

კულინარია

კულინარიის სამთვლიანი პროგრამის განმავლობაში მონაწილეები მიიღებენ ფართო და ინტენსიურ განათლებას პროფესიონალური მომზადებისა და ცხოვრების მიმართულებით. კურსის დინამიური განრიგი განკუთვნილია მათთვის, ვინც კულინარიული უნარების გაუმჯობესებას ცდილობს ან პროფესიონალური კულინარიის კარიერას ეძებს.

პროგრამაში გამოიყენება პრაქტიკული მიდგომა სამზარეულოს ტექნიკისადმი, ყოველდღიური კულინარიული ლაბორატორიები ავსებს გაკვეთილებს, ასევე რამდენიმე სავსე გასვლა საკვების წარმოების ადგილობრივ ცენტრებში და სტუმრის ლექციები შეფ-მზარეულებისგან.

სტუდენტებს მიეცემათ საბაზისო ცოდნა, რაც საჭიროა კულინარიული პროფესიის დასაწყებად. ისინი გაეცნობიან საკვების თერმულ და მექანიკურ დამუშავებას, ინგრედიენტების ხარისხის განსაზღვრას, სუნელების კომბინაციას, დანებთან მუშაობას, რესტორნების ხარისხის მენიუს შექმნას, კერძების ორგანიზებას და მირთმევას, სამზარეულოს პროფესიონალურ სტანდარტებს, კვების ნაწილებს, საკვების შენარჩუნებას და გასტრონომიულ ისტორიას.

პროფესიულ უნარებთან ერთად, რომლებსაც სტუდენტები იღებენ ამ პროგრამის საშუალებით, მათ ასევე საშუალება ექნებათ შეხვდნენ წარმატებულ შეფ-მზარეულებს, რომლებიც მუშაობენ თანამედროვე გასტრონომიაში და შექმნან ქსელი ამ დარგის პროფესიონალებთან ერთად.

კულინარიული პრაქტიკა

იმის გამო, რომ ჩვენ გვჯერა, რომ კულინარია საუკეთესოდ ისწავლება პრაქტიკის საშუალებით, ჩვენი სასწავლო გეგმა ისეა შემუშავებული, რომ დროის 80% დაეთმოს პრაქტიკულ მეცადინეობებს. პრაქტიკული სესიები იწყება საფუძვლებიდან, რათა სტუდენტებს ჰქონდეთ შესაძლებლობა გაიმყარონ თავიანთი ცოდნა.

სავსე ექსკურსიები

პროგრამის განმავლობაში სტუდენტები ეწვევიან კვების პროდუქტების წარმოების რამდენიმე ადგილობრივ ცენტრს. ტურები დაეხმარება სტუდენტებს უკეთესად გააცნობიერონ კვების ინდუსტრიის გადამამუშავებელი ჯაჭვი და სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების მომზადებისა და შენახვის მეთოდები, მათ შორის ყველის, საკონდიტრო ნაწარმის, ხორცის პროდუქტების, ღვინის და ყავის. სტუდენტები გაეცნობიან ადგილობრივი პროდუქციის სხვადასხვა ბრენდებს, საიდანაც მათ შეუძლიათ ისწავლონ ხარისხიანი პროდუქტების გარჩევა და ადგილობრივ მწარმოებლებთან კონტაქტის დამყარება.

პროგრამის ხანგრძლივობა: 3 თვე / 50 აკად. სთ /

პროგრამის ღირებულება: 600 ლ

კურსის პროგრამა

თეორიული გაკვეთილები

I. გაკვეთილი # 1

1. თემა: შესავალი

- ტექნოლოგიური პროცესის კონცეფცია. მენიუ. სასაქონლო სამეზობლო (პროდუქციის განლაგება მაცივარში).
- სანიტარული წესები (შენახვის ვადა).
- თერმული დამუშავების ძირითადი ტექნიკა.
- თერმული დამუშავების დროს პროდუქტებში მომხდარი ცვლილებები.

2. თემა: ბოსტნეულის დამუშავება.

- ბოსტნეულის დაჭრის ფორმები.
- ბოსტნეულსგან ნახევარფაბრიკატების მომზადება.
- ბოსტნეულის კერძებისა და გარნირების მომზადება.
- გარნირი კერძებისთვის, მათი შერჩევის წესები.
- სალათების მომზადების წესი.

II გაკვეთილი # 2

1. თემა: სუპები

- ბულიონის მომზადება ხორცის, ფრინველის, თევზისა და სოკოს ბულიონიდან.
- მოხარშული ბოსტნეულის, პომიდვრის

მომზადება

სხვადასხვა წვნიანის მომზადება (გასახდომი, განსხვავებული, სუპ-პიურე, ცივები).

2. თემა: თევზეულის კერძების მომზადება:

- თევზის კერძების მნიშვნელობა კვებაში.
- თევზის დაჭრის მეთოდები.
- თევზის ნახევარფაბრიკატების მომზადება (ნატურალური, თევზის კატლეტის მასიდან).
- ზღვის არა თევზისეული პროდუქტები.
- თევზისა და ზღვის პროდუქტების კერძების მომზადება.

3. თემა: სოუსები

- ცხელი და ცივი სოუსების მომზადება.
- თანამედროვე სოუსები.

III გაკვეთილი 3

1. თემა: ხორცის, ხორცპროდუქტებისა და ფრინველის, სუბპროდუქტების გადამუშავება,

- ხორცის კვების ღირებულება.
- ქსოვილების ტიპები.
- ხორცის ნახევარფაბრიკატების მომზადება: ნაწილებად, ბუნებრივი დაჭრით, კოტლეტის მასისგან
- ხორცის, ფრინველის თერმული დამუშავების წესი.
- კერძების მომზადება ხორციდან, ფრინველის ხორციდან.
- სუბპროდუქტებიდან კერძების მომზადება.

2. თემა: კერძების მომზადება კვერცხისგან, ხაჭო ბურღულეულისგან, პარკოსნებიდან და მაკარონიდან.

პრაქტიკული გაკვეთილები

I გაკვეთილი

1. ბოსტნეულის კერძები

- ფარშირებული ბოსტნეულის მომზადება.
- ფარშის მომზადება.
- სტუდენტების მოთხოვნით დამატებითი კერძის მომზადება.
- კერძის გაფორმება, სუფრაზე მიტანა.

• II გაკვეთილი

1. თევზის კერძები

- თევზის გამომცხვარი კერძების მომზადება, მირთმევის წესები.
- თევზის კატლეტისგან კერძების მომზადება, წესების მირთმევა.
- სტუდენტების მოთხოვნით თევზის დამატებითი კერძის მომზადება.
- კერძების მორთვა, სერვირება.

2. ხორცის კერძები

- ქათმის ფარშირებული ფილეს მომზადება.
- სხვადასხვა ფარში ფილეებისთვის.
- ღვიძლის ფრიტერების მომზადება, სუფრაზე მიტანა.
- სტუდენტების მოთხოვნით დამატებითი ხორცის კერძის მომზადება.
- კერძის გაფორმება, სერვირება.

• III გაკვეთილი

1. სუპების, სოუსების მომზადება

- ბულიონის მომზადება.
- შემაცხებელიწვნიანის მომზადება (კომბოსტოს წვნიანი ან ბორში ან მწნილი).
- სუპ-პიურეს მომზადება სხვადასხვა ბოსტნეულისგან.
- დამატებითი წვნიანის მომზადება, სტუდენტების სურვილის მიხედვით.
- კერძების მირთმევა, სერვირება.

• IV გაკვეთილი

1. ტესტის სახეები:

- საფუარის ან საფუარისგან თავისუფალი ცომის მომზადება.
- ბლინების, ბლინების, ალადების მომზადება.
- სტუდენტების მოთხოვნით დამატებითი კერძის მომზადება.
- გაფორმება და დასვენება.

კურსის წარმატებით დასრულების შემდეგ, თითოეული სტუდენტი მიიღებს

BITA - ს სერთიფიკატს პროფესიონალი კულინარიული შეფ-მზარეულისთვის.

