

## პროგრამის სახელწოდება

### კერძების მომზადების ტექნოლოგია



**პროგრამის სახე:** გადამზადება

**პროგრამის ხანგრძლივობა კვირებში:** 8 კვირა

**კვირეული სასწავლო საათობრივი დატვირთვა:** 19 საათი

**პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:** შესაბამისი დარგის გამოცდილება

**აპლიკანტთა შერჩევის ფორმა:** გასაუბრება

**პროგრამის მიზნები :** შრომის ბაზრის მოთხოვნების

გათვალისწინებით გადაამზადოს კონკრეტული ცოდნისა და უნარების მქონე კადრი, რომელიც შეძლებს კერძების მომზადებას ტექნოლოგიური წესების დაცვით.

შრომის ბაზარზე კურსდამთავრებულის კონკურენტუნარიანობის ხელშეწყობა.

### პროგრამის მოკლე აღწერა

პროფესიული გადამზადების პროგრამაზე „კერძების მომზადების ტექნოლოგია“ სწავლა შეუძლია ყველა დაინტერესებულ პირს, რომელსაც აქვს სურვილი მოკლე დროში გაიღრმავოს კონკრეტული ცოდნა/უნარები შესაბამის სფეროში.

სწავლების განხორციელება შესაძლებელია ორგვარი მიდგომით:

- პროფესიული გადამზადების პროგრამა ხორციელდება დაწესებულებაში და ყველა სწავლის შედეგი მიიღწევა დაწესებულებაში.
- პროფესიული გადამზადების პროგრამა ხორციელდება სამუშაოზე დაფუძნებული სწავლების მეთოდოლოგიით. კერძოდ, ზოგიერთი სწავლების შედეგი მიიღწევა რეალურ სამუშაო გარემოში, პარტნიორ ორგანიზაციებთან გაფორმებული ურთიერთთანამშრომლობის ხელშეკრულებების ფარგლებში.

სწავლება განხორციელდება მაღალკვალიფიციური სპეციალისტების მიერ, შრომის უსაფრთხოების თანამედროვე რეგულაციების გათვალისწინებით.

პროფესიული გადამზადების პროგრამის ფარგლებში გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ კურსდამთავრებული მიიღებს კვალიფიკაციის დამადასტურებელ, სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ პროფესიული განათლების დამადასტურებელ სერტიფიკატს, დანართით, რომელშიც ფიქსირდება პირის მიერ პროგრამის ფარგლებში მიღწეული ცოდნა და უნარები.

**სწავლის შედეგები (რომელიც აღინიშნება ცოდნით ან/და უნარით ან/და კომპეტენციით)  
კურსდამთავრებულს შეუძლია:**

- კვების ობიექტებზე სამზარეულოს ადგილისა და დანიშნულების განსაზღვრა
- მზარეულის მიმართ წაყენებული მოთხოვნების დაცვა
- ნედლეულის დამუშავებისა და კერძების მომზადებისთვის ხელსაწყო-იარაღების, ელექტროაპარატურისა და დანადგარების გამოყენება
- პროდუქტისა და ნედლეულის არჩევა
- ნახევარფაბრიკატების მომზადება
- სხვადასხვა მეთოდის გამოყენებით კერძების მომზადება

**პრაქტიკული კომპონენტის სწავლებაში ჩართული ორგანიზაციები:**

- სასტუმრო „ეიფორია ბათუმი“
- რესტორანი „თავადური“

**დასაქმების სფერო/სფეროები**

- მომსახურებები (ფართო სფერო)