



ქართული  
სტუმარ-მასპინძლობის  
სკოლა



## პროფესიული მომზადების პროგრამა - ქართული და საერთაშორისო კერძების მომზადება

**პროგრამის განხორციელების ადგილი:** ქ. საჩხერე, ივ. გომართელის N50ა,52

**პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები:** განათლება: საბაზო ზოგადი

**ადგილების რაოდენობა:** 15

**ხანგრძლივობა:** 20 კვირა

**სასწავლო საათობრივი დატვირთვა:** 400 საათი, აქედან კვირეული დატვირთვა 20 სთ

### კურსდამთავრებულს შეუძლია:

- მზარეულის პროფესიის დახასიათება ადგილობრივ და საერთაშორისო ჭრილში ;
- ეფექტური კომუნიკაცია და პროფესიული ეთიკის დაცვა;
- სამზარეულოს ფუნქციონირება სურსათის უვნებლობის ეროვნული და საერთაშორისო (HACCP) სტანდარტების დაცვით;
- ქართული სამზარეულოს კერძების (ხორცპროდუქტები) მომზადება რეგიონებისთვის დამახასიათებელი რეცეპტებით ;
- თევზისა და ზღვის პროდუქტების მომზადება ქართული ტრადიციული და რეგიონებისთვის დამახასიათებელი რეცეპტებით;
- ბოსტნეულისა და ბაღჩეული კერძების მომზადება ქართული ტრადიციული და რეგიონებისთვის დამახასიათებელი რეცეპტებით;
- საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების (მათ შორის ვეგანური და ვეგეტარიანული) მომზადება;
- სწრაფი კვების ნაწარმის მომზადება;
- მზა ნაწარმის თვითღირებულების გამოთვლა.

**კურსდამთავრებულები დასაქმებას შეძლებენ:** სასტუმროში, რესტორანში და სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში მზარეულის პოზიციაზე.

**გაიცემა სახელმწიფოს მიერ აღიარებული ორენოვანი სერთიფიკატი, დანართით**