

( დანართი-1)



დამტკიცებულია

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“  
დირექტორის №27 30.06.2014. წლის  
ბრძანებით

## სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

კონდიტერი

III საფეხური

პროგრამის ხელმძღვანელი: ნინო ზაზაძე

მანანა ოკოშვილი

2014

## 1. ზოგადი ნაწილი

### 1.1 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძნება:

- ”პროფესიული განათლების შესახებ” საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო და დანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეცილობებისა და პროფესიულ სპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს კონდიტერის პროფესიულ სტანდარტს ;
- განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 121-ე ბრძანებას ”პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის” შესახებ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდა მარეგულირებელ დოკუმენტებს:
- “სწავლის პროცესის მარეგულირებელი წესი“

### 1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

კონდიტერი

### 1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

კონდიტერი 010462

### 1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

კონდიტერის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

### 1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

90 კრედიტი (2250 სთ); თეორიულ კურს ეთმობა 50% ,45 კრედიტი (1125 სთ); სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას 50%,45 კრედიტი (1125 სთ). 1კრედიტი ტოლია 25 საათის.

### 1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

პროგრამის ხანგრძლივობაა (60კვირა), თეორიული სწავლების და სასწავლო პრაქტიკის ხანგრძლივობაა 51 კვირა, საწარმოო პრაქტიკის-9 კვირა (მათ შორის თეორიული და პრაქტიკული მეცადინეობების შუალედური და დასკვნითი გამოცდებისათვის საჭირო დრო).

## 2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

## 2.1. მინიმალური განათლება

საბაზო განათლება.

## 2.2. მინიმალური ასაკი

-

## 2.3. კვალიფიკაცია

-

## 2.4. შიდა შესარჩევი კონკურსის წესი და პირობები

-

## 2.5. ქართული ენის ფლობის დონე პროგრამის გავლის მსურველთათვის, ვისთვისაც ქართული ენა არ არის მშობლიური

ქართული ენის ცოდნა ზოგადი განათლების საბაზო დონეზე, რომელიც აუცილებელია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დასაძლევად.

## 2.6. უცხოენოვან პროგრამებზე იმ უცხოური ენის ფლობის დონე, რომელზეც მიმდინარეობს სწავლება

-

## 3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

აღნიშნული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეეძლება:

- დასაქმდეს შრომით ბაზარზე მინიჭებული კონდიტერის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისად; დასაქმების შესაძლებლობა სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში და საწარმოებში: საცხობები, საკონდიტროები, ტკბილეულის ფაბრიკები, რესტორნები, კაფეები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები და სასტუმრო სახლები, დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, საკრუიზო გემები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა ობიექტები, სადაც არის საკონდიტრო მომსახურება.
- განაგრძოს სწავლა უფრო მაღალი, მე-4 საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის მისაღებად თუ აკმაყოფილებს საგანმანათლებლო დონის მისაღებ მოთხოვნებს;
- განაგრძოს სწავლა პროფესიული კვალიფიკაციის გასაახლებლად და ასამაღლებლად სწავლის მეშვეობით.

#### 4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

პროგრამის მიზანია სტუდენტს განუვითაროს კონდიტერის III საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისი ცოდნა და უნარები, რათა პროგრამის წარმატებით დასრულების შემდეგ სტუდენტმა შეძლოს თავის დამკვიდრება შრომის ბაზარზე. პროგრამა უზრუნველყოფს სტუდენტს იმ ცოდნითა და გაცნობიერებით, რომ შეძლებს გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალებების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა, შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები.

პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტებს შეძლებათ:

– კვებისა და საკონდიტრო წარმოების ობიექტების სახეების გარჩევა და ეცოდინებათ მათი მუშაობის სპეციფიკა.

– საკონდიტროს ინსტრუმენტების, ინვენტარის, მანქანა–დანადგარების, სამუშაო იარაღების, მზომი ხელსაწყოების, მაცივარ–დანადგარების, ვაფლისა და ბლინების მოსამზადებელი აპარატის დანიშნულება, სხვადასხვა ტიპის ღუმელების უსაფრთხო გამოყენება, მოვლა–გასუფთავება და შენახვა სანიტარულ–ჰიგიენური ნორმების დაცვით.

– სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზება და მომზადება ხანძარსაწინააღმდეგო ნორმებისა და სავენტილაციო რეჟიმების, შრომის უსაფრთხოების წესების გამოყენების დაცვით.

– საკონდიტრო და საკვები პროდუქტების სახეები, ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება, მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია. პირველადი დამუშავება და შენახვა. ნ/ფაბრიკატებისა და მზა ნაწარმის შენახვის პირობების კონტროლი ტემპერატურული ნორმების დაცვით.

– საბაზისო ცომების სახეები, მათი მომზადების ტექნოლოგია, მარტივი კრემების სახეები და მომზადება.

– მარტივი კალკულაციის წარმოება, წონის საზომი ერთეულები და კონვერტაცია, მასალების არსებული მარაგის დათვლა.

– პროდუქტების ორგანოლექტიკური შეფასების და ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდები. კვებითი ინფექციები, უვარგისი საკვები პროდუქტებით ან მზა ნაწარმით გამოწვეული მოწამვლები, მათი თავიდან აცილების გზები.

– საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების პროცესში ტესტირების, გასინჯვის, გემოს შერჩევის მეთოდები და სპეციფიკა. მზა ნაწარმის ნორმირება. ხარისხის კონტროლი.

– მენიუს სახეები. დესერტების მენიუს სტრუქტურა და შედგენის პრინციპი.

– მსოფლიო საკონდიტრო ხელოვნება და სხვადასხვა ქვეყნის ძირითადი და ფართოდ გავრცელებული საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება რეცეპტურის საფუძველზე.

– შაქარზე, შოკოლადზე, კარამელზე, მარციპანზე მუშაობის ტექნოლოგია. მინანქრების, სოუსების, მუსების, ჟელეების, კონფიტურების მომზადება და მათი გამოყენება სხვადასხვა საკონდიტრო ნაწარმის მოსართავ–გასაფორმებლად.

#### ძირითადი კომპეტენციები:

- კომუნიკაციის, გუნდური მუშაობის
- სინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენების
- პრობლემის გადაჭრის

- ჯანდაცვისა და უსაფრთხოების ტექნიკური და სპეციფიური კომპონენტები:
  - ტექნიკური და სხვა ნორმატიული დოკუმენტების გამოყენების
  - სამუშაო გარემოს სწორად ორგანიზების (მომზადება, მოწყობა)
  - დეფექტების გამოვლინების და მათი აღმოფხვრის გზების
  - სამუშაოს შემოწმების (ტესტირება) და დოკუმენტურად გაფორმების
- შესრულებული სამუშაოს ჩაბარების

## 5. სასწავლო გეგმა

### 5.1. სწავლის შედეგები/მიღწევის კრიტერიუმები - პროგრამის სასწავლო კურსები/ მოდულები

სწავლის შედეგები (ს.შ.) და შესრულების კრიტერიუმები (კ.)	რეკომენდირებული სასწავლო კურსები/ მოდულები
<b>ს.შ.1 იცის სხვადასხვა სახის საკონდიტრო ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა, შეუძლია ობიექტების ორგანიზაცია და ფუნქციონირება</b>	
1.1. იცნობს ობიექტის სახეებს და სტრუქტურას	
1.2. შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება და წარმოების პროცესის ნაკადურობის დაცვა.	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
1.3. იცნობს სანიტარულ-ჰიგიენური სტანდარტის ნორმებს, უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო ღონისძიებების ნორმებს, სავენტილაციო რეჟიმებს, პირველადი დახმარების წესებს.	-სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები საკონდიტრო ობიექტებში
1.4. იცის პირადი ჰიგიენის დაცვა	-საკონდიტრო ნაწარმის
1.5. შეუძლია საკვებწარმოების არეალისა და დამხმარე სათავსოების დასუფთავება.	მომზადების ტექნოლოგია
1.6. იცის პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები	-კალკულაცია-აღრიცხვა
1.7. იცის პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტების წარმოება, სასაწყობე მარაგის და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები.	-სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები
<b>ს.შ.2 იცის და შეუძლია ინვენტარის, ხელსაწყო-იარაღების, მანქანა-დანადგარების, მაცივრების, ღუმელების, მზომი ხელსაწყოების მოხმარება-გამოყენება</b>	
2.1. იცის სხვადასხვა დანიშნულებისათვის საჭირო ინვენტარისა და ჭურჭლის სწორი შერჩევა, გამოყენება, მოვლა, შენახვა.	-საკონდიტრო საწარმოს ორგანიზაცია და
2.2. შეუძლია სამუშაო ინსტრუმენტების, ხელსაწყოების, ელექტრო აპარატების, თბური	თანამედროვე მანქანა-დანადგარები
და სამაცივრე დანადგარების შერჩევა, უსაფრთხო გამოყენა, მოვლა-გაწმენდა.	

2.3. იცის სარეცხი საშუალებებისა და სადეზინფექციო ხსნარების შერჩევა.	-სასწავლო პრაქტიკა
2.4. შეუძლია ინსტრუქციის თანახმად მარტივი ტიპის მოწყობილობების შეკეთება, დაშლა-აწყობა.	
<b>ს.შ.3 შეუძლია ნედლეულის შერჩევა, პირველადი დამუშავება და ნ/ფაბრიკატების მომზადება</b>	
3.1. იცის ნედლეულის სახეები და წარმომავლობა, ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება	
3.2. იცის ნედლეულის პირველადი დამუშავების სამუშაოების სწორი ჩატარება. აწონვა-გაზომვის მეთოდები.	-კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა
3.3 იცის არჩეული პროდუქტების მოხმარების ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის კონტროლი. იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები.	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია
3.4. შეუძლია პროდუქტების ორგანოლეპტიკური შეფასება	
3.5. შეუძლია ნ/ფაბრიკატების მომზადების ტექნოლოგია: საბაზისო ცომებისა და მარტივი კრემების მომზადება თქვევის, შერევის, ხარშვის მეთოდების გამოყენებით	-სასწავლო პრაქტიკა
3.6. იცის ნ/ფაბრიკატების შენახვის წესები ტემპერატურული ნორმების დაცვით.	-საწარმოო პრაქტიკა
<b>ს.შ.4. შეუძლია პურ-ფუნთუშეულის მომზადება</b>	
4.1. იცის პურ-ფუნთუშეულის ადგილობრივი და უცხოური სახეობები	
4.2. იცის სხვადასხვა სახის ფქვილით ცომის სხვადასხვა მეთოდით მომზადების ტექნოლოგია, (აფართო და აფარის გარეშე საფუარიანი ცომის მომზადება)	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია
4.3. იცის ცომის დამუშავების ტექნოლოგიური სქემა, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენება.	-კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა
4.4. შეუძლია ცხობის ტექნიკა, ტემპერატურული რეჟიმების რეგულირება	
4.5. იცის პროდუქტის მზაობის შემოწმების მეთოდები	-კალკულაცია-აღრიცხვა
4.6. იცის მზა ნაწარმის შემოწმების მეთოდები: ტესტირება, გასინჯვა, ორგანოლეპტიკური შეფასება	-სასწავლო პრაქტიკა
4.7. შეუძლია მზა ნაწარმის შენახვა ტემპერატურული ნორმების დაცვით.	
4.8. იცის ნედლეულის ხარჯის ნორმების გაანგარიშება და კალკულაციური გამოთვლები.	
<b>ს.შ.5. შეუძლია ძირითადი და ფართოდგავრცელებული საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება</b>	
5.1. იცის ადგილობრივი და უცხოური ინგრედიენტების სახეობები და შეუძლია მათი შერჩევა.	
5.2. იცის რეცეპტურის და ტექნოლოგიური ბარათის წაკითხვა და გამოყენება.	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია
5.3. იცის აწონვა-გაზომვის მეთოდები და ტექნიკა, კალკულაციური გამოთვლები.	-კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა
5.4. შეუძლია სხვადასხვა სახის ცომის მომზადების ტექნოლოგია	

5.5. შეუძლია თქვეფის, შერევის, ცომის მოხელვის და გაბრტყელების, დაყოფა–ფორმირების სამუშაოები, ცხობის რეჟიმების შერჩევა ყველა ტიპის ნაწარმისთვის	-კალკულაცია–აღრიცხვა  -სასწავლო პრაქტიკა
5.6. იცის საცხობი ფორმების შერჩევა, საცხობი ღუმელების ოპერირება და რეგულირება	
5.7. იცის ნამზადის მზაობის განსაზღვრის მეთოდები, მზა ნაწარმის ტესტირება–გასინჯვა.	-საწარმოო პრაქტიკა
5.8. იცის მზა ნაწარმის შენახვა ტემპერატურული ნორმებისა და საკვების უსაფრთხოების წესების დაცვით.	
<b>ს.შ.6. შეუძლია გასაფორმებელი ნ/ფაბრიკატების: კრემების, მუსების, სუფლეების, სიროფების, მინანქრების, კარამელის, ჟელეს, ჯემების, კონფიტურების, მარცპანის, შოკოლადის მომზადება–გამოყენება</b>	
6.1. იცის გასაფორმებელი ნ/ფაბრიკატების სახეები და დანიშნულება	
6.2. იცის სხვადასხვა სახის კრემების მომზადების ტექნოლოგია, შეუძლია მათი გამოყენებით საკონდიტრო ნაწარმის მორთვა–გაფორმება. მათი მომზადებისა და შენახვის დროს სანიტარულ–ჰიგიენური და ტემპერატურული ნორმების დაცვა	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია
6.3. იცის შაქარზე დამზადებული სიროფების, კარამელის, მინანქრების მომზადების ტექნოლოგია	
6.4. შეუძლია ხილისაგან ხილფაფების, პოვიდლოს, მუსების, ჟელეს, მარმელადის, კონფიტურის მომზადება–გამოყენება	-კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა
6.5. შეუძლია მარცპანის და შაქრის მასტიკის მომზადება, დამუშავება, სხვადასხვა ფიგურების, მოსართავების ნახატების გაკეთება– გამოყენება.	
6.6. შეუძლია შოკოლადზე მუშაობა, იცის მისი სახეების შერჩევა, ტემპერირების მეთოდები, სხვადასხვა მოსართავების/დეკორების გაკეთების ტექნიკა, საკონდიტრო ნაწარმის მორთვა–გაფორმება.	-სასწავლო პრაქტიკა  -საწარმოო პრაქტიკა
6.7. შეუძლია ხატვისა და ძერწვის ელემენტების გამოყენება გასაფორმებელი ნ/ფაბრიკატებით მუშაობის დროს.	
<b>ს.შ.7. შეუძლია კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება</b>	
7.1. შეუძლია სადღესასწაულო ღონისძიებებისათვის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება.	
7.2. შეუძლია თემატიკის მიხედვით ნაწარმის სახეობის შერჩევა, დიზაინის გაკეთება, დეკორებისა და კომპოზიციების შექმნა.	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია
7.3. იცის საბავშვო დღესასწაულებისათვის თემატიკის შერჩევა ასაკობრივი თავისებურებების გათვალისწინებით	
7.4. შეუძლია გასვლითი ღონისძიებებისათვის ნაწარმის შერჩევა და მომზადება.	
7.5. . იცის ბუფეტის, შვედური მაგიდის, ფურშეტის მომსახურებისათვის საკონდიტრო ნაწარმის შერჩევა, შეუძლია მინი ნამცხვრების მომზადება, სათანადო გაფორმება.	-კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა
7.6. შეუძლია სადღესასწაულო ნაწარმისათვის საჭირო	

ლანგრების შერჩევა, პრეზენტაცია და მირთმევა.	
7.7. იცის ნაწარმის ხარისხიანად შეფუთვა და ტრანსპორტირება.	-სასწავლო პრაქტიკა
<b>ს.შ.8. იცის დესერტების სახეები და შეუძლია მათი მომზადება</b>	
8.1. იცის დესერტების სახეები და დესერტის მენიუს შედგენა	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია  -კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა  -სასწავლო პრაქტიკა  -საწარმოო პრაქტიკა
8.2. იცის ცივი დესერტის სახეობები და შეუძლია მათი მომზადება	
8.3. იცის ცხელი დესერტის სახეობები და შეუძლია მათი მომზადება	
8.4. იცის ხილის დესერტების და შეუძლია მომზადება	
8.5. იცის ქართული ტრადიციული ტკბილეულის და შეუძლია მათი მომზადება	
8.6. იცის დესერტებისათვის საჭირო ჭურჭლის შერჩევა	
8.7. შეუძლია დესერტების გაფორმება თანამედროვე მოთხოვნების გათვალისწინებით, მათი პრეზენტაცია.	
<b>ს.შ.9. იცის მენიუს სახეები და სტრუქტურა</b>	
9.1. იცის მენიუს სახეები და თანამედროვე მენიუს წყობა	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია  -კალკულაცია-აღრიცხვა
9.2. იცის დესერტის მენიუს შედგენის და წაკითხვის წესები	
9.3. იცის არსებულ მენიუმში საჭირო შემთხვევაში ცვლილებების შეტანა	
9.4. იცის მენიუს საფუძველზე ნაწარმის მოსამზადებლად საჭირო მასალის ოდენობისა და ღირებულების განსაზღვრა	
<b>ს.შ.10: იცის ძირითადი ეკონომიკური ცნებები, მათი მნიშვნელობა და არსი.</b>	
იცის ორგანიზაციულ/სამართლებრივი ფორმები საქართველოში, გადასახადების სახეები, რეკლამის სახეები და სხვ.	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები
<b>ს.შ.11. შეუძლია კომუნიკაცია პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში და საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება.</b>	
კ.1. აქვს კომუნიკაციის უნარი საკონდიტროს, სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება;	ინფორმაციული ტექნოლოგიები -უცხო ენა (ინგლისური)  -სასწავლო პრაქტიკა  -საწარმოო პრაქტიკა
კ.2. ფლობს საინფორმაციო და თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, კოლეგების გამოკითხვის გზით;	
კ.3. შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან.	
კ.4. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;	
<b>ს.შ.12. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის</b>	



<b>დამახასიათებელი ღირებულების შესაბამისად.</b>	
საფუძვლიანად იცნობს კვების სერვისის და საკონდიტრო წარმოების სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ღირებულებების შესაბამისად. ფუნქციები და პასუხისმგებლობა, ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
<b>ს.შ.13. შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა</b>	
შეუძლია ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია  -კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა -საკონდიტრო საწარმოს ორგანიზაცია და თანამედროვე მანქანა-დანადგარები
შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.	-საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია  -კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა -საკონდიტრო საწარმოს ორგანიზაცია და თანამედროვე მანქანა-დანადგარები

ს.შ.14. შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი	
შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მუშაობა.	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
აქვს პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი შეუძლია	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
შეუძლია პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა
შეუძლია დამოუკიდებლად გადაჭრას საკონდიტროში/სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება,	-სასწავლო პრაქტიკა -საწარმოო პრაქტიკა

**5.2. სასწავლო კურსების/მოდულების ჩამონათვალი, სწავლების ფორმა(ტიპი), საათებისა და კრედიტების განაწილება**

სასწავლო კურსები/მოდულები	კრედიტების რაოდენობა	ს ა ა თ ე ბ ი ს გ ა ნ ა წ ი ლ ე ბ ა					სულ საათების რაოდენობა	
		საკონტაქტო საათები						
		ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური/დასკვნითი შეფასება		
<b>ზოგადი სასწავლო კურსები</b>								
1. სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	3,6	50				2/1	37	90
2. ინფორმაციული ტექნოლოგიები	3,6	50				2/1	37	90
უცხო ენა (ინგლისური)	3,6	50				2/1	37	90
<b>სპეციალური თეორიული სასწავლო კურსები</b>								
3. საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია	15	300				4/1	70	375
4. საკონდიტრო საწარმოს ორგანი-	6	100				3/1	46	150

	ზაცია და თანამედროვე მანქანა-დანადგარები								
5.	კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა	6	100				3/1	46	150
6.	კალკულაცია-აღრიცხვა	3,6	50				2/1	37	90
7.	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები საკონდიტრო საწარმოებში	3,6	50				2/1	37	90
	<b>სპეციალური პრაქტიკული სასწავლო კურსები</b>								
8.	სასწავლო პრაქტიკა	33			800		20/5		825
9.	საწარმოო პრაქტიკა	12				280	15/5		300
	<b>შეჯამებული კრედიტები/საათები</b>	90	750		800	280	55/18	347	2250

5.3. სწავლების

**პროცესის ორგანიზება**

პროგრამის განხორციელების დროს ყველა დისციპლინისათვის კვირეული დატვირთვა ნაწილდება თანაბრად. 51 კვირის განმავლობაში მიმდინარეობს სწავლება და ხდება შუალედური შეფასებების ჩატარება თითოეული კურსის საპროგრამო მასალიდან გამომდინარე, თეორიული კურსის დამთავრების შემდეგ ხდება 9 კვირის განმავლობაში საწარმოო პრაქტიკის გავლა. საწარმოო პრაქტიკის ყოველდღიური დატვირთვა შეადგენს 7 სთ-ს, სულ-280 სთ, პრაქტიკის შუალედური გამოცდა-15 სთ. დასკვნითი გამოცდა-5 სთ.

სასწავლო გეგმით გათვალისწინებული კრედიტების ათვისება წარმოადგენს პროფესიული სტუდენტისათვის კვალიფიკაციის მინიჭების საფუძველს.

**სასწავლო კურსების/მოდულების კვირეული განაწილება**

№	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	I II კვირა	V კვირა	6...50-ე კვირა	შუალედური გამოცდების სა-ე-ბი	ბოლო 1 კვირა - დაკვნი თ გამოც და	XXV კვირ. (8 კვირა) საწარმოო პრაქტიკა	ბოლო 1 კვირა საწარმოო პრაქტიკი დაკვნი თ გამოც და	ჯამი 60
	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	1	1	1	1	1...1	2	1			53
	უცხო ენა (ინგლისური)	1	1	1	1	1...1	2	1			53
	სამეწარმეო საქმიანობის	1	1	1	1	1...1	2	1			53

საფუძვლები										
სანიტარულ- ჰიგიენური ნორმები										
საკონდიტრო საწარმოებში	1	1	1	1	1...1	2	1			53
საკონდიტრო ნაწარმის მომზადე- ბის ტექნოლოგია	6	6	6	6	6...6	4	1			305
საკონდიტრო საწარმოს ორგანიზაცია და თანა მედროვე მანქანადანა- დგარები	2	2	2	2	2...2	3	1			104
კვების პროდუქტების ექსპერტიზა/საქონელ მცოდნეობა	2	2	2	2	2...2	3	1			104
კალკულაცია- აღრიცხვა	1	1	1	1	1...1	2	1			53
სასწავლო პრაქტიკა	16	16	16	16	16..16	20	5			825
საწარმოო პრაქტიკა						15		280	5	300
<b>ჯამი</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31...31</b>	<b>55</b>	<b>13</b>	<b>350</b>	<b>5</b>	<b>1903</b>

#### 5.4. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

პროგრამის სწავლება განისაზღვრება 60 კვირით; თეორიული სწავლება და სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს 51კვირის განმავლობაში რასაც მოსდევს 9 კვირიანი საწარმოო პრაქტიკა.

50%- (45 კრედიტი -1125 სთ) ეთმობა თეორიულ სწავლებას, 50%-(45 კრედიტი-1125 სთ) სასწავლო-საწარმოო პრაქტიკას .

სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს თეორიულ სწავლებასთან ერთად, ხოლო საწარმოო პრაქტიკა გათვალისწინებულია თეორიული და სასწავლო პრაქტიკის კურსის დასრულების შემდეგ.

სასწავლო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 16 სთ-ს, ხოლო თეორიულის კი 15 სთ-ს, სასწავლო პროცესის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 31 სთ-ს, საწარმოო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვაა 35 სთ.

#### 6. სწავლებისა და სწავლის მიდგომები

პროგრამის სწავლის შედეგების ეფექტურად მისაღწევად, სწავლებისა და სწავლის მიდგომების შემუშავებისას გათვალისწინებულია პროგრამის თავისებურება, პოტენციურ სტუდენტთა საჭიროებები და დამსაქმებელთა მოთხოვნები. თითოეული საგნის სწავლების მეთოდოლოგია დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში.

პროგრამა არის სტუდენტზე ორიენტირებული, ემსახურება შრომის ბაზრისთვის აუცილებელი პრაქტიკული უნარ-ჩვევების გამომუშავებას. პროგრამის ფარგლებში გამოიყენება სწავლების შემდეგი მეთოდები:

- ლექცია
- სემინარი,
- დისკუსია
- როლური თამაშები
- სიმულაცია
- პრეზენტაცია
- დემონსტრირება
- პრაქტიკული სავარჯიშო
- ინსტრუქტაჟი
- კონსულტაცია
- დაკვირვება
- სიტუაციური ამოცანა

## 7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)

- ლექციაზე დასწრებას, სამუშაო ჯგუფში მუშაობას,
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;
- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
- პროექტებზე მუშაობა;
- შემაჯამებელი შეფასებებისათვის მომზადება და ჩაბარება;
- სხვა დატვირთვა, რომელიც ემსახურება სწავლის შედეგების მიღწევას.

დატვირთვის სახეს განაპირობებს სასწავლო კურსის/მოდულის სპეციფიკა.

## 8. შეფასების სისტემა

**8.1.** პროფესიული სტუდენტის მოსწრების შეფასება კრედიტის მინიჭება შესაძლებელია მხოლოდ სილაბუსით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც აისახება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება #121/ნ 2010 წლის 10 დეკემბერი ქ. თბილისი. "პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის დამტკიცების შესახებ" მუხლი 4. პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასებამ მუხლის პუნქტით 2 (ა) გათვალისწინებული ერთ-ერთი დადებითი შეფასების მეშვეობით. შეფასების სისტემით დასაშვებია:

ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება:

ა.ა) (ა) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;

ა.ბ) (ბ) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;

ა.გ) (გ) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71–80%;

ბ.ბ) (F) ჩაჭრა 40% ან ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სასწავლო კურსის/მოდულის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია და მითითებულია 100 ქულაში შუალედური და საბოლოო შეფასების წილი.

დაუშვებელია პროფესიული სტუდენტის სწავლის შედეგების ერთჯერადი შეფასება მხოლოდ საბოლოო გამოცდის საფუძველზე.

შეფასება უნდა მოიცავდეს

ა) შუალედურ შეფასებას;

ბ) საბოლოო გამოცდის შეფასებას;

საბოლოო გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში გამოცდიდან, სულ მცირე, 10 დღეში პროფესიულ სტუდენტს დამატებითი გამოცდის ჩაბარების უფლება აქვს.

## 8.2. შეფასების ინსტრუმენტები

პრაქტიკული უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

პრაქტიკული სავარჯიშო

სიმულაცია

სიტუაციური ამოცანა

დემონსტრირება

პრეზენტაცია

შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ტესტი

ზეპირი გამოცდა

წერილი ნაშრომი

სიტუაციური ამოცანა

პრეზენტაცია

## 8.3. სიზუსტის ხარისხი

ტესტში მრავალი არჩევითი პასუხით, თითოეული სწორი პასუხი ფასდება 1 ქულით, მცდარი პასუხი 0 ქულით. ტესტში ღია პასუხით სწორე პასუხს ენიჭება 2 ქულა, არასწორ პასუხს-0 ქულა, არასრულ სწორ პასუხს-1 ქულა.

## 8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

შუალედური და დასკვნითი შეფასებებისათვის გამოყოფილი დრო ნაჩვენებია სასწავლო გეგმასა და შესაბამისი სასწავლო კურსების სილაბუსებში. ტესტირება საგნის სპეციფიკიდან გამომდინარე გაგრძელდება

1-2 სთ-ი, ხოლო პრაქტიკული კომპეტენციების შესფასებლად დრო განისაზღვრება კომპეტენციის კომპლექსურობის მიხედვით.

## 8.5. განმეორებითი შეფასება

თუკი შეფასების განმავლობაში ვერ მოხდა კომპეტენციის მტკიცებულების დემონსტრირება, უარყოფითად შეფასებული ნაწილი ხელახლა შეფასდება.

## 8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები (ს.შ.)	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები ,ინსტრუმენტები
<p>ს.შ.1 იცის კვებისა და საკონდიტრო წარმოების ობიექტების სახეები, მუშაობის სპეციფიკა, ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირება</p>	<p>-იცნობს ობიექტის სახეებს და სტრუქტურას -შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება და წარმოების პროცესის ნაკადურობის დაცვა.</p> <p>-იცნობს სანიტარულ-ჰიგიენური სტანდარტის ნორმებს,უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო ღონისძიებების ნორმებს, სავენტილაციო რეჟიმებს, პირველადი დახმარების წესებს.</p> <p>-იცის პირადი ჰიგიენის დაცვა -შეუძლია საკვებწარმოების არეალისა და დამხმარე სათავსოების დასუფთავება.</p> <p>-იცის პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები</p> <p>-იცის პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტების წარმოება, სასაწყობე მარაგის და მატერიალრი ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-დემონსტრირება-</p> <p>დაკვირვება</p> <p>-პრაქტიკული სავარჯიშო</p>
<p>ს.შ. 2 იცის და შეუძლია ინვენტარის, ხელსაწყო-იარაღების, მანქანა-დანადგარების, მაცივრების, ღუმელების, მზომი ხელსაწყოების მოხმარება-გამოყენება</p>	<p>- შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება და წარმოების პროცესის ნაკადურობის დაცვა.</p> <p>-იცის სხვადასხვ დანიშნულებისათვის საჭირო ინვენტარისა და ჭურჭლის სწორი შერჩევა, გამოყენება,მოვლა,შენახვა</p> <p>- შეუძლია სამუშაო ინსტრუმენტების, ხელსაწყოების, ელექტრო აპარატების, თბური და სამაცივრე დანადგარების შერჩევა, უსაფრთხო გამოყენა, მოვლა-</p>	<p>-პრაქტიკული სავარჯიშო</p> <p>-დემონსტრირება-</p>

	<p>გაწმენდა. -იცის სარეცხი საშუალებებისა და სადეზინფექციო ხსნარების შერჩევა.</p> <p>-შეუძლია ინსტრუქციის თანახმად მარტივი ტიპის მოწყობილობების შეკეთება, დაშლა-აწყობა.</p>	<p>დაკვირვება- სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-ტესტირება</p>
<p><b>ს.შ. 3 იცის და შეუძლია ნედლეულის შერჩევა, პირველადი დამუშავება და ნ/ფაბრიკატების მომზადება</b></p>	<p>-იცის ნედლეულის სახეები და წარმომავლობა,ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება</p> <p>-იცის ნედლეულის პირველადი დამუშავების სამუშაოების სწორი ჩატარება. აწონვა-გაზომვის მეთოდები.</p> <p>-იცის არჩეული პროდუქტების მოხმარების ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის კონტროლი. იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები.</p> <p>-შეუძლია პროდუქტების ორგანოლექტიკური შეფასება</p> <p>-შეუძლია ნ/ფაბრიკატების მომზადების ტექნოლოგია: საბაზისო ცომებისა და მარტივი კრემების მომზადება თქვეფის, შერევის, ხარშვის მეთოდების გამოყენებით</p> <p>-იცის ნ/ფაბრიკატების შენახვის წესები ტემპერატურული ნორმების დაცვით.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p>
<p><b>ს.შ.4 შეუძლია პურ-ფუნთუშეულის მომზადება</b></p>	<p>-იცის პურ-ფუნთუშეულის ადგილობრივი და უცხოური სახეობები</p> <p>-იცის სხვადასხვა სახის ფქვილით ცომის სხვადასხვა მეთოდით მომზადების ტექნოლოგია, (აფართა და აფარის გარეშე საფუარიანი ცომის მომზადება)</p> <p>-იცის ცომის დამუშავების ტექნოლოგიური სქემა, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენება.</p> <p>-შეუძლია ცხობის ტექნიკა,ტემპერატურული რეჟიმების რეგულირება</p> <p>-იცის პროდუქტის მზაობის შემოწმების მეთოდები</p> <p>-იცის მზა ნაწარმის შემოწმების მეთოდები: ტესტირება, გასინჯვა, ორგანოლექტიკური შეფასება</p> <p>-შეუძლია მზა ნაწარმის შენახვა ტემპერატურული ნორმების დაცვით.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p>



	<p>-იცის ნედლეულის ხარჯის ნორმების გაანგარიშება და კალკულაციური გამოთვლები.</p>	<p>-პრეზენტაცია-შეფასება</p>
<p><b>ს.შ.5. შეუძლია ძირითადი და ფართოდგავრცელებული საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება</b></p>	<p>-იცის ადგილობრივი და უცხოური ინგრედიენტების სახეობები და შეუძლია მათი შერჩევა.</p> <p>-იცის რეცეპტურის და ტექნოლოგიური ბარათის წაკითხვა და გამოყენება.</p> <p>-იცის აწონვა–გაზომვის მეთოდები და ტექნიკა, კალკულაციური გამოთვლები.</p> <p>-შეუძლია სხვადასხვა სახის ცომის მომზადების ტექნოლოგია</p> <p>-შეუძლია თქვეფვის, შერევის, ცომის მოზელვის და გაბრტყელების, დაყოფა–ფორმირების სამუშაოები, ცხობის რეჟიმების შერჩევა ყველა ტიპის ნაწარმისთვის</p> <p>-იცის საცხობი ფორმების შერჩევა, საცხობი ღუმელების ოპერირება და რეგულირება</p> <p>-იცის ნამზადის მზაობის განსაზღვრის მეთოდები, მზა ნაწარმის ტესტირება–გასინჯვა.</p> <p>-იცის მზა ნაწარმის შენახვა ტემპერატურული ნორმებისა და საკვების უსაფრთხოების წესების დაცვით.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>-პრეზენტაცია-შეფასება</p>
<p><b>ს.შ.6. შეუძლია გასაფორმებელი ნ/ფაბრიკატების: კრემების,მუსების, სუფლეების, სიროფების, მინაჩურების, კარამელის, ჟელეს, ჯემების, კონფიტურების, მარციპანის, შოკოლადის მომზადება, იცის მათი გამოყენება</b></p>	<p>-იცის პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტების წარმოება, სასაწყობე მარაგის და მატერიალრი ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-პრაქტიკული დავალება-დემონსტრირება-დაკვირვება-პრეზენტაცია-შეფასება</p>

<p><b>ს.შ.7. . იცის და შეუძლია კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება</b></p>	<p>–შეუძლია ბუფეტის ორგანიზება და ტკბილეულის მომზადება</p> <p>–ამზადებს საკონდიტრო ნაწარმსა და ტკბილეულს შვედური მაგიდისათვის</p> <p>–ამზადებს ტკბილეულსა და დესერტებს ფურშეტისათვის</p> <p>–ამზადებს ტკბილეულს სასტუმროებში საუზმისა და ბრანჩისათვის</p> <p>–ამზადებს საკონდიტრო ნაწარმს სხვადასხვა სახის ღონისძიებებისათვის (ბანკეტები, წვეულებები, ოფიციალური მიღებები, გასვლითი ღონისძიებები)</p> <p>–ამზადებს საკონდიტრო ნაწარმს საბავშვო ღონისძიებებისათვის, დიზაინის შერჩევით</p> <p>–აფორმებს საკონდიტრო ნაწარმსა და დესერტებს მიზანპლასის კანონების დაცვით, იყენებს შემოქმედითობას – აფორმებს ორიგინალურად</p> <p>–შეუძლია მათი პრეზენტაცია სტუმართმასპინძლობისა და მომსახურების ძირითადი პრინციპების გათვალისწინებით</p> <p>–იცავს მზა ნაწარმის შენახვის ტემპერატურულ ნორმებს</p>	<p>–ტესტირება</p> <p>–ზეპირი გამოცდა</p> <p>–პრაქტიკული დავალება- დემონსტრირება- დაკვირვება- პრეზენტაცია-შეფასება</p>
<p><b>ს.შ.8. შეუძლია დესერტების მომზადება</b></p>	<p>–იცნობს დესერტის მენიუს სტრუქტურას და მისი შედგენის პრინციპებს</p> <p>–კლიენტის მოთხოვნის გათვალისწინებით შეაქვს არსებუ მენიუში ცვლილებები ან ადგენს ახალ მენიუს</p> <p>–ამზადებს ცივ და ცხელ დესერტებს</p> <p>–ამზადებს ხილის ასორტებსა და სალათებს</p> <p>–სწორად ატარებს პროდუქტების</p>	<p>–ტესტირება– პრაქტიკული დავალება</p> <p>–დემონსტრირება- დაკვირვება</p> <p>–პრეზენტაცია-შეფასება</p>

	<p>მომზადება-დამუშავების სამუშაოებს</p> <p>-სწორად ირჩევს და იყენებს მუშაობისათვის საჭირო ინვენტარს, ხელსაწყო-იარაღებს</p> <p>-აფორმებს ტკბილეულსა და დესერტებს მიზანპლასის კანონების დაცვით</p>	
<p><b>ს.შ.9. იცის მენიუს სახეები და სტრუქტურა</b></p>	<p>-იცნობს მენიუს სტრუქტურას და სახეებს</p> <p>-შეუძლია მენიუს, რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის წაკითხვა, გაგება და გააზრება;</p> <p>-შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა</p> <p>-შეუძლია მენიუში ცვლილებების შეტანა საჭირო შემთხვევაში</p> <p>-შეუძლია მენიუს წარდგენა</p> <p>-იყენებს უცხო ენის ცოდნას</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-პრეზენტაცია-შეფასება</p>
<p><b>ს.შ.10: იცის ძირითადი ეკონომიკური ცნებები, მათი მნიშვნელობა და არსი.</b></p>	<p>იცის ორგანიზაციულ/სამართლებრივი ფორმები საქართველოში, გადასახადების სახეები, რეკლამის სახეები და სხვ.</p>	<p>-ტესტირება</p>
<p><b>ს.შ.11. შეუძლია კომუნიკაცია პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში და საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება.</b></p>	<p>-აქვს კომუნიკაციის უნარი საკონდიტროს, სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება;</p> <p>-ფლობს საინფორმაციო და თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, კოლეგების გამოკითხვის გზით;</p> <p>-შუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან.</p> <p>-ფლობს უცხო ენას (ინგლისური)</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-როლური თამაში</p>

	<p>საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p>	
<p><b>ს.შ.12. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულების შესაბამისად.</b></p>	<p>-საფუძვლიანად იცნობს კვების სერვისის და საკონდიტრო წარმოების სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს</p> <p>-გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ღირებულებების შესაბამისად. ფუნქციები და პასუხისმგებლობა, ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;</p> <p>-გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>	<p>დაკვირვება</p>
<p><b>ს.შ.13. შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა</b></p>	<p>-შეუძლია ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.</p> <p>-შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>	<p>-ზეპირი გამოცდა</p>
<p><b>ს.შ.14. შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი</b></p>	<p>-შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მუშაობა.</p> <p>-აქვს პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი შეუძლია</p> <p>-შეუძლია პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების</p>	<p>დაკვირვება</p>

	<p>გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში</p> <p>-შეუძლია დამოუკიდებლად გადაჭრას საკონდიტროში/სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება,</p>	
--	--	--

თითოეული საგნის სწავლების შედეგების შეფასების მეთოდები და ინსტრუმენტები დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსებში (დანართი 3)

**9. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი**

შესაბამისი საფეხურის პროფესიული დიპლომი.

**10. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება**

„საჯარო სამართლის იურიდიულ პირს – პროფესიულ კოლეჯს „ოპიზარი“ აქვს უფლება გასცეს პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტი არსებული კანონმდებლობის საფუძველზე

**11. ადამიანური რესურსი (დანართი 4)**

#	პედაგოგი	სასწავლო კურსი	კვალიფიკაცია	სამუშაო გამოცდილება პროფილით
1	ეკა ინასარიძე	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	ეკონომიკისა მართვის სპეციალისტი	
2	ლამარა თამარაძე	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	მათემატიკა,  ინფორმატიკა და გამოთვლითი ტექნიკის პედაგოგი	
3	ფიქრია აკოფაშვილი	უცხო ენა (ინგლისური )	ბაკალავრი ინგლისური ენის პედაგოგი	
4	მანანა ოკოშვილი	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები საკონდიტრო საწარმოებში	საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი	
	მანანა ოკოშვილი	საკონდიტრო ნაწარმისმომზადების ტექნოლოგია	საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი	
	ლიანა კაკოშვილი	საკონდიტრო საწარმოს ორგანიზაცია თანა მედროვე მანქანა-დანადგარე	ინჟინერ-ტექნოლოგი	
5	მანანა ოკოშვილი	კვების პროდუქტების	საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი	

		ექსპერტიზა/საქონელმცოდნეობა		
6	იური გელაშვილი	კალკულაცია-აღრიცხვა	სწავლული აგროეკონომისტი	
7	ნინო ზაზაძე	სასწავლო პრაქტიკა		2006-2009წ პურის მცხოვრებელი; 13.06.2011-16.07.2011წ სტაჟირება და პრაქტიკა სასტუმრო თბილისი მარიოტში „ცივი სამზარეულო, ცხელი სამზარეულო, საჩვენებელი სამზარეულო, ძირითადი სამზარეულო და საკონდიტრო“ სერთიპიკატი 10.05.2012-15.05.2012წ. ქ. ახალციხე. “მიმტანების გადამზადების კურსი“
8	ნინო ზაზაძე	საწარმოო პრაქტიკა		2006-2009წ პურის მცხოვრებელი; 13.06.2011-16.07.2011წ სტაჟირება და პრაქტიკა სასტუმრო თბილისი მარიოტში „ცივი სამზარეულო, ცხელი სამზარეულო, საჩვენებელი სამზარეულო, ძირითადი სამზარეულო და საკონდიტრო“ სერთიპიკატი 10.05.2012-15.05.2012წ. ქ. ახალციხე. “მიმტანების გადამზადების კურსი“

## 12. მატერიალური რესურსი:

პროგრამის სასწავლო პრაქტიკის გავლა ხდება სასწავლებლის ბაზაზე . (დანართი 5)

პროგრამის განხორციელებას ხელს უწყობს ბიბლიოთეკის წიგნადი ფონდი, სადაც არსებობს პროგრამის შესაბამისი ლიტერატურა. საწარმოო პრაქტიკის გავლა სხვადასხვა საწარმოში და ორგანიზაციებში სადაც გაფორმებულია მემორანდუმები. (არსებობს მემორანდუმები) (დანართი 6)

საგანმანათლებლო დაწესებულება: სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“