

საუნივერსიტეტო უწყვეტი განათლების

სასერტიფიკატო კურსი

კურსის სახელწოდება: კულინარიული ტურიზმი

კურსის მოცულობა: 18 საათი ლექცია-სემინარები.

კურსის ხელმძღვანელი: დალილა ცატავა

ინფორმაცია კურსის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსების შესახებ (გთხოვთ, თან დაურთოთ CV)

სწავლების ენა: ქართული

სამიზნე ჯგუფი: ნებისმიერი დაინტერესებული პირი, რომელსაც აქვს აღნიშნული მიმართულებით ცოდნის მიღების სურვილი, როგორც მომხმარებელს (ტურისტს) და როგორც მწარმოებელს (კულინარიული ტურიზმის ბიზნესი) ასევე, გიდეებს, კვებითი მომსახურების სფეროს წარმომადგენლებს და ა.შ.

კურსში ჩართვის წინაპირობა მსმენელთათვის: წინაპირობა არ გააჩნია

კურსის მიზანი: სასწავლო კურსის მიზანია მსმენელებს

- გააცნოს გლობალიზაციის და გლოკალიზაციის გავლენა კულინარიული ტურიზმის განვითარებაზე;
- შეასწავლოს ტრაპეზის არსი და ტრაპეზის კულტურა, მისი მნიშვნელობა სხვადასხვა რელიგიური რწმენისა და კულტურის ადამიანებისათვის; კვების კულტურის საკითხები ბიბლიის მიხედვით;
- შეასწავლოს კულინარიული ტურიზმის პოპულარიზაციის ინსტრუმენტები, მისი სეგმენტაცია და სახეები; კულინარიული ტურიზმის ტიპოლოგია;
- გააცნოს ყველის და ღვინის ფენომენი ტურიზმში, ქართული ყველის და ღვინის ფენომენი და მათი საერთაშორისო პოტენციალი;
- გააცნოს ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები, ქართული გასტრონომიული კულტურა, როგორც შეუსწავლელი სფერო; ქართული სამზარეულოს მთავარი ნიშანი, ქართული სუფრის ფენომენი. რიტუალური კერძები ქართულ სამზარეულოში.

სწავლის შედეგები: სასწავლო კურსი შესაძლებლობას აძლევს მსმენელს შეიძინოს ცოდნა, გამოიმუშაოს შესაბამისი უნარები და მოახდინოს მათი დემონსტრირება შემდეგი მიმართულებებით:

1. ცოდნა და გაცნობიერება

- იცის გლობალიზაციის და გლოკალიზაციის გავლენა კულინარიული ტურიზმის განვითარებაზე.

- იცის ტრაპეზის არსი და ტრაპეზის კულტურა, მისი მნიშვნელობა სხვადასხვა რელიგიური რწმენისა და კულტურის ადამიანებისათვის; კვების კულტურის საკითხები ბიბლიის მიხედვით.
 - იცის კულინარიული ტურიზმის პოპულარიზაციის ინსტრუმენტები, მისი სეგმენტაცია და სახეები; კულინარიული ტურიზმის ტიპოლოგია.
2. პრაქტიკაში გამოყენება /პრაქტიკული უნარები
- გასტრონომიული ტურიზმის როგორც გლობალური პროდუქტის ბიზნესი;
 - შეუძლია კულინარიული ტურიზმის პროდუქტზე მოთხოვნის შეფასება;

კომუნიკაციის უნარი:

- შეუძლია კულინარიული ტურიზმის საკითხებზე კომუნიკაცია კოლეგებთან და ზოგადად საზოგადოებასთან.

ღირებულებები:

- აქვს ქართული ტრადიციული კვების კულტურის და ქართული სუფრის ფენომენის ღირებულებების შესახებ ცოდნა.

სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები:

- სალექციო მასალები სტუდენტებს მიეწოდება სლაიდებისა და ვიდეო-მასალის გამოყენებით; ლექცია-სემინარი - გულისხმობს ინტერაქტიულ რეჟიმში მსმენელების ჩართვას.
- სწავლების პროცესში გამოიყენება სხვადასხვა ქეისები გასტრონომიული ტურიზმის საკითხებზე. გათვალისწინებულია სპეციალური სესია „ყველის და ღვინის ტანდემი“.

მსმენელის შეფასების სიტემა:

შეფასების კრიტერიუმები:

1. დასწრება 30%
2. აქტიურობა და ჩართულობა 30%
3. პრეზენტაცია 40%

პრეზენტაცია – 40 ქულა

სტუდენტები სასწავლო კურსის შესავალი ნაწილის განხილვისას მსმენელები ირჩევენ საპრეზენტაციო საკითხებს სასწავლო კურსის თემატიკის შესაბამისად. თემას ამუშავებენ სასწავლო პერიოდში და საბოლოო შეხვედრაზე წარმოადგენენ პრეზენტაციას. სტუდენტმა უნდა წარმოადგინოს პრეზენტაცია სლაიდებით და მოხსენების ტექსტის ელ. ვერსია (6–7 გვერდი, 12–იანი შრიფტი სილფაენი; დაშორება 1.5).

საპრეზენტაციოდ მომზადებული ნაშრომი შესაძლებელია წარმოადგენდეს საკითხის, თემის შინაარსის გადმოცემას და ანალიზს.

მსმენელებს ევალებათ ინდივიდუალური პრეზენტაცია, რაც გულისხმობს სტუდენტის მიერ დამოუკიდებლად მომზადებული ნაშრომის წარმოდგენას.

პრეზენტაციის შეფასების კრიტერიუმებია:

1. ფორმალური მხარე (ფორმატი), რომელშიც შესაძლებელია გაერთიანდეს: რეგლამენტის დაცვა, მასალები, გაფორმების ვიზუალური მხარე და სხვ. – **15 ქულა**
2. შინაარსობრივი მხარე - საკითხის დასმა, საკითხის გადაწყვეტის გზა, მიღებული შედეგები და მათ არგუმენტირებული დასაბუთება და სხვ. – **15 ქულა**
3. პრეზენტაციის ტექნოლოგია ანუ კონტაქტი აუდიტორიასთან და სხვ. – **10 ქულა**

დასკვნით გამოცდაზე გასვლის უფლება ეძლევა მსმენელს, რომელსაც მასალის 51% მოსმენილი აქვს.

სერტიფიკატის მინიჭების მოთხოვნები:

სერტიფიკატის მინიჭების წინაპირობას წარმოადგენს პრეზენტაციაში დადებითი (50-ზე მეტი) შეფასების მიღება. უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში მსმენელს აქვს დამატებით პრეზენტაციაზე გასვლის უფლება 7 დღის შემდეგ.

კურსის შინაარსი

(მიუთითეთ ძირითადი საკითხები, საათების რაოდენობა თითოეული საკითხისათვის, ლიტერატურა)

#	სესიების თემები	საათების რაოდენობა თითოეული სესიისათვის	ლიტერატურა
1	<p>თემა: საინფორმაციო შეხვედრა. გლობალიზაცია და მსოფლიო თემატური ტურიზმის ბუმი. საკვები და მისი როლი საზოგადოებრივ ურთიერთობებში, ტურიზმის და კულტურის განვითარებაში.</p> <p>ტრაპეზის არსი და ტრაპეზის კულტურა. ტრაპეზის მნიშვნელობა სხვადასხვა რელიგიური რწმენისა და კულტურის ადამიანებისათვის. კვების კულტურა და ბიბლია. გასტრონომიული კულტურა და კულინარიული ტურიზმი. კულინარია როგორც არამატერიალური კულტურული ფასეულობა.</p>	3 სთ.	ლექტორის მიერ მომზადებული მასალები

2	<p>თემა: კულინარიული ტურიზმი და კულინარიული ტურისტი.</p> <p>კულინარიული ტურიზმის პოპულარიზაციის ინსტრუმენტები. კულინარიული ტურიზმის სეგმენტაცია და მისი სახეები.</p> <p>მაგალითი: გერმანია, ექსპოზიციებისა და გამოფენების ქვეყანა.</p> <p>კულინარიული ტურიზმის ტიპოლოგია. კულინარიული ტურიზმის განვითარების ოთხი წესი.</p> <p>მაგალითი - იტალიის გასტრონომიული კულტურა.</p>	3 სთ.	ლექტორის მიერ მომზადებული მასალები
3	<p>თემა: ღვინო და ყველი - კარგი ცხოვრების ფორმულა.</p> <p>ქეისი „საფრანგეთი და ღვინის გასტრონომიული ტურიზმი.“ ყველის ფენომენი ტურიზმში, „ღვინის გზა“ და „ყველის გზა“. ქართული ყველის ფენომენი და საერთაშორისო პოტენციალი.</p>	3 სთ.	ლექტორის მიერ მომზადებული მასალები
4	<p>თემა: ქართული ყველის შეხამება ქართულ ღვინოსთან.</p> <p>მასტერკლასი „ღვინის და ყველის ტანდემი“.</p>	3 სთ.	ლექტორის მიერ მომზადებული მასალები
5	<p>თემა: ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები და ტურიზმის პერსპექტივები საქართველოში.</p> <p>ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები, ქართული გასტრონომიული კულტურა - შეუსწავლელი სფერო. ქართული სამზარეულოს მთავარი ნიშანი.</p> <p>ქართული სუფრის ფენომენი. რიტუალური კერძები ქართულ სამზარეულოში.</p>	4 სთ.	ლექტორის მიერ მომზადებული მასალები
6	პრეზენტაცია	2 სთ.	

კურსის განხორციელებისათვის საჭირო მატერიალურ-ტექნიკური რესურსები:

სამეცადინო აუდიტორია შესაბამისი ტექნიკური აღჭურვილობით: პროექტორი, კომპიუტერი. თითოეულ სტუდენტზე 1 საწერი კალამი და 1 ბლოკნოტი.