



პროგრამის სახელწოდება

მზარეულის სასერტიფიკატო პროგრამა

პროგრამის მიზანი

მზარეულის სასერტიფიკატო პროგრამის მიზანია:

- კურსდამთავრებულმა იცოდეს კერძების მომზადების ტექნოლოგია, ჰიგიენის ნორმები, კერძებთან დაკავშირებული კალკულაცია
- კურსდამთავრებულს შეეძლოს ქართული და მსოფლიო სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება
- კურსდამთავრებულს შეეძლოს რესტორნებში გავრცელებული დესერტების მომზადება
- კურსდამთავრებული აცნობიერებდეს კულინარიის ისტორიის მრავალფეროვნებას
- კურსდამთავრებული ფლობდეს თანამედროვე ცოდნას და პრაქტიკულ უნარებს კულინარიის სფეროში და იყოს მოთხოვნადი პროფესიული კადრი.

პროგრამით გათვალისწინებული მიზნების მიღწევისათვის კულინარიის აკადემიაში დანერგილია ქმედებაზე დაფუძნებული სწავლების მეთოდი (learning by doing), რაც გულისხმობს სტუდენტების სწავლებას კერძების/დესერტების ინდივიდუალურად მომზადების გზით. ამასთან, თითოეული სტუდენტისათვის ინდივიდუალური თანამედროვე სამუშაო ინფრასტრუქტურაა შექმნილი.

პროგრამა შემუშავებულია საერთაშორისო პრაქტიკების, წიგნებისა და სკოლების გამოცდილების გათვალისწინებით.

კურსების ჩამონათვალი

პროგრამა მოიცავს შემდეგ კურსებს:

- მომზადების ტექნოლოგია და მსოფლიო სამზარეულო I
- მომზადების ტექნოლოგია და მსოფლიო სამზარეულო II
- ქართული სამზარეულო
- დესერტები
- ღვინის დეგუსტაცია
- კულინარიის ისტორია
- ჰიგიენის ნორმები
- კალკულაცია
- სერვირება
- ტრენინგი სამზარეულოში მუშაობის წესების შესახებ
- პირველადი სამედიცინო დახმარების ტრენინგი



- კომპიუტერული უნარები
- პრაქტიკა კვების ობიექტებში

მომზადების ტექნოლოგია და მსოფლიო სამზარეულო I წარმოადგენს პრერეკვიზიტს შემდეგი საგნებისათვის: მომზადების ტექნოლოგია და მსოფლიო სამზარეულო II, ქართული სამზარეულო, დესერტები, ღვინის დეგუსტაცია.

თუ სტუდენტი ვერ მიიღებს დადებით შეფასებას მომზადების ტექნოლოგია და მსოფლიო სამზარეულო I-ის ფინალურ გამოცდაში, მას ეძლევა ფინალური გამოცდაზე მეორედ გასვლის შესაძლებლობა (გადაბარება). იმ შემთხვევაში, თუ სტუდენტი ფინალურ გამოცდაზე მეორედაც ვერ შეძლებს დადებითი შეფასების მიღებას, ის ვეღარ გააგრძელებს სწავლას საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის კულინარიის აკადემიის მზარეულის სასერტიფიკატო პროგრამაზე.

პროგრამის ხანგრძლივობა და გრაფიკი

პროგრამა მოიცავს დაახლოებით 9 სასწავლო თვეს და 1-თვიან პრაქტიკას კვების ობიექტში. ლექციები ტარდება კვირაში 3-ჯერ (უმეტეს შემთხვევაში).

სერტიფიკატი

პროგრამის წარმატებით დასრულების შემთხვევაში, სტუდენტი მიიღებს საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტისა და საქართველოს კულინარიის აკადემიის ერთობლივ სერტიფიკატს.

აუცილებელია სტუდენტმა დადებითი შეფასება მიიღოს პროგრამით გათვალისწინებულ თითოეულ კურსში/ტრენინგში.