

კულინარიის ხელოვნება

✚ სარეგისტრაციო ნომერი: 10117-პ

✚ მისანიჭებელი კვალიფიკაციები ქართულ და ინგლისურ ენაზე

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში/ Basic Vocational Qualification in Cooking

✚ მიზანი

კულინარიის ხელოვნების პროგრამის მიზანია, როგორც ადგილობრივი, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადოს, საკვები პროდუქტების კულინარიის სპეციალისტი, რომელიც შეძლებს სასტუმროს და რესტორნის სამზარეულოში მუშაობას კვების ჰიგიენის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის დაცვით.

✚ დაშვების წინაპირობა

საბაზო განათლება

✚ კურსდამთავრებულთა დასაქმების შესაძლებლობები

კულინარიის ხელოვნების საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მფლობელს შეუძლია დასაქმდეს ტიპის სასტუმროში, რესტორანსა და სხვა კვებისა და შინა მეურნეობებში, ობიექტებში, სადაც გეგმავენ, ორგანიზებას უკეთებენ

- საკვები პროდუქტების მომზადება/კულინარიის ხელოვნების პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს 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.

✚ მისანიჭებელი კვალიფიკაციის შესაბამისი სწავლის შედეგები:

კულინარიის ხელოვნების საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მქონე პირს 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