათვალისწინებით.