

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა კონდიტერია

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - კონდიტერია/ Confectionery
2. პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტის სარეგისტრაციო ნომერი, რომლის საფუძველზეც შემუშავდა პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა: - კონდიტერია/ Confectionery 10.18.1
3. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - საშუალო პროფესიული კვალიფიკაცია კონდიტერიაში/Secondary Vocational Qualification in Confectionery
4. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი - პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, მოამზადოს კვალიფიციური და კონურენტუნარიანი კონდიტერი, რომელიც შეძლებს პროფესიული საქმიანობის განხორციელებას, როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზარზე.
5. კვალიფიკაციის დონე
5.1 ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩო (NQF) - მეოთხე დონე
6. კლასიფიკაციის აღწერა
6.1 ISCED კოდი და აღწერა: 1013 სასტუმრო, რესტორანი და კვება - *შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში.*
6.2 ISCO კოდი: 7512 მცხოვრებლები, კონდიტრები და ტკბილეულის დამამზადებლები
6.3 ეკონომიკური საქმიანობის სახეების ეროვნული კლასიფიკატორის კოდი: 56.10.0 რესტორნები და საკვებით მობილური მომსახურების საქმიანობები
7. დასაქმების შესაძლებლობები - კონდიტერს შეუძლია დასაქმდეს საკონდიტრო საამქროებში, საცხობებში, სუპერმარკეტებში, სხვადასხვა კლასის რესტორნებში, კაფეებში, სასტუმროებში, საკურორტო, გასართობ, ტურისტულ კომპლექსებში შემდეგ პოზიციებზე: მცხოვრებლები, კონდიტერები და შოკოლადის ნაწარმის მომზადების სპეციალისტები;
კურსდამთავრებულს შეუძლია საკუთარი ბიზნესის წარმოება — **თვითდასაქმება**, რაც მოიცავს მცირე საკონდიტრო საწარმოს ან საოჯახო ბიზნესის დაგეგმვასა და მართვას, პროდუქციის ასორტიმენტის შემუშავებას, ნედლეულისა და დამხმარე მასალების შესყიდვას, წარმოების პროცესის ორგანიზებას, ხარჯების გათვლასა და ფასების ფორმირებას, პროდუქციის რეალიზაციასა და მომხმარებელთან ურთიერთობას, მოქმედი საკანონმდებლო რეგულაციების, კვების ჰიგიენისა და სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების დაცვით.
8. პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა
8.1 საშუალო პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე, რომელშიც არ არის ინტეგრირებული ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის სწავლის შედეგები, დაშვების წინაპირობაა **სრული ზოგადი განათლება**;

8.2 საშუალო პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე, რომელშიც ინტეგრირებულია ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის სწავლის შედეგები, დაშვების წინაპირობაა **საბაზო ზოგადი განათლება**;

9. სწავლის შედეგები

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

- 9.1. მიიღოს მონაწილეობა საკონდიტრო საამქროს ორგანიზაციული სტრუქტურის ფორმირებაში და მისი ფუნქციონირების ძირითად პროცესებში
- 9.2. დაამუშაოს ნედლეული და მოამზადოს ნახევარფაბრიკატები
- 9.3. მოამზადოს პურ-ფუნთუშეული
- 9.4. მოამზადოს ცივი და ცხელი დესერტები, ასევე ქართული ნუგბარი
- 9.5. მოამზადოს ბისკვიტის ცომით ნამცხვრები და ტორტები
- 9.6. მოამზადოს კექსები
- 9.7. მოამზადოს ნამცხვრები მოხარშული ცომით
- 9.8. მოამზადოს ფხვიერი და ნახევრად ფხვიერი საკონდიტრო ნაწარმი
- 9.9. მოამზადოს საფურშეტე საკონდიტრო ნაწარმი
- 9.10. შეასრულოს მარციპანისა და შაქრის ცომის სამუშაოები
- 9.11. შეასრულოს შოკოლადისა და კარამელის სამუშაოები
- 9.12. განახორციელოს საკონდიტრო ნაწარმის პრეზენტაცია და პოპულარიზაცია
- 9.13. განახორციელოს პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება
- 9.14. განახორციელოს მარაგების მართვა
- 9.15. დაიცვას მომსახურების სტანდარტები და ეთიკის ნორმები
- 9.16. დაიცვას კვების ჰიგიენის, სანიტარიის, ჯანმრთელობისა და შრომის უსაფრთხოების ნორმები

10. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სტრუქტურა

არაინტეგრირებული პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამისთვის

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა „კონდიტერია“ მოიცავს 3 ზოგად მოდულს ჯამური 9 კრედიტის ოდენობით, 19 პროფესიულ მოდულს ჯამური 76 კრედიტის ოდენობით, 1 არჩევით მოდულს 5 კრედიტის ოდენობით. საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს 90 კრედიტი.

მოდულების ქართული ენა A2 და ქართული ენა B1 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის წესისა და პირობების დამტკიცების შესახებ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2021 წლის 2 ივლისი №42/ნ ბრძანების შესაბამისად. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულით. მათ შორის 15 კრედიტი განკუთვნილია „ქართული ენა A2“, 15 კრედიტი „ქართული ენა B1“ მოდულის სწავლებისათვის. ასეთი პირებისთვის პროგრამის მოცულობა შეადგენს 120 კრედიტს.

პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-90 კრედიტი;

პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 78 კვირა;

პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-120 კრედიტი;

პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის 108 კვირა;

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
ზოგადი მოდულები			
უცხოური ენა	3		
მეწარმეობა	4		
ინფორმაციული წიგნიერება	2		
პროფესიული მოდულები			
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	3		
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	5	✓	
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	1	✓	
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2		
მარკეტინგი და გაყიდვები	4	✓	
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2	✓	
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	6	✓	
ხატვა და ძერწვა კონდიტერიაში	2	✓	
საკონდიტრო ხელოვნების ისტორია	2		
საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	4		
ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და ტორტების მომზადება	6	✓	
კექსების მომზადება	4	✓	
მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები	3	✓	
მოხარშული ცომით ნამცხვრების მომზადება	4	✓	
პურ-ფუნთუშეულის მომზადება	5	✓	
საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება	5	✓	
ფხვიერი და ნახევრად ფხვიერი საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება	7	✓	
საფურშეტე საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება	6	✓	
შოკოლადისა და კარამელის სამუშაოები	5	✓	
სულ კრედიტები	85		

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	
-------------------------------	---------	---------------------------------	--

არჩევითი ბლოკი			
პრაქტიკული პროექტი - კონდიტერია	5	✓	

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამისთვის ზოგადი განათლების საშუალო საფეხურის ინტეგრირებული მოდულებით:

ინტეგრირებული საგანმანათლებლო პროგრამა „კონდიტერია“ მოიცავს 6 ინტეგრირებულ მოდულს 30 კრედიტის ოდენობით, 2 ზოგადი მოდული 7 კრედიტის ოდენობით, 19 პროფესიულ მოდულს ჯამური 76 კრედიტის ოდენობით, 1 არჩევით მოდულს 5 კრედიტის ოდენობით. საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს 118 კრედიტი.

მოდულების ქართული ენა A2 და ქართული ენა B1 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის წესისა და პირობების დამტკიცების შესახებ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2021 წლის 2 ივლისის №42/ნ ბრძანების შესაბამისად.

აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულით. მათ შორის 15 კრედიტი განკუთვნილია „ქართული ენა A2“, 15 კრედიტი „ქართული ენა B1“ მოდულის სწავლებისათვის. ასეთი პირებისთვის პროგრამის მოცულობა შეადგენს 148 კრედიტს.

პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-118 კრედიტი;
 პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-78 კვირა;
 პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-148 კრედიტი;
 პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის-108 კვირა;

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
ინტეგრირებული მოდულები			
კომუნიკაცია ქართულ ენაზე	8		
მათემატიკური წიგნიერება	7		
მეცნიერება და ტექნოლოგიები	6		
ესთეტიკა	1		
სპორტი	2		
მოქალაქეობა	6		
სულ	30		
სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
ზოგადი მოდულები			
უცხოური ენა	3		
მეწარმეობა	4		
პროფესიული მოდულები			

სტუმარმასპინძლობის შესავალი	3		
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	5	✓	
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	1	✓	
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2		
მარკეტინგი და გაყიდვები	4	✓	
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2	✓	
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	6	✓	
ხატვა და ძერწვა კონდიტერიაში	2	✓	
საკონდიტრო ხელოვნების ისტორია	2		
საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	4		
ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და ტორტების მომზადება	6	✓	
კექსების მომზადება	4	✓	
მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები	3	✓	
მოხარშული ცომით ნამცხვრების მომზადება	4	✓	
პურ-ფუნთუშეულის მომზადება	5	✓	
საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება	5	✓	
ფხვიერი და ნახევრად ფხვიერი საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება	7	✓	
საფურშეტე საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება	6	✓	
შოკოლადისა და კარამელის სამუშაოები	5	✓	
სულ კრედიტები	83		

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო გარემოში სწავლისთვის	
არჩევითი ბლოკი			
პრაქტიკული პროექტი - კონდიტერია	5	✓	