



შპს მარნეულის კოლეჯი
LTD COLLEGE OF MARNEULI

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

პროგრამის ხელმძღვანელი მამუკა ავდოიანი

პროფესიული პროგრამა დამტკიცებულია
შპს - მარნეულის კოლეჯის დირექტორის
2026 წლის 27 თებერვლის N3862 ბრძანებით

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

კულინარია

მარნეული
2026

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - კულინარია/ Cooking
2. სარეგისტრაციო ნომერი - 10.17.1
3. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - საშუალო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიაში/Secondary Vocational Qualification in Cooking
4. მიზანი - პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, რომელიც როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადებს კულინარიის სპეციალისტებს.
5. კვალიფიკაციის დონე
 - 5.1 ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩო (NQF) - მეოთხე დონე
6. კლასიფიკაციის აღწერა
 - 6.1 ISCED კოდი და აღწერა: 1013 სასტუმრო, რესტორანი და კვება - შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში.
 - 6.2 ISCO კოდი: 5120 მზარეულები
 - 6.3 ეკონომიკური საქმიანობის სახეების ეროვნული კლასიფიკატორის კოდი: 56.10.0 რესტორნები და საკვებით მობილური მომსახურების საქმიანობები
7. დასაქმების შესაძლებლობები - კულინარს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროში, რესტორანსა და კვების სხვა ობიექტებში, სადაც გეგმავენ და ახორციელებენ საკვები პროდუქტების წარმოებას, შემდეგ პოზიციებზე: სასურსათო კვების ობიექტების მომსახურე პერსონალი, მათ შორის: მზარეულები, სამზარეულოში დამხმარეები და სხვ.
8. დაშვების წინაპირობა
 - 8.1 სრული ზოგადი განათლება;
9. სწავლის შედეგები

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

 - 9.1. მიიღოს მონაწილეობა კვების ობიექტის ორგანიზაციული სტრუქტურის ფორმირებასა და მისი ფუნქციონირების ძირითად პროცესებში
 - 9.2. დაამუშაოს ნედლეული და მოამზადოს ნახევარფაბრიკატები
 - 9.3. მოამზადოს ცომეული
 - 9.4. მოამზადოს დესერტები და ქართული ნუგბარი
 - 9.5. მოამზადოს კულინარული მინი ნაწარმი
 - 9.6. მოამზადოს ქართული ცივი კერძები და საუზმეული
 - 9.7. მოამზადოს ქართული სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები და გარნირები

- 9.8. მოამზადოს საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები და გარნირები
- 9.9. განახორციელოს მენიუსა და კერძების პრეზენტაცია და პოპულარიზაცია
- 9.10. განახორციელოს პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება
- 9.11. განახორციელოს მარაგების მართვა
- 9.12. დაიცვას მომსახურების პროგრამები და ეთიკის ნორმები
- 9.13. დაიცვას კვების ჰიგიენის, სანიტარიის, ჯანმრთელობისა და შრომის უსაფრთხოების ნორმები

10. სწავლის შედეგების დეტალური აღწერა

მოდული	პროფესიული უნარები	პროფესიული ცოდნა	საკვანძო კომპეტენციები							
			მშობლიურ ენაზე კომუნიკაცია	უცხო ენაზე კომუნიკაცია	მათემატიკური უნარ-ჩვევები და საბაზისო	ციფრული კომპეტენცია	დამოუკიდებლად სწავლის უნარი	პრობლემთშორისი და მოქალაქობრივი	მეწარმეობა	კულტურული გამომხატველობა
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	<ul style="list-style-type: none"> • ახასიათებს კულინარიის განვითარების ძირითად ეტაპებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის კულინარიის ისტორია და მისი როლი გასტრონომიაში • იცის მსოფლიო არამატერიალურ ნუსხაში შეტანილი კულინარიული შედეგები • იცის ადგილობრივი და საერთაშორისო კულინარული ტერმინოლოგია 	✓			✓	✓	✓		✓
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	<ul style="list-style-type: none"> • იცავს პირადი ჰიგიენის წესებს • იცავს სანიტარიულ-ჰიგიენურ ნორმებს • იცავს ქიმიური საშუალებების გამოყენების წესებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის კვების ჰიგიენისა და სანიტარიის დაცვის წესები • იცის კვების ჰიგიენის საერთაშორისო პროგრამი (HACCP) 	✓				✓			



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • იცავს სამუშაო სივრცის სისუფთავეს • იცავს ჯანმრთელობისა და შრომის უსაფრთხოების რეგულაციებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის GMP საერთაშორისო პროგრამები (კარგი საწარმოო პრაქტიკა) 									
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	<ul style="list-style-type: none"> • მომხმარებელთან ურთიერთობისას იცავს ეთიკისა და ეტიკეტის ნორმებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის პროფესიული ეთიკის ძირითადი პრინციპები 	✓					✓	✓		✓
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	<ul style="list-style-type: none"> • იცავს გარემოს დაბინძურებისაგან 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის გარემოს დაცვის საერთაშორისო და ადგილობრივი რეგულაციები • იცის გარემოს დაბინძურების თავიდან აცილების წესები და მექანიზმები 	✓					✓	✓		
მარკეტინგი და გაყიდვები	<ul style="list-style-type: none"> • ახორციელებს კონსულტაციას სპეციალური შეკვეთებისთვის • განიხილავს ალერგენებსა და დიეტურ შეზღუდვებს • მონაწილეობს დეგუსტაციების ორგანიზებასა და ჩატარებაში • მონაწილეობს მომხმარებლების უკუკავშირის ანალიზის პროცესში • მონაწილეობს სოციალური მედიის მართვაში პროდუქციის პრეზენტაციისთვის 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის კლიენტების მოთხოვნების ყურადღებით მოსმენისა და გაგების ხერხები • იცის კლიენტის სურვილების გათვალისწინებით იდეების და შემოთავაზებების მიწოდების საშუალებები • იცის ფასებისა და ვადების შეთანხმების ხერხები • იცის კლიენტების ინფორმირების საშუალებები გამოყენებული ინგრედიენტების შესახებ • იცნობს ალერგენების შემცველობას • იცის ალტერნატიული ინგრედიენტები • იცნობს სპეციალურ დიეტური მოთხოვნებს (ვეგანური, 	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

		<p>უგლუტენო, დაბალი შაქრის შემცველობის)</p> <ul style="list-style-type: none"> • იცის დეგუსტაციის მენიუს შედგენის ხერხები • იცის სადეგუსტაციო ნიმუშების მომზადების წესები • იცის პროდუქტების პრეზენტაციისა და მათი მახასიათებლების ახსნის ხერხები • იცის კლიენტების კითხვებზე პასუხის გაცემის წესები • იცის უკუკავშირის მიღებისა და გათვალისწინების ხერხები • იცის აქტიური მოსმენის ხერხები • იცის ფოტო და ვიდეო კონტენტის შექმნისა და გაზიარების წესები • იცის სპეციალური შეთავაზებებისა და ლოიალობის პროგრამის შემუშავების წესები • იცის პერსონალიზებული შეთავაზებების მომზადების გზები კლიენტების პრეფერენციების გათვალისწინებით • იცის პრობლემის სწრაფი და ეფექტური გადაჭრის გზები • იცის სიტუაციის ანალიზისა და პრევენციული ზომების მიღების მნიშვნელობა 								
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	<ul style="list-style-type: none"> • ახორციელებს პირველადი (ექიმამდელი) სამედიცინო დახმარების აღმოჩენას 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ჯანმრთელობის, შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძრის უსაფრთხოების დაცვის 	✓				✓	✓		



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

		ადგილობრივი და საერთაშორისო პროგრამები და რეგულაციები							
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	<ul style="list-style-type: none"> • დანიშნულებისამებრ განსაზღვრავს პროდუქტის, ნედლეულისა და ნახევარფაბრიკატების საჭირო რაოდენობას • მონაწილეობს მენიუში შემავალი მზა პროდუქციის ფასის კალკულაციაში ნედლეულის ხარჯვის ნორმებისა გამოსავლიანობის გათვალისწინებით • ახორციელებს პროდუქტის, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის ნაშთების კონტროლს • ახორციელებს ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერას ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით • მონაწილეობს პროდუქტისა და ნედლეულის ინვენტარიზაციის პროცესში • ახორციელებს შეკვეთების ოპტიმიზაციას ხარჯების შესამცირებლად • ახორციელებს პროდუქტების ვარგისიანობის ვადების კონტროლს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის პროდუქტის, ნედლეულისა და ნახევარფაბრიკატების საჭირო რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები და ხერხები • იცის მენიუში შემავალი მზა პროდუქციის ფასის კალკულაციის მეთოდები • იცის ნედლეულის ხარჯვის ნორმების განსაზღვრის წესები • იცის გამოსავლიანობის ნორმების განსაზღვრის ხერხები • იცის პროდუქტის, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის ნაშთების კონტროლის მეთოდები • იცის ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერის ადგილობრივი რეგულაციები და ნორმები • იცის პროდუქტისა და ნედლეულის ინვენტარიზაციის წესები • იცის ხარჯების შესამცირებლად შეკვეთების ოპტიმიზაციის ხერხები • იცის პროდუქტების ვარგისიანობის ვადების კონტროლის მეთოდები 	✓	✓	✓	✓			✓



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • ახორციელებს FIFO (First In, First Out) პრინციპის დაცვას მარაგების გამოყენებისას • პროცედურების დაცვით ახორციელებს მასალა-ნედლეულის შეკვეთას • პროცედურების დაცვით იზარებს მასალა - ნედლეულს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის მარაგების გამოყენების FIFO (First In, First Out) პრინციპი • იცის მასალა-ნედლეულის შეკვეთისა და მიღების პროცედურები 								
<p>საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია</p>	<ul style="list-style-type: none"> • აღწერს პროდუქტებს სხვადასხვა მახასიათებლების მიხედვით • აღწერს სურსათის ბიოქიმიურ შემადგენლობასა და ენერგეტიკულ ღირებულებას • აღწერს მარცვლეულისა და მისი გადამუშავების შედეგად მიღებული პროდუქტების კლასიფიკაციასა და კულინარიულ პოტენციალს • აღწერს რძის, რძის პროდუქტების, კვერცხისა და ცხიმების კლასიფიკაციასა და კულინარიულ პოტენციალს • აღწერს ხილ-ბოსტნეულის კლასიფიკაციასა და კულინარიულ პოტენციალს • აღწერს ხორცის, ფრინველისა და ნანადირევის კლასიფიკაციასა და კულინარიულ პოტენციალს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის პროდუქტების შემადგენლობა და ძირითადი ნიშან-თვისებები • იცის სურსათის ბიოქიმიური შემადგენლობა და ენერგეტიკული ღირებულება • იცის მარცვლეულისა და მისი გადამუშავების შედეგად მიღებული პროდუქტების კლასიფიკაცია და კულინარიული პოტენციალი • იცის რძის, რძის პროდუქტების, კვერცხისა და ცხიმების კლასიფიკაცია და კულინარიული პოტენციალი • იცის ხილ-ბოსტნეულის კლასიფიკაცია და კულინარიული პოტენციალი • იცის ხორცის, ფრინველისა და ნანადირევის კლასიფიკაცია და კულინარიული პოტენციალი 	✓				✓			



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • აღწერს თევზისა და ზღვის არათევზეული პროდუქტების კლასიფიკაციასა და კულინარიულ პოტენციალს • აღწერს დამხმარე პროდუქტების კლასიფიკაციასა და კულინარიულ პოტენციალს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის დამხმარე პროდუქტების კლასიფიკაცია და კულინარიული პოტენციალი 								
<p>კულინარიის ხელოვნების ისტორია</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ახასიათებს კულინარიის განვითარების ძირითად ეტაპებს • აღწერს ძირითადი რელიგიური მიმდევრობების კულინარიულ ტრადიციებს • აღწერს პოპულარული საკვები პროდუქტების აღმოჩენის ფაქტებს • მსჯელობს გეოგრაფიული აღმოჩენების ზეგავლენის მნიშვნელობაზე მსოფლიო კულინარიის განვითარებაზე 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის კულინარიის ისტორია და მისი როლი გასტრონომიაში, მსოფლიო არამატერიალურ ნუხაში შეტანილი კულინარიული შედეგები • იცის ადგილობრივი და საერთაშორისო კულინარული ტერმინოლოგია • იცის კულინარიის განვითარების ძირითადი ეტაპები • იცნობს ძირითადი რელიგიური მიმდევრობების კულინარიულ ტრადიციებს • იცნობს პოპულარული საკვები პროდუქტების აღმოჩენის ფაქტებს • იცის გეოგრაფიული აღმოჩენების ზეგავლენა მსოფლიო კულინარიის განვითარებაზე 	✓		✓	✓	✓			✓
<p>საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცივ დესერტებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცხელ დესერტებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის დესერტების ნაირსახეობა და სტრუქტურა • იცის დესერტის მენიუს შედგენის პრინციპები • იცის გავრცელებული ცივი და ცხელი დესერტების რეცეპტურა 	✓		✓		✓		✓	✓



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კლასიკურ დესერტებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნაციონალურ ტკბილეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სხვადასხვა ქვეყნის ნაციონალურ დესერტებს • ტრადიციული ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ქართულ ნუგბარსა და ტკბილეულს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის დესერტის სოუსების მომზადების წესები • იცის ცივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგია • იცის ცხელი დესერტების მომზადების ტექნოლოგია • იცის ხილის დესერტების მომზადების ტექნოლოგია • იცის დაბალკალორიული დესერტის მომზადების ტექნოლოგია • იცის დესერტების გაფორმების წესები • იცის ნაციონალური ტკბილეულის რეცეპტები • იცის ნაციონალური ტკბილეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ქართული ნუგბარები და ტკბილეული 								
კერძების მომზადების ტექნოლოგია	<ul style="list-style-type: none"> • დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს • ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას • დანიშნულებისამებრ იყენებს ხელსაწყოებს, ელექტროაპარატურასა და დანადგარებს • წონის პროდუქტს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ნედლეულისა და პროდუქტის კლასიფიკაცია, სახეობები და წარმომავლობა • იცის ნედლეულისა და პროდუქტის ბიოლოგიური და ქიმიური შემადგენლობა • იცის საკვები პროდუქტების კულინარიული პოტენციალი • იცის ნედლეულისა და პროდუქტის კვებითი ღირებულება 	✓		✓		✓		✓	✓



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტსა და ნედლეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს ბოსტნეულსა და ბაღჩეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს ხორცსა და ხორცპროდუქტებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს ფრინველს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს თევზს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს ზღვის პროდუქტს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს ხილს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს თხილეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს მარცვლეულსა და ბურღულეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს • წონის ნახევარფაბრიკატებს • უსაფრთხოების პროგრამების დაცვით ინახავს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ნედლეულისა და პროდუქტის არჩევის წესი • იცის არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესი • იცის ხელსაწყოების, ელექტროაპარატურისა და დანადგარების დანიშნულებისამებრ გამოყენების წესი • იცის პროდუქტის აწონვის წესი • იცის პროდუქტის დამუშავების წესი • იცის ბოსტნეულისა და ბაღჩეულის დამუშავების წესი • იცის კარტოფილის დამუშავების წესი • იცის ხორცის დამუშავების წესი • იცის ფრინველის დამუშავების წესი • იცის თევზის დამუშავების წესი • იცის ზღვის პროდუქტის დამუშავების წესი • იცის ხილის დამუშავების წესი • იცის თხილეულის დამუშავების წესი • იცის მარცვლეულისა და ბურღულეულის დამუშავების წესი 								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<p>მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</p> <ul style="list-style-type: none"> იკავს ნახევარფაბრიკატების შენახვის ნორმებსა და წესებს 	<ul style="list-style-type: none"> იცის ნახევარფაბრიკატების ასორტიმენტი და მათი კლასიფიკაცია იცის ნახევარფაბრიკატების მომზადების სხვადასხვა მეთოდი იცის ნახევარფაბრიკატების დანაწევრების და აწონის წესები იცის ნახევარფაბრიკატების მომზადების პროცესში ტესტირების, გასინჯვისა და გემოს შერჩევის პროცედურები იცის მომზადებული ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები 								
<p>ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კერძებს ქართული სამზარეულოს სპეციფიკის გათვალისწინებით ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კერძებს რეგიონული სპეციფიკის გათვალისწინებით ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს წვნიანს ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბოსტნეულის კერძებსა და სალათებს ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ფხაღეულს 	<ul style="list-style-type: none"> იცის ქართული რეგიონალური გასტრონომიული კულტურის ისტორია და თავისებურებები იცის კერძების მომზადების ტექნოლოგია ქართული სამზარეულოს სპეციფიკის გათვალისწინებით იცის კერძების მომზადების ტექნოლოგია რეგიონული სპეციფიკის გათვალისწინებით იცის ქართული კერძების ღვინოსთან შეხამების თავისებურებები იცის წვნიანი კერძების მომზადების ტექნოლოგია იცის ბოსტნეულის კერძებისა და სალათების მომზადების წესი 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს პარკოსნებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სოკოს შემცველ კერძებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ხორცეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ფრინველს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს თევზეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს შიგნეულობას • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კვერცხის, რძის ნაწარმისა და ყველის კერძებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს საწებლებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მარინადებსა და მწნილებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცომეულს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ფხალეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის პარკოსნების მომზადების ტექნოლოგია • იცის ხორცეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ფრინველის მომზადების ტექნოლოგია • იცის თევზეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ნანადირევის მომზადების ტექნოლოგია • იცის შიგნეულობის მომზადების ტექნოლოგია • იცის კვერცხის, რძის ნაწარმისა და ყველის კერძების მომზადების წესი • იცის საწებლების მომზადება • იცის მარინადებისა და მწნილების მომზადების წესი • იცის ფუჯილოვანი ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია 								
<p>ქართული ცივი კერძები და საუზმეული</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცივ და ცხელ სალათებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ცივი და ცხელი სალათების მომზადების წესი • იცის ბოსტნეულისა და ბაღჩეულის მომზადების წესი 	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბოსტნეულსა და ბაღჩეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს პარკოსნებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სოკოს შემცველ კერძებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბურღულეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ხორცეულს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის პარკოსნების მომზადება • იცის ბურღულეულის მომზადების სხვადასხვა მეთოდები • იცის ხორცეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის მარინადებისა და მწნილების მომზადების წესი 								
<p>საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძებისა და საუზმის მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს საბაზო ბულიონებსა და წვნიანებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცივ და ცხელ სოუსებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცივ და ცხელ სალათებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბოსტნეულსა და ბაღჩეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კარტოფილს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის სხვადასხვა ქვეყნების სამზარეულოების (ფრანგული, იტალიური, თურქული, ბერძნული, რუსული) ფართოდ გავრცელებული კერძების მომზადების ტექნოლოგიები • იცის საერთაშორისო კერძების ღვინოსთან შეხამების თავისებურებები • იცის საბაზისო ბულიონებისა და სუპების (წვნიანების) მომზადების ტექნოლოგია • იცის ცივი და ცხელი სოუსების მომზადების ტექნოლოგია • იცის ცივი და ცხელი სალათების მომზადების წესი 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს პარკოსნებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სოკოს შემცველ კერძებს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბურღულეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ხორცეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ფრინველს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს თევზეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ზღვის პროდუქტს • ამზადებს პასტასა და ფქვილოვან ნაწარმს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბრინჯს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კერძებს კვერცხის, რძის ნაწარმისა და ყველისაგან • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სენდვიჩებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ბოსტნეულისა და ბაღჩეულის მომზადების წესი • იცის კარტოფილის მომზადების წესი • იცის პარკოსნების მომზადება • იცის ბურღულეულის მომზადების სხვადასხვა მეთოდები • იცის ხორცეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ფრინველის მომზადების ტექნოლოგია • იცის თევზეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ზღვის პროდუქტის მომზადების ტექნოლოგია • იცის პასტისა და ფქვილოვანი ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ბრინჯის მომზადების ტექნოლოგია • იცის კვერცხის, რძის ნაწარმისა და ყველისაგან კერძების მომზადების წესი • იცის სენდვიჩების მომზადების წესი 									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

<p>კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბოსტნეულსა და ბაღჩეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ხორცეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს თევზეულს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ზღვის პროდუქტს • ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კერძებს კვერცხის, რძის ნაწარმისა და ყველისაგან • ტრადიციული ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ქართულ ცომეულს და ცომისგან დამზადებულ გულსართიან პროდუქტებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის ბოსტნეულისა და ბაღჩეულის მომზადების წესი • იცის ხორცეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის თევზეულის მომზადების ტექნოლოგია • იცის ზღვის პროდუქტის მომზადების ტექნოლოგია • იცის კვერცხის, რძის ნაწარმისა და ყველისაგან კერძების მომზადების წესი • იცის ცომისგან დამზადებული გულსართიანი პროდუქტების საახეები და მათი მომზადების ტექნოლოგია 	✓		✓		✓		✓	✓
<p>სამზარეულოს ფუნქციონირება კულინარიის ხელოვნებისათვის</p>	<ul style="list-style-type: none"> • განსაზღვრავს სამზარეულოს პერსონალის სტრუქტურასა და იერარქიას • განასხვავებს სამზარეულოს ყველა პოზიციის პერსონალის უფლება - მოვალეობებს • პროცედურების დაცვით მონაწილეობს სამზარეულოს პერსონალის შერჩევის პროცესში 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის სხვადასხვა ტიპის სამზარეულო დაწესებულებების სპეციფიკა და დანიშნულება • იცის სამზარეულოს ორგანიზებისა და მუშაობის პრინციპები • იცის პროფესიისადმი წაყენებული მოთხოვნები - კულინარის როლი და მოვალეობები 	✓		✓		✓		✓	✓



	<ul style="list-style-type: none"> • მონაწილეობს სამზარეულოს პერსონალის სამუშაო გრაფიკების შედგენის პროცესში • სპეციფიკის გათვალისწინებით მონაწილეობს სამზარეულოს ძირითადი პროცედურების დაგეგმვაში • სპეციფიკის გათვალისწინებით განსაზღვრავს სამზარეულოს დამხმარე სათავსოების განლაგებასა და მოწყობის თავისებურებებს 	<ul style="list-style-type: none"> • იცის შეფისა და სამზარეულოს სხვა პერსონალის უფლება - მოვალეობები • იცის სამუშაო პროცესის დაგეგმვა-ორგანიზების ძირითადი პროცედურები • იცის სამზარეულოს დამხმარე სათავსოების დაგეგმარება-მოწყობისა და ფუნქციონირების ძირითადი წესები • იცნობს სამზარეულოს დანიშნულებას • იცის სამზარეულოს სხვადასხვა სექციის მუშაობის სპეციფიკა • იცნობს სამზარეულოს პერსონალის სტრუქტურის და იერარქიის მიხედვით პერსონალის სწორად შერჩევის მეთოდებს 								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სტრუქტურა

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამი ითვალისწინებს 16 პროფესიულ მოდულს ჯამური 76 კრედიტის მოცულობით, 3 ზოგად მოდულს ჯამური 9 კრედიტის მოცულობით და არჩევით მოდულს (პრაქტიკული პროექტი) 5 კრედიტის ოდენობით. პროგრამის ხანგრძლივობა 72 კვირა/16 თვე/1,5 წელი კულინარიაში საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მისანიჭებლად საჭიროა ჯამურად 90 კრედიტის დაგროვება.

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
ზოგადი მოდულები			

უცხოური ენა	3		დისტანციური
მეწარმეობა	4		
ინფორმაციული წიგნიერება*	2		დისტანციური
პროფესიული მოდულები			
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	3		დისტანციური
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	5		
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	1		
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2		დისტანციური
მარკეტინგი და გაყიდვები	4		
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2	✓	
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	6		
საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	5		დისტანციური
კულინარიის ხელოვნების ისტორია	2		დისტანციური
საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება	4	✓	
კერძების მომზადების ტექნოლოგია	6	✓	
ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	10	✓	
ქართული ცივი კერძები და საუზმეული	6	✓	
საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძებისა და საუზმის მომზადება	9	✓	
კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება	6	✓	
სამზარეულოს ფუნქციონირება კულინარიის ხელოვნებისათვის	5	✓	
სულ კრედიტები	85		

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
არჩევითი ბლოკი			
პრაქტიკული პროექტი - კულინარია	5	✓	

12. დამატებითი ინფორმაცია

12.1 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 პრინციპზე 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.

საგანმანათლებლო პროგრამაში 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., ჟესტიკულაცია, ინტერვალი საუბარში, ხმის ტემპის ცვალებადობა).

მართლწერა

- საკავშირბელი 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 არაზუნებრივი შესიტყვებები და ლექსიკა - ბარბარიზმები, ჟარგონები;
- ინფორმაციის გადმოცემა თანამიმდევრულად, გასაგებად, შესასრულებელი აქტივობის შესაბამისად.

12.2 კვალიფიკაციის მინიჭება

კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დაადასტუროს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული 90 კრედიტი (ქართული ენის მოდულებით დაწყების შემთხვევაში კი 120 კრედიტი).

12.3 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.

12.4 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლია კულინარიის სტანდარტი -- **სარეგისტრაციო ნომერი - 10.17.1**



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დანართები:

დანართი N 1.	ინგლისური ენა
დანართი N 2.	მეწარმეობა
დანართი N 3.	ინფორმაციული წიგნიერება
დანართი N 4.	სტუმარმასპინძლობის შესავალი
დანართი N 5.	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები
დანართი N 6.	ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში
დანართი N 7.	გარემოსდაცვითი საფუძვლები
დანართი N 8.	მარკეტინგი და გაყიდვები
დანართი N 9.	პირველადი გადაუდებელი დახმარება
დანართი N 10.	კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში
დანართი N 11.	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია
დანართი N 12.	კულინარიის ხელოვნების ისტორია
დანართი N 13.	საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება
დანართი N 14.	კერძების მომზადების ტექნოლოგია
დანართი N 15.	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება
დანართი N 16.	ქართული ცივი კერძები და საუზმეული
დანართი N 17.	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძებისა და საუზმის მომზადება
დანართი N 18.	კულინარული მინი ნაწარმის მომზადება
დანართი N 19.	სამზარეულოს ფუნქციონირება კულინარიის ხელოვნებისათვის
დანართი N 20.	პრაქტიკული პროექტი კულინარია



დანართი N 21.	ქართული ენა A2
დანართი N 22.	ქართული ენა B1
დანართი N 23.	სასწავლო გეგმა
დანართი N 24.	სასწავლო გარემო და მატერიალური რესურსის ჩამონათვალი;
დანართი N 25.	პროგრამის განმახორციელებელი პერსონალი