

კონდიტერია



პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტის (შემდგომში - ჩარჩო დოკუმენტი) სახელწოდება ქართულ და ინგლისურ ენაზე, რომლის საფუძველზე შექმნილია პროგრამა:

სასტუმრო, რესტორანი და კვება / Hotel, Restaurants and Catering .

**პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტის
სარეგისტრაციო ნომერი, რომლის საფუძველზე შექმნილია პროგრამა: 10117-3 .**

მისანიჭებელი კვალიფიკაცია ქართულ და ინგლისურ ენაზე:

საბაზო პროფესიული კვალიფიკაცია კონდიტერიაში/Basic Vocational Qualification in Confectionery

აღნიშნული კვალიფიკაცია განათლების საერთაშორისო კლასიფიკატორის ISCED-ის მიხედვით განეკუთვნება დეტალურ სფეროს - სასტუმრო, რესტორანი და კვება - კოდი 1013. აღმწერი - „შეისწავლის საკვების, სასმელის, დაბინავების და სხვა დაკავშირებულ მომსახურებებს სასტუმროსა და რესტორანში“.

მიზანი:

პროგრამის მიზანია, უზრუნველყოს როგორც ადგილობრივი, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მაღალი კვალიფიკაციის მქონე კონდიტრების მომზადება.

დაშვების წინაპირობა:

- საბაზო განათლება;

პროგრამის ხანგრძლივობა დროში:

- ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 61 კვირა;
- არაქართულენოვანი სტუდენტებისთვის - 71 კვირა;

დასაქმების სფერო და შესაძლებლობები

კონდიტერიის პროგრამის კურსდამთავრებულს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროსა და რესტორანში, როგორც დაბალი რგოლის თანამშრომლად, ისე საშუალო რგოლის პოზიციაზე, კერძოდ,

კონდიტერის საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მფლობელს შეუძლია დასაქმდეს საკონდიტრო საამქროებში, საცხობებში, სუპერმარკეტებში, სხვადასხვა კლასის რესტორნებში, კაფეებში, სასტუმროებში, საკურორტო, გასართობ, ტურისტულ კომპლექსებში შემდეგ პოზიციებზე:

- მცხობელები, მეშოკოლადეები, კონდიტრები და ტკბილეულის დამამზადებლები ეკონომიკური საქმიანობების სახეების ეროვნული კლასიფიკატორის კოდები: 56; 56.1; 56.10.;
- დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორის (ISCO) კოდი: 7512;
- კურსდამთავრებულს შეუძლია საკუთარი ბიზნესის წარმოება - თვითდასაქმება;

სტრუქტურა და მოდულები

პროგრამა მოიცავს 2 ზოგად მოდულს ჯამური 7 კრედიტის ოდენობით, 7 საერთო პროფესიულ მოდულს ჯამური 18 კრედიტის ოდენობით, 16 პროფესიულ მოდულს ჯამური 55 კრედიტის ოდენობით. საბაზო პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭებისთვის პირმა უნდა დააგროვოს 80 კრედიტი. პროგრამა ითვალისწინებს „გაცნობითი პრაქტიკისა“ და „პრაქტიკული პროექტის“ მოდულებს. „გაცნობითი პრაქტიკის“ მიზანია, პროფესიულ სტუდენტს სწავლების დასაწყისში შეუქმნას წარმოდგენა შესაბამისი სფეროს, დასაქმების შესაძლებლობების, ორგანიზაციული მოწყობისა და პოზიციების, შრომითი ურთიერთობების შესახებ. პრაქტიკული პროექტი განსაზღვრავს ინტეგრირებული დავალების ტიპს, რომლის შესრულებისას პროფესიული სპეციალიზაციისთვის საჭირო უნარებს დაადასტურებს.

მოდულის, ქართული ენა A2 გავლა სავალდებულოა მხოლოდ იმ პროფესიული სტუდენტებისთვის, რომლებმაც პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლის უფლება მოიპოვეს „პროფესიული ტესტირების ჩატარების დებულების დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2013 წლის 27 სექტემბრის ბრძანება №152/ნ ბრძანებით დამტკიცებული დებულების მე-4 მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებულ რუსულ, აზერბაიჯანულ ან სომხურ ენაზე ტესტირების გზით. აღნიშნული პირებისათვის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლება იწყება ქართული ენის მოდულით.

- პროგრამის მოცულობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 80 კრედიტი
- პროგრამის ხანგრძლივობა ქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 61 კვირა
- პროგრამის მოცულობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 95 კრედიტი
- პროგრამის ხანგრძლივობა არაქართულენოვანი სტუდენტებისათვის - 71 კვირა

№	ზოგადი მოდულები	კრედიტი
1.	ინფორმაციული წიგნიერება 1	3
2.	უცხოური ენა	4
ჯამი:		7
№	საერთო პროფესიული მოდულები	კრედიტი
1.	გაცნობითი პრაქტიკა - სასტუმრო, რესტორანი და კვება	2
2.	ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი	4
3.	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2
4.	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	2
5.	სასტუმროსა და რესტორნის-სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	4
6.	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	2
7.	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2
ჯამი:		18
№	პროფესიული მოდულები	კრედიტი
1.	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	3
2.	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება/მარაგების კონტროლი	4

3.	საკონდიტრო ცომების და გულსართების მომზადება, ფხვიერი, ნახევრადფხვიერი და ფილოს ცომით ნამცხვრების მომზადება	4
4.	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	4
5.	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	5
6.	ხატვა და მერწვა	2
7.	კექსების მომზადება	2
8.	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	6
9.	მოხარშული ცომით ნამცხვრების მომზადება	2
10.	საკონდიტრო მინი ნაწარმის მომზადება	2
11.	კარამელის სამუშაოები	3
12.	შოკოლადის სამუშაოები	4
13.	მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები	3
14.	საკონდიტრო ხელოვნების ისტორია	2
15.	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	4
16.	პრაქტიკული პროექტი-კონდიტერია	5
ჯამი:		55
სულ:		80

სტუდენტის შეფასების წესი, კვალიფიკაციის მინიჭების პირობები:

- 1) სტუდენტის შეფასების წესი - იხ. სსიპ კოლეჯის „მერმისი“ მარეგულირებელი წესი **მუხლი 10.**
- 2) კვალიფიკაციის მინიჭების პირობები -იხ. სსიპ კოლეჯის „მერმისი“ მარეგულირებელი წესი **მუხლი 14.**

პროგრამის განხორციელებაში ჩართული პარტნიორი დაწესებულებები:

- ✚ შპს „ჯმთ მთაწმინდა“
- ✚ შპს „მაქრო ტურიზმი“
- ✚ შპს „ვასაძის პური“

მისანიჭებელი კვალიფიკაციის შესაბამისი სწავლის შედეგები:

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

1. მოამზადოს სხვადასხვა სახის პურ-ფუნთუშეული, მათ შორი ბრიოში
2. მოამზადოს ჰოთ-დოგის, ტოსტის პური
3. მოამზადოს კრუასანი, დენიშები, ნამცხვრები
4. მოამზადოს საკონდიტრო კრემები, სუფლე, ზეფირი და განაში
5. მოამზადოს ვაჟინი, საკონდიტრო სოუსი, მინანქარი, ჟელე, მარმელადი, ჯემი, კონფიტიური, ჭიქურა და მურაბა
6. მოამზადოს შოკოლადი, შაქრის ცომი, მარციპანი და კარამელი
7. მოამზადოს ცივი და ცხელი დესერტები
8. შეადგინოს სადღესასწაულო ტორტის ესკიზი და ნახაზი
9. გამოაცხოს სხვადასხვა სახის ტორტი
10. აღრიცხოს ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტი.

პროგრამის დასრულების შემდგომ გასაცემი დოკუმენტი:

კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დიპლომი დანართთან ერთად.

სწავლის შედეგები: პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:

- სანიტარულ-ჰიგიენური პროცედურების დაცვა
- საკონდიტრო საწარმოს ფუნქციონირება
- ხელსაწყოებისა და მანქანა-დანადგარების ექსპლუატაცია
- საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგიის აღწერა
- პურ-ფუნთუშეულის მომზადება
- ჰოთ-დოგის, ტოსტის პურის მომზადება
- ბრიოშის პურისა და ფუნთუშების მომზადება
- პურ-ფუნთუშეულისათვის გულსართების მომზადება
- გულსართიანი ტკბილი ფუნთუშებისა და ბურგერის პურების მომზადება
- კრუასანების, დენიშებისა და ნამცხვრების მომზადება
- საკონდიტრო კრემების, სუფლეს, ზეფირისა და განაშის მომზადება
- ვაჟინის, საკონდიტრო სოუსის, მინანქრის, ჟელეს, მარმელადის, ჯემის, კონფიტიურის, ჭიქურასა და მურაბის მომზადება

- შოკოლადზე, შაქრის ცომზე, მარციპანსა და კარამელზე მუშაობა
- ცივი და ცხელი დესერტების მომზადება და გაფორმება
- სადღესასწაულო ტორტის ესკიზისა და ნახაზის შედგენა
- კერძის მოსამზადებლად საჭირო ნედლეულის რაოდენობის განსაზღვრა
- პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება
- ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერა, ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით