

კონდიტერიის ხელოვნება

პროფესიული მომზადების ფარგლებში გათვალისწინებული სწავლის შედეგის მიღწევის შემდეგ, კურსდამთავრებული მიიღებს პროფესიული კვალიფიკაციის ნაწილის დამადასტურებელ, სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ პროფესიული განათლების სერთიფიკატს დანართით, რომელშიც ფიქსირდება კურსდამთავრებულის მიერ პროგრამის ფარგლებში მიღწერილი სწავლის შედეგები.

პროგრამა მოიცავს 432 საათს. 432 საათიდან 334 საათი დაეთმობა პრაქტიკულ მეცადინეობას, 70 საათი თეორიულ ლექციებს, ხოლო 28 საათი შეფასებას (სწავლის შედეგების დადასტურება). 432 საათიდან 372 საათი ჩატარდება კოლეჯში, ხოლო 60 საათი პარტნიორ კომპანიაში. მე-19, მე-20 და 21-ე კვირას პრაქტიკული მეცადინეობები ჩატარდება კოლეჯის პარტნიორ კომპანიებში. ბოლო 22-ე კვირას 12 საათი შეფასება ჩატარდება კოლეჯში პარტნიორი კომპანიებიდან მოწვეული ინსტრუქტორების ჩართულობით.

პროგრამის მიზანია მოკლე ვადაში მოამზადოს შრომის ბაზრის მოთხოვნების შესაბამისი კომპეტენციების მქონე ისეთი პირი, რომელიც საკონდიტრო ნაწარმის დამზადების სამუშაოებს შეასრულებს ხარისხისა და უსაფრთხოების ნორმების დაცვით. ასევე, პროფესიული მომზადების პროგრამის მიზანია შრომის ბაზარზე პროგრამის კურსდამთავრებულის კონკურენტუნარიანობის ხელშეწყობა. პროფესიული მომზადების პროგრამა არის უმოკლესი გზა დასაქმებისკენ.

სწავლის შედეგი

1. სამუშაო ადგილის ორგანიზება და პროფესიული ინვენტარის აღწერასწავლის შედეგი
2. საკონდიტრო ცომების და გულსართების მოსამზადებლად ნედლეულისა და პროდუქტის არჩევა და პირველადი დამუშავებასწავლის შედეგი
3. ნამცხვრის გამოცხობა, გაფორმება და მზა ნაწარმის შენახვა