

საუნივერსიტეტო უწყვეტი განათლების

სასერტიფიკატო კურსი

კურსის სახელწოდება:	გასტრონომიული ტურიზმი Gastronomy Tourism
კურსის მოცულობა:	14 საათი
კურსის ხელმძღვანელი	დალილა ცატავა საქართველოს გასტრონომიის ასოციაციის პრეზიდენტი, გასტრონომიული კულტურის მკვლევარი; თსუ, GIPA, ილიაუნი მოწვეული ლექტორი; ტურიზმი&გასტრონომია სპეციალისტი.
კურსის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსები (გთხოვთ, თან დაურთოთ CV)	დალილა ცატავა თან დართულია CV
სწავლების ენა:	ქართული
სამიზნე ჯგუფი:	<ul style="list-style-type: none"> • ნებისმიერი დაინტერესებული პირი, რომელსაც აქვს აღნიშნული მიმართულებით ცოდნის მიღების სურვილი; • რეგიონალური დანიშნულების ადგილის მართვის ორგანიზაციები (DMO); • ტურისტები; • ტურიზმის ინდუსტრიაში დასაქმებული ადამიანი; • გიდი&გასტრონომიული გიდი; • კვების და მომსახურების სფეროს წარმომადგენლები; • ეკონომიკის, კულტურის, სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, ტურიზმის ეროვნული ადმინისტრაციის წარმომადგენლები;
კურსში ჩართვის წინაპირობა მსმენელთათვის:	წინაპირობა არ აქვს, ნებისმიერი ამ საკითხებით დაინტერესებული მსმენელი;

<p>კურსის მიზანი:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • მსმენელები შეიძენენ ზოგად ცოდნას, თუ რა არის და როგორ შეიძლება გასტრონომიულ კულტურა იქცეს როგორც : <ul style="list-style-type: none"> ✓ ტურისტული და სარესტორნო პროდუქტი; ✓ გახდეს ქვეყნის, რეგიონის, სოფლის, ერთ-ერთი საიმიჯო რესურსი; • მსმენელები გაეცნობიან ქართული გასტრონომიული კულტურის, როგორც მსოფლიოს არამატერიალური საგანძურის მნიშვნელობას; • მსმენელები შეიძენენ ცოდნას გასტრონომიული ტურიზმის და გასტრონომიული კულტურის როლის შესახებ სარესტორნო და ტურიზმის ბიზნესში, ქვეყნის ეკონომიკისა და სოფლის მეურნეობის, რეგიონების განვითარებაში;
<p>სწავლის შედეგები:</p>	<p><i>1. ცოდნა და გაცნობიერება</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • მსმენელები შეიძენენ ცოდნას გასტრონომიული კულტურის, ტრაპეზის, გასტრონომიული და კულინარიული ტურიზმის არსისა და მისი მნიშვნელობის შესახებ; • ეცოდინებათ გასტრონომიული ტურიზმის პოპულარიზაციის ინსტრუმენტები, მისი სეგმენტაცია და სახეები; <p><i>2. პრაქტიკაში გამოყენება /პრაქტიკული უნარები</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • მსმენელები შეიძენენ ცოდნას გასტრონომიული ტურიზმის როგორც გლობალური პროდუქტის ბიზნესის შესახებ; • მსმენელები შეძლებენ გასტრონომიული ტურების დაგეგმვას და მოწყობას; <p><i>3. კომუნიკაციის უნარი:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • მსმენელები შეიძენენ გასტრონომიული ტურიზმის საკითხებზე კომუნიკაციის უნარებს, ტურისტებთან, სტუმრებთან, კოლეგებთან და ზოგადად საზოგადოებასთან; <p><i>4. ღირებულებები:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • მსმენელები შეიძენენ ქართული ტრადიციული კვების კულტურის და ქართული სუფრის ფენომენის ღირებულებების შესახებ ცოდნას; • რეგიონალური არამატერიალური ფასეულობების შესახებ ცოდნას;

<p>სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები:</p>	<p><i>სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • სალექციო მასალები სტუდენტებს მიეწოდება სლაიდებისა და ვიდეო-მასალის გამოყენებით (ლექცია, დისკუსია, გონების იერიში, დემონსტრაცია, სავარჯიშო, პრეზენტაცია და სხვ.); <p>ლექცია-სემინარი - გულისხმობს ინტერაქტიულ რეჟიმში მსმენელების ჩართვას);</p> <ul style="list-style-type: none"> • სწავლების პროცესში გამოიყენება ვიზუალური მასალა, სლაიდ შოუ და სხვადასხვა ქეისები გასტრონომიული ტურიზმის საკითხებზე (ლექცია, დისკუსია, გონების იერიში, დემონსტრაცია, სავარჯიშო, პრეზენტაცია და სხვ.)
<p>მსმენელის შეფასების სიტემა:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. დასწრება - 30% 2. აქტიურობა და ჩართულობა - 30%; 3. საბოლოო პრეზენტაცია გასტრონომიულ თემაზე - 40%;
<p>სერტიფიკატის მინიჭების მოთხოვნები:</p>	<p>სერტიფიკატის მისანიჭებლად აუცილებელია:</p> <ul style="list-style-type: none"> - მსმენელი დაესწროს სასერტიფიკატო კურსს; - კურსის არასაპატიო მიზეზით გაცდენა არ უნდა შეადგენდეს საერთო საათების რაოდენობის 20%-ზე მეტს; - მონაწილეთა მიერ საბოლოო პრეზენტაციაში აღებული 40% -იანი ზღვარის გადალახვა.
<p>კურსის განხორციელებისათვის საჭირო მატერიალურ-ტექნიკური რესურსები:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - სატრენინგო აუდიტორია; - ლეპტოპი და პროექტორი, მარკერები; - ჩანაწერების გაკეთებისათვის აუცილებელი მასალა, ბლოკნოტი, პასტა. <p>*ონლაინ ლექციებისათვის - პროგრამა ზუმში</p>

კურსის სტრუქტურა და შინაარსი

I მოდული (იმ შემთხვევაში თუ კურსი რამდენიმე მოდულისაგან შედგება)

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

#	თემა / სესია	საათების რაოდენობა თითოეული თემისათვის	მეთოდები	სასწავლო მასალა*
1	<p>სილაბუსის გაცნობა ლექციის თემა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • გლობალიზაცია და გასტრონომიული თემების ბუმი. • საკვები, მისი როლი ადამიანების ურთიერთობაში, ტურიზმში და კულტურის განვითარებაში; • გასტრონომია, როგორც არამატერიალური კულტურული ფასეულობა • ძირითადი ცნებები გასტრონომიული კულტურა, ტრაპეზის კულტურა, კულინარია. გასტრონომიული ტურიზმი; • გასტრონომიული მიმდინარეობები - ვეგეტარიანელობა, ვეგანობა, სლოუ ფუდი და ფასტ ფუდი, ქოშერული საკვები; 	2	<p>*ლექცია ინტერაქციულ რეჟიმში, *ლექტორის მომზადებული სლაიდ შოუს გამოყენებით *ქეისები გასტრონომიული ტურიზმის თემებზე</p>	<p>სკრიპტი შედგენილი ლექტორის მიერ სკრიპტი შედგენილი ლექტორის მიერ</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> • ტურიზმი, როგორც კულინარიული გლობალიზაციისა და გლოკალიზაციის მამოძრავებელი ძალა. • გასტრონომიული ტურიზმი და გასტრონომიული ტურისტისტი • სურსათის ჰომოგენიზაცია - 	2	<p>*ლექცია ინტერაქციულ რეჟიმში, *ლექტორის მომზადებული სლაიდ შოუს გამოყენებით *ქეისები</p>	<p>სკრიპტი შედგენილი ლექტორის მიერ</p>

	<p>მაკდონალდსის ქეისი;</p> <ul style="list-style-type: none"> • კლასიკური გასტრონომიული კულტურის ჩამოყალიბება და მისი განვითარების გზები; ცნება ევროპული სამზარეულო; ფრანგული კლასიკა; • სარესტორნო ბიზნესი - მიშლენის Michelin გზამკვლევის ქეისი; გო ე მით Gault&Millau • ფესტივალები და კონკურსები მისია და იდეა სარესტორნო ბიზნესში - Bocuse D'or ბოკუს დორი, World's 50 Best Restaurants 		გასტრონომიული ტურიზმის თემებზე	
3	<ul style="list-style-type: none"> • ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები და მთავარი მახასიათებლები. • რეგიონალური ქართული გასტრონომია, მასთან მიბმული ტრადიციები, ადათ-წესები და რიტუალური კერძები. • ქართული სუფრის ფენომენი და მისი ისტორია. 	2	*ლექცია ინტერაქციულ რეჟიმში, *ლექტორის მომზადებული სლაიდ შოუს გამოყენებით *ქეისები გასტრონომიული ტურიზმის თემებზე	სკრიპტი შედგენილი ლექტორის მიერ
4	<ul style="list-style-type: none"> • ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები და მთავარი მახასიათებლები. • რეგიონალური ქართული გასტრონომია, მასთან მიბმული ტრადიციები, ადათ-წესები და რიტუალური კერძები. ქართული სუფრის ფენომენი და მისი ისტორია. 	2	*ლექცია ინტერაქციულ რეჟიმში, *ლექტორის მომზადებული სლაიდ შოუს გამოყენებით *ქეისები გასტრონომიული ტურიზმის თემებზე	
5	<ul style="list-style-type: none"> • თბილისური დუქნები, ტრაქტირები, პირველი ევროპული რესტორნები. ერთიანი საბჭოთა კვების სისტემა. • ქართული რეგიონალური კვების კულტურა 	2	*ლექცია ინტერაქციულ რეჟიმში, *ლექტორის მომზადებული სლაიდ შოუს გამოყენებით *ქეისები	სკრიპტი შედგენილი ლექტორის მიერ

			გასტრონომიული ტურიზმის თემებზე	
6	<ul style="list-style-type: none"> საქართველო ღვინის სამშობლო, ქართული ღვინის ისტორია. ღვინის ტურიზმი; ქართული ყველი, ყველის ტურიზმი; საბოლოო პრეზენტაცია - გასტრონომია & ტურიზმის თემებზე 	2	*ლექცია ინტერაქციულ რეჟიმში, *ლექტორის მომზადებული სლაიდ შოუს გამოყენებით *ქეისები გასტრონომიული ტურიზმის თემებზე პრეზენტაცია- დისკუსია	სკრიპტი შედგენილი ლექტორის მიერ
7	მსმენელების საბოლოო შემაჯამებელი პრეზენტაცია	2	სლაიდ შოუ	

- გთხოვთ, დანართის სახით წარმოადგინოთ ერთ-ერთი თემის / სესიის სასწავლო მასალის სრული კომპლექტი.

ლექციის თემა: *ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები და მთავარი მახასიათებლები.*

I საათი

- ✓ ქართული გასტრონომიული კულტურის განვითარების გზები;
- ✓ ქართული სამზარეულოს მთავარი ნიშანი
 - ინდივიდუალურობა
 - რეგიონალური საკვები
 - რეგიონალური ყველეული
 - რეგიონალური ღვინო
 - საწებლები, აჯიკების და საკმაზები
 - რიტუალური გულსართიანები
 - ფხალეულის ასორტიმენტი
- ✓ უცხო ქვეყნის სამზარეულოების და საკვები პროდუქტების გავლენა ქართულ სამზარეულოზე;
- ✓ ქართული ტრადიციები და გასტრონომიული კულტურის თავისებურებები;

II საათი

- რეგიონალური ქართული გასტრონომია, ქართული სუფრის ფენომენი და მისი ისტორია.
- ✓ რეგიონალური გასტრონომიული კულტურა და რეგიონის კულინარიული ბრენდები;
 - აღმოსავლეთ საქართველო
 - დასავლეთ საქართველო

- ქართული მთის სამზარეულო და გასტრონომიული კულტურა
- გასტრონომიული თბილისი
- ✓ ცნება “**ტრადიციული ქართული სუფრა**”
- ✓ ქართული სუფრის მთავარი თავისებურება - დიფერენცირებული ხასიათი;
- ✓ რიტუალური კერძები ქართულ სამზარეულოში;
- ✓ შესაწირი და სარიტუალო კერძები;
- ✓ პური ჩვენი არსობისა, გულსართიანების კულტურა&ხაჭაპური როგორც ტრადიცია.

სასწავლო ლიტერატურა:

1. ლექტორის მიერ მომზადებული მასალა;
2. Tourism and Gastronomy – by Anne-Mette Hjalager and Greg Richards, Routledge (UK), 2001.

დამხმარე რესურსები:

1. The Worlds 50 Best Restaurants - <https://www.theworlds50best.com>
2. ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება, © მშვიდობის, დემოკრატიისა და განვითარების კავკასიური ინსტიტუტი სამოქალაქო განათლების განყოფილება, თბილისი 2004 სერიის რედაქტორი გია ნოდია რედაქტორი ზეინაბ სარაძე მეორე გამოცემა, 2004 Georgian Feast (Supra) and Civic Society - G. Nodia (ed.)
3. თედო სახოკია, ეთნოგრაფიული ჩანაწერები, სამეცნიერო მეთოდური კაბინეტის გამომცემლობა, თბილისი 1956
4. თინა იველაშვილი ქართული სუფრის ეტიკეტი. თბილის მენიერება“ 1995.
5. ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის საქართველოს ისტორიის ინსტიტუტის შრომები. VIII. თბილისი. 2013-2014;

დალი ცატავა - სატელევიზიო გადაცემები და ონლაინ ლექციები:

1. დალი ცატავა მეგრულ ხაჭაპურზე
<https://www.youtube.com/watch?v=c74Kwkk0h70&t=60s>
2. Tbilisi – „Stadt der georgischen Spezialitäten“ - Dalila Tsatava, President of the Gastronomic Association of Georgia, about local specialities. Listen on <http://audiotravels.podbean.com/>
3. გასტრონომიული ტურიზმის პერსპექტივა -
<https://www.youtube.com/watch?v=uKDen43lWd4>
4. აჯიკის კულტურა საქართველოში -
<https://www.youtube.com/watch?v=W8CdebTZ1Z4&t=10s>
5. "შტრიხ-კოდი" 04.01.18 საშობაო სუფრის ტრადიციები -
<https://www.youtube.com/watch?v=DGQlURa8FgA&t=13s>
6. კულინარიული ტური - უძველესი კულინარიული ლიტერატურა,
<https://www.youtube.com/watch?v=yJEznoIO65M&t=13s>
7. ქართულ გასტრონომიული კულტურის შესაძლებლობები/“დილის სამინისტრო“/რადიო იმედი, - <https://www.youtube.com/watch?v=3MobFTX0Kn8&t=146s>
8. კულინარიული ტური თბილისში - სალდათის ბაზარი
<https://www.youtube.com/watch?v=UH62cCbZAY0&t=45s>

9. კულინარიული ტური თბილისში - "გოლოვინის პროსპექტის გასტრონომია"
<https://www.youtube.com/watch?v=0bHnqWJ2vZE&t=41s>
10. კულინარიული ტური თბილისში - "ძველი მეიდანის გასტრონომიული კულტურა"
<https://www.youtube.com/watch?v=YrYixrs7TMk&t=12s>
11. თბილისის კულინარიული ტური - ნავთლუდის ბაზარი
<https://www.youtube.com/watch?v=waIPIisE6Gw&t=10s>
12. საახალწლო ტრადიციები საქართველოში,
<https://www.youtube.com/watch?v=zwmaBP2v7kY>
13. ქართული სამზარეულო კულინარიულ რუკაზე
www.youtube.com/watch?v=X42cTwUjsaM&t=61s
14. რამდენი უნიკალური კერძია მივიწყებული საქართველოში და რატომ უნდა განვითარდეს კულინარიული გიდის ინსტიტუტი - დალი ცატავა და ბახვა ბრეგამე. -
www.myvideo.ge/v/3005874
15. რითი იკვებებოდნენ საქართველოში საუკუნეების წინ? www.palitravideo.ge/yvela-video/eqskluzivi/90493-rithi-ikvebebodnen-saqarthveloshi-saukuneebis-tsin.html
16. გასტრონომიული კულტურა, როგორც თბილისის იმიჯი
17. <https://www.youtube.com/watch?v=OailurzIl0c&t=279s>
18. გასტრონომიული ისტორიები,
<https://www.youtube.com/watch?v=mGWIGk7TH04&t=575s>