



შპს მარნეულის კოლეჯი  
LTD COLLEGE OF MARNEULI

## პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

პროგრამის ხელმძღვანელი მარიკა არსენიძე

პროფესიული პროგრამა დამტკიცებულია  
შპს - მარნეულის კოლეჯის დირექტორის  
2026 წლის 27 თებერვლის N3867 ბრძანებით

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

კონდიტერია

მარნეული  
2026

1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - კონდიტერია/ Confectionery
2. სარეგისტრაციო ნომერი - 10.18.1
3. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია (ქართულ და ინგლისურ ენებზე) - საშუალო პროფესიული კვალიფიკაცია კონდიტერიაში/Secondary Vocational Qualification in Confectionery
4. მიზანი - პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, უზრუნველყოს ისეთი პრაქტიკაზე დაფუძნებული სწავლების განხორციელება, რომელიც როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო შრომის ბაზრისთვის მოამზადებს კონდიტერებს.
5. კვალიფიკაციის დონე  
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
8. დაშვების წინაპირობა  
სრული 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. სწავლის შედეგების დეტალური აღწერა

მოდული	პროფესიული უნარები	პროფესიული ცოდნა	საკვანძო კომპეტენციები							
			მშობლოურ ენაზე კომუნიკაცია	უცხო ენაზე კომუნიკაცია	მათემატიკური უნარ-ჩვევები და საბაზისო ციფრული კომპეტენცია	დამოუკიდებლად სწავლის უნარი	პირველხელის და მოქალაქეობრივი მუხარშობა	კულტურული გამოხატულება		
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახასიათებს კონდიტერიის განვითარების ძირითად ეტაპებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის კონდიტერიის ისტორია და მისი როლი გასტრონომიაში</li> <li>• იცის ადგილობრივი და საერთაშორისო საკონდიტრო ტერმინოლოგია</li> </ul>	✓			✓	✓	✓		✓
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცავს პირადი ჰიგიენის წესებს</li> <li>• იცავს სანიტარიულ-ჰიგიენურ ნორმებს</li> <li>• იცავს ქიმიური საშუალებების გამოყენების წესებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის კვების ჰიგიენისა და სანიტარიის დაცვის წესები</li> <li>• იცის კვების ჰიგიენის საერთაშორისო სტანდარტი (HACCP)</li> </ul>	✓				✓			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცავს სამუშაო სივრცის სისუფთავს</li> <li>• იცავს ჯანმრთელობისა და შრომის უსაფრთხოების რეგულაციებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის GMP საერთაშორისო სტანდარტები (კარგი საწარმოო პრაქტიკა)</li> </ul>								
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	<ul style="list-style-type: none"> <li>• მომხმარებელთან ურთიერთობისას იცავს ეთიკისა და ეტიკეტის ნორმებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის პროფესიული ეთიკის ძირითადი პრინციპები</li> </ul>	✓				✓	✓		✓
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცავს გარემოს დაბინძურებისაგან</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის გარემოს დაცვის საერთაშორისო და ადგილობრივი რეგულაციები</li> <li>• იცის გარემოს დაბინძურების თავიდან აცილების წესები და მექანიზმები</li> </ul>	✓				✓	✓		
მარკეტინგი და გაყიდვები	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახორციელებს კონსულტაციას სპეციალური შეკვეთებისთვის</li> <li>• განიხილავს ალერგენების და დიეტური შეზღუდვებს</li> <li>• ახორციელებს დეგუსტაციების ორგანიზებასა და ჩატარებას</li> <li>• ახორციელებს მომხმარებლების უკუკავშირის ანალიზს</li> <li>• ახორციელებს სოციალური მედიის მართვას პროდუქციის პრეზენტაციისთვის</li> <li>• მომხმარებელთან ურთიერთობისას იცავს ეთიკისა და ეტიკეტის ნორმებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის კლიენტების მოთხოვნების ყურადღებით მოსმენისა და გაგების ხერხები</li> <li>• იცის კლიენტის სურვილების გათვალისწინებით იდეების და შემოთავაზებების მიწოდების საშუალებები</li> <li>• იცის ფასებისა და ვადების შეთანხმების ხერხები</li> <li>• იცის კლიენტების ინფორმირების საშუალებები გამოყენებული ინგრედიენტების შესახებ</li> <li>• იცნობს ალერგენების შემცველობას</li> <li>• იცის ალტერნატიული ინგრედიენტები</li> <li>• იცნობს სპეციალურ დიეტური მოთხოვნებს (ვეგანური, უგლუტენო, დაბალი შაქრის შემცველობის)</li> <li>• იცის დეგუსტაციის მენიუს შედგენის ხერხები</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



## პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სადევუსტაციო ნიმუშების მომზადების წესები</li> <li>• იცის პროდუქტების პრეზენტაციისა და მათი მახასიათებლების ახსნის ხერხები</li> <li>• იცის კლიენტების კითხვებზე პასუხის გაცემის წესები</li> <li>• იცის უკუკავშირის მიღებისა და გათვალისწინების ხერხები</li> <li>• იცის აქტიური მოსმენის ხერხები</li> <li>• იცის ფოტო და ვიდეო კონტენტის შექმნისა და გაზიარების წესები</li> <li>• იცის სპეციალური შეთავაზებებისა და ლოიალობის პროგრამის შემუშავების წესები</li> <li>• და ფასდაკლებების გაკეთება მუდმივი კლიენტებისთვის</li> <li>• იცის პერსონალიზებული შეთავაზებების მომზადების გზები კლიენტების პრეფერენციების გათვალისწინებით</li> <li>• იცის პრობლემის სწრაფი და ეფექტური გადაჭრის გზები</li> <li>• იცის სიტუაციის ანალიზისა და პრევენციული ზომების მიღების მნიშვნელობა</li> </ul>								
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახორციელებს პირველადი (ექიმამდელი) სამედიცინო დახმარების აღმოჩენას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ჯანმრთელობის, შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძრის უსაფრთხოების დაცვის ადგილობრივი და საერთაშორისო სტანდარტები და რეგულაციები</li> </ul>	✓				✓	✓		
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ განსაზღვრავს საკონდიტრო პროდუქტის, ნედლეულისა და ნახევარფაბრიკატების საჭირო რაოდენობას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის საკონდიტრო პროდუქტის, ნედლეულისა და ნახევარფაბრიკატების საჭირო რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები და ხერხები</li> </ul>	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓



## პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახორციელებს მენიუში შემავალი მზა პროდუქციის ფასის კალკულაციას ნედლეულის ხარჯვის ნორმებისა გამოსავლიანობის გათვალისწინებით</li> <li>• ახორციელებს პროდუქტის, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის ნაშთების კონტროლს</li> <li>• ახორციელებს ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერას ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით</li> <li>• მონაწილეობს პროდუქტისა და ნედლეულის ინვენტარიზაციის პროცესში</li> <li>• ახორციელებს შეკვეთების ოპტიმიზაცია ხარჯების შესამცირებლად</li> <li>• ახორციელებს პროდუქტების ვარგისიანობის ვადების კონტროლს</li> <li>• ახორციელებს FIFO (First In, First Out) პრინციპის დაცვას მარაგების გამოყენებისას</li> <li>• პროცედურების დაცვით ახორციელებს მასალა-ნედლეულის შეკვეთას</li> <li>• პროცედურების დაცვით იზარებს მასალა - ნედლეულს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის მენიუში შემავალი მზა პროდუქციის ფასის კალკულაციის მეთოდები</li> <li>• იცის ნედლეულის ხარჯვის ნორმების განსაზღვრის წესები</li> <li>• იცის გამოსავლიანობის ნორმების განსაზღვრის ხერხები</li> <li>• იცის პროდუქტის, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის ნაშთების კონტროლის მეთოდები</li> <li>• იცის ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერას ადგილობრივი რეგულაციები და ნორმები</li> <li>• იცის პროდუქტისა და ნედლეულის ინვენტარიზაციის წესები</li> <li>• იცის ხარჯების შესამცირებლად შეკვეთების ოპტიმიზაციის ხერხები</li> <li>• იცის პროდუქტების ვარგისიანობის ვადების კონტროლის მეთოდები</li> <li>• იცის მარაგების გამოყენების FIFO (First In, First Out) პრინციპი</li> <li>• იცის მასალა-ნედლეულის შეკვეთისა და მიღების პროცედურები</li> </ul>								
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--



<p>ხატვა და ძერწვა კონდიტერიაში</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს შაქრის ცომისგან სხვადასხვა დეკორატიული ფიგურებსა და ნაკეთობებს</li> <li>• ახორციელებს საკვები საღებავებით მარციპანისა და შაქრის ცომის ზედაპირის მხატვრული დამუშავებას</li> <li>• ამზადებს შოკოლადის, ვაფლის და სხვა საშუალებების დეკორს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის კომპოზიციის შექმნის ტექნიკა</li> <li>• იცის მორთვის სხვადასხვა მეთოდი</li> </ul>	✓				✓		✓
<p>საკონდიტრო ხელოვნების ისტორია</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახასიათებს კონდიტერიის განვითარების ძირითად ეტაპებს</li> <li>• აღწერს ძირითადი რელიგიური მიმდევრობების საკონდიტრო ტრადიციებს</li> <li>• აღწერს პოპულარული საკონდიტრო პროდუქტების აღმოჩენის ფაქტებს</li> <li>• მსჯელობს გეოგრაფიული აღმოჩენების ზეგავლენის მნიშვნელობაზე მსოფლიო კონდიტერიის განვითარებაზე</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის კონდიტერიის ისტორია და მისი როლი გასტრონომიაში</li> <li>• იცის ადგილობრივი და საერთაშორისო საკონდიტრო ტერმინოლოგია</li> <li>• იცის კონდიტერიის განვითარების ძირითადი ეტაპები</li> <li>• იცნობს ძირითადი რელიგიური მიმდევრობების საკონდიტრო ტრადიციებს</li> <li>• იცნობს პოპულარული საკონდიტრო პროდუქტების აღმოჩენის ფაქტებს</li> <li>• იცის გეოგრაფიული აღმოჩენების ზეგავლენა მსოფლიო კონდიტერიის განვითარებაზე</li> <li>• იცის ძველი ქართული ტრადიციული ნუგბარის სახეები</li> <li>• იცის შოკოლადის ისტორია</li> </ul>	✓				✓		✓
<p>საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახასიათებს საკონდიტრო პროდუქტებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის საკონდიტრო პროდუქტების სახეები</li> </ul>	✓				✓		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• აღწერს საკონდიტრო პროდუქტების ბიოქიმიური შემადგენლობასა და ენერგეტიკულ ღირებულებას</li> <li>• აღწერს მარცვლეულისა და მისი გადამუშავების პროდუქტების კლასიფიკაციას და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• აღწერს რძის, რძის პროდუქტებისა და ცხიმების კლასიფიკაციას და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• აღწერს ხილის კლასიფიკაციასა და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• აღწერს დამატკბობელებისა და დამხმარე საკონდიტრო პროდუქტების კლასიფიკაციასა და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• აღწერს ალერგენების კლასიფიკაციას</li> <li>• აღწერს უგლუტენო პროდუქტების სახეებსა და მახასიათებლებს</li> <li>• აღწერს ვეგანური პროდუქტების სახეებსა და მახასიათებლებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცნობს საკონდიტრო პროდუქტების ბიოქიმიური შემადგენლობასა და ენერგეტიკულ ღირებულებას</li> <li>• იცნობს მარცვლეულისა და მისი გადამუშავების პროდუქტების კლასიფიკაციას და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• იცნობს რძის, რძის პროდუქტებისა და ცხიმების კლასიფიკაციას და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• იცის ხილის კლასიფიკაცია და საკონდიტრო პოტენციალი</li> <li>• იცნობს დამატკბობელებისა და დამხმარე საკონდიტრო პროდუქტების კლასიფიკაციასა და საკონდიტრო პოტენციალს</li> <li>• იცნობს ალერგენების კლასიფიკაციას</li> <li>• იცის უგლუტენო პროდუქტების სახეები და მახასიათებლები</li> <li>• იცნობს ვეგანური პროდუქტების სახეებსა და მახასიათებლებს</li> </ul>								
<p>ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და ტორტების მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> </ul>	✓	✓	✓			✓		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აწყობს ნამცხვრებს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აწყობს ტორტებს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აფორმებს მზა საკონდიტრო ნაწარმს</li> <li>• წესების დაცვით ფუთავს მზა საკონდიტრო ნაწარმს</li> <li>• წესების დაცვით ამზადებს მზა საკონდიტრო ნაწარმს ტრანსპორტირებისთვის</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მოხარშული კრემების სხვადასხვა სახეს;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის სხვადასხვა სახის ნამცხვრების აწყობის წესები და ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები</li> <li>• იცის სხვადასხვა სახის ტორტების აწყობის წესები და ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის გაფორმების წესები და ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები</li> <li>• იცის მზა საკონდიტრო ნაწარმის შეფუთვის წესები</li> <li>• იცის მზა საკონდიტრო ნაწარმის შენახვის წესები</li> <li>• იცის მზა საკონდიტრო ნაწარმის ტრანსპორტირების წესები</li> <li>• იცის კრემების სახეები</li> <li>• იცის მრავალჯვარი მარტივი და რთული კრემების მომზადების ტექნოლოგია: ზეთოვანი კრემი, მოხარშული კრემი, არაჟნის კრემი, ნაღების კრემი, მოხარშული შედედებული რძის კრემი,</li> </ul>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცივი კრემების სხვადასხვა სახეს;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მუსების სხვადასხვა სახეს;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს განაშის სხვადასხვა სახეს;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კონფიტიურების სხვადასხვა სახეს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სხვადასხვა ხილის შიგთავსს</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<p>მოსართავი კრემის (ყავის, შოკოლადის, ნიგეზისა და ა.შ.) ნაირსახეობა, სამარხვო კრემი, უფქვილო კრემი, კლასიკური კრემი დანამატებით (გახეხილი შოკოლადი, ნიგოზი, ჯემი, საკონდიტრო პასტა და სხვ.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის შიგთავსის სახეები</li> <li>• იცის საკონდიტრო გულსართის მასის მომზადების მეთოდები და ტექნოლოგია</li> <li>• იცნობს რეცეპტისა და/ან ტექნოლოგიური ბარათის მოთხოვნებს, ინგრედიენტების თავსებადობის, გრამაჟის და მომზადების მეთოდის გათვალისწინებით</li> <li>• იცის სამუშაო იარაღების, მზომ ხელსაწყოებისა და მანქანა-დანადგარების უსაფრთხო გამოყენების წესები</li> <li>• იცის გულსართების თბური დამუშავების მეთოდები</li> <li>• იცის თბური დანადგარების უსაფრთხო ექსპლუატაციის წესები</li> <li>• იცის თბური დამუშავების მეთოდები</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის კრემებისა და შიგთავსების მომზადების დრო და ტემპერატურული რეჟიმები</li> <li>• იცის შიგთავსის მზაობის შეფასების წესები</li> </ul>								
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ტესტირებისა და დაგეგმვების პროცედურები (ფერი, სუნის, გემო, კონსისტენცია)</li> <li>• იცის მზა ნახევარფაბრიკატის შენახვის წესები სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით;</li> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>								
<p>კექსების მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის ნამცხვრების უცხოური სახეობები და მათი მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის რეცეპტით და რეცეპტის გარეშე ცხობის ტექნიკა</li> </ul>	✓	✓	✓			✓		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• რეცეპტის მიხედვით ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ურევს ინგრედიენტებს</li> <li>• ამზადებს მასას/ცომს გამოცხობამდე</li> <li>• ამღევს შესაბამის ფორმას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აცხობს ნამცხვრებს</li> <li>• აწყობს გამომცხვარ ბაზას</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნაწარმს</li> <li>• რეალიზაციის წინ ამოწმებს მზა პროდუქტის გამოყენების ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიურ წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის/ნამცხვრების ნახევარფაბრიკატების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სხვადასხვა საკონდიტრო ცომის მომზადების ტექნოლოგია: ა) ბისკვიტის ცომი (კლასიკური ბისკვიტის ცომი, ორთქლზე დამზადებული ბისკვიტის ცომი, უკვერცხო ბისკვიტის ცომი, ცილის ბაზაზე დამზადებული ბისკვიტის ცომი, უფქვილო ბისკვიტის ცომი); ბ) ფხვიერი და ნახევრად ფხვიერი ცომის (კალათა/ტარტალეტი/-შაქარლამა/ყავასთან ერთად მისართმევი ნამცხვრები, ტარტი, საცალო ნამცხვრები და ა.შ.); ნაწარმის მომზადების წესები გულსართითა და გულსართის გარეშე გ) ფენოვანი ცომი (ნაპოლეონი, რულეტი, კრემიანი მილაკი (ტრუბოჩკა) საცალო ნამცხვრები); დ) ასრესილი და ათქვეფილი ცომი (კექსები დანამატებითა და დანამატების გარეშე, მაფინები, ქაფქეიქები); ე) მოხარშული ცომი (შუ, ეკლერი, პროფიტროლი, თაფლიანი ნამცხვრები); ვ) ფილოს ცომი (შტრუდელი, რულეტი, ბაქლავა, მცირე ზომის ნამცხვრები); ზ) მერენგა (ბეზე); თ) საფუფრიანი, უსაფუფრო, ფენოვანი, ნახევრად ფენოვანი და ფხვიერი ცომების</li> </ul>							
--	---	---	--	--	--	--	--	--	--



		<p>მომზადების წესი მარილიანი და ტკბილი ღვეზელებისათვის</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>							
<p>მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• მუშაობს საკონდიტრო ტომრით;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის საქორწილო ტორტების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის საბანკეტო ტორტების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის კორპორაციული საღამოებისათვის ტორტების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის საიუბილეო ტორტების მომზადების ტექნოლოგია</li> </ul>	✓	✓	✓		✓		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მარციპანით ფიგურებს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს შაქრის ცომს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს შაქრის ცომისგან სხვადასხვა დეკორატიული ფიგურებსა და ნაკეთობებს</li> <li>• ახორციელებს მარციპანითა და შაქრის ცომით საკონდიტრო ნაწარმის დაფარვას</li> <li>• ახორციელებს საკვები საღებავებით მარციპანისა და შაქრის ცომის ზედაპირის მხატვრული დამუშავებას</li> <li>• ამზადებს შოკოლადის, ვაფლის და სხვა საშუალებების დეკორს</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის მრავალსართულიანი, სხვადასხვა ფორმის ტორტების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის კომპოზიციის შექმნის ტექნიკა</li> <li>• იცის მორთვის სხვადასხვა მეთოდი</li> <li>• იცის ტრანსპორტირების წესები</li> <li>• იცის დაჭრის წესები</li> <li>• იცის პრეზენტაციისა და მირთმევის წესები</li> <li>• იცის შაქრის ცომის სახეები</li> <li>• იცის შაქრის ცომის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის შაქრის ნახევარფაბრიკატების მომზადების ტექნოლოგია (ვაჟინი, საცხი, ე.წ. პომადა და სხვ.)</li> <li>• იცის შაქრის მასტიკის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის შაქრის ცომისაგან მოსართავების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის შაქრით მორთვის ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მზა მარციპანზე მუშაობის წესი</li> <li>• იცის მარციპანის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მარციპანის დამუშავების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მარციპანისაგან ფიგურების, სხვადასხვა მოსართავის, წარწერებისა და ნახატების მომზადების ტექნიკა</li> </ul>								
--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის მარციპანის კანფეტების გაკეთების ტექნიკა</li> <li>• იცის მარციპანის შენახვის წესი</li> <li>• იცის მარციპანისათვის განკუთვნილი ინსტრუმენტების დანიშნულება და მათი გამოყენების წესები</li> <li>• იცის შოკოლადისაგან სხვადასხვა მოსართავის/დეკორის მომზადების ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადისაგან ფიგურების მომზადების ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადის დეკორის მონტაჟის მეთოდი</li> <li>• იცის შპრიცით მუშაობის ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადით წერისა და ხატვის ტექნიკა</li> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>							
<p>მოხარული ცომით ნამცხვრების მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> </ul>	✓	✓	✓	✓			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აწყობს ნამცხვრებს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აწყობს ტორტებს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აფორმებს მზა საკონდიტრო ნაწარმს</li> <li>• წესების დაცვით ფუთავს მზა საკონდიტრო ნაწარმს</li> <li>• წესების დაცვით ამზადებს მზა საკონდიტრო ნაწარმს ტრანსპორტირებისთვის</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მოხარშული კრემების სხვადასხვა სახეს;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ცივი კრემების სხვადასხვა სახეს;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის სხვადასხვა სახის ნამცხვრების აწყობის წესები და ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები</li> <li>• იცის სხვადასხვა სახის ტორტების აწყობის წესები და ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის გაფორმების წესები და ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები</li> <li>• იცის მზა საკონდიტრო ნაწარმის შეფუთვის წესები</li> <li>• იცის მზა საკონდიტრო ნაწარმის შენახვის წესები</li> <li>• იცის მზა საკონდიტრო ნაწარმის ტრანსპორტირების წესები</li> <li>• იცის კრემების სახეები</li> <li>• იცის მრავალგვარი მარტივი და რთული კრემების მომზადების ტექნოლოგია: ზეთოვანი კრემი, მოხარშული კრემი, არაჟნის კრემი, ნაღების კრემი, მოხარშული შედედებული რძის კრემი, მოსართავი კრემის (ყავის, შოკოლადის, ნიგვზისა და ა.შ.) ნაირსახეობა, სამარხვო კრემი, უფქვილო კრემი, კლასიკური კრემი დანამატებით (გახეხილი შოკოლადი, ნიგოზი, ჯემი, საკონდიტრო პასტა და სხვ.)</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის შიგთავსის სახეები</li> </ul>	
--	---	---	--



## პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მუსების სხვადასხვა სახეს;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს განაშის სხვადასხვა სახეს;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კონფიტიურების სხვადასხვა სახეს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სხვადასხვა ხილის შიგთავსს</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის საკონდიტრო გულსართის მასის მომზადების მეთოდები და ტექნოლოგია</li> <li>• იცნობს რეცეპტისა და/ან ტექნოლოგიური ბარათის მოთხოვნებს, ინგრედიენტების თავსებადობის, გრამაჟის და მომზადების მეთოდის გათვალისწინებით</li> <li>• იცის სამუშაო იარაღების, მზომ ხელსაწყოებისა და მანქანა-დანადგარების უსაფრთხო გამოყენების წესები</li> <li>• იცის გულსართების თბური დამუშავების მეთოდები</li> <li>• იცის თბური დანადგარების უსაფრთხო ექსპლუატაციის წესები</li> <li>• იცის თბური დამუშავების მეთოდები</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის კრემებისა და შიგთავსების მომზადების დრო და ტემპერატურული რეჟიმები</li> <li>• იცის შიგთავსის მზაობის შეფასების წესები</li> <li>• იცის ტესტირებისა და დაგემოვნების პროცედურები (ფერი, სუნი, გემო, კონსისტენცია)</li> <li>• იცის მზა ნახევარფაბრიკატის შენახვის წესები სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით</li> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> </ul>								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>								
<p>პურ-ფუნთუშეულის მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს (მათ შორის: თეთრი, რუხი და შერეული ფქვილი)</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• დანიშნულებისამებრ წონის/ზომავს ინგრედიენტებს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ამუშავებს ნედლეულს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ამზადებს ცომს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ანაწევრებს ცომს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ წონის ცომს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ცომს ამღევს შესაბამის ფორმას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით აცხობს პურ-ფუნთუშეულს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მზა ნაწარმს</li> <li>• რეალიზაციის წინ ამოწმებს მზა ნაწარმის ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის პურფუნთუშეულის ადგილობრივი და უცხოური სახეობები</li> <li>• იცის თეთრი, რუხი და შერეული ფქვილით ცომის სხვადასხვა მეთოდით მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის გამაფხვიერებლებითა და საცხობი დანამატებით ცომის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის საფუარიანი ცომის მომზადების ტექნოლოგია (ოპარიანი და უოპარო ცომის მომზადება)</li> <li>• იცის უსაფუარო ცომის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის ფენოვანი ცომის მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცის ნახევრად ფენოვანი ცომის მომზადების სხვადასხვა მეთოდი</li> <li>• იცის ფხვიერი ცომის მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცის მრავალნაირი პურფუნთუშეულის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სხვადასხვა ფუნთუშეულის (კლასიკური ფუნთუშა, დანიური, ბრიოში, კრუასანი) მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის თეთრი, რუხი, მსხვილად დაფქვილი ფქვილისაგან ჭკავის, ტრადიციული, მშრალი, ტკბილი,</li> </ul>	✓	✓	✓			✓		



		<p>ტოსტის პურის, ბაგეტების, კრეკერებისა და სხვადასხვა ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>							
<p>საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• განასხვავებს კონდიტერისა და მცხობელის უფლება - მოვალეობებს</li> <li>• მსჯელობს საკონდიტრო და საცხობი საამქროების დანიშნულებაზე</li> <li>• სპეციფიკის გათვალისწინებით გეგმავს საკონდიტრო საამქროს ძირითად პროცედურებს</li> <li>• სპეციფიკის გათვალისწინებით განსაზღვრავს საკონდიტრო საამქროს დამხმარე სათავსოების განლაგებასა და მოწყობის თავისებურებებს</li> <li>• განსაზღვრავს საკონდიტროს საამქროს პერსონალის სტრუქტურასა და იერარქიას</li> <li>• პროცედურების დაცვით მონაწილეობს საკონდიტროს საამქროს პერსონალის შერჩევის პროცესში</li> <li>• სეზონური ინგრედიენტების მიხედვით ადგენს მენიუს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ადგენს მენიუს</li> </ul>	<p>იცის კონდიტერისა და მცხობელის უფლება - მოვალეობები</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სამუშაო პროცესის დაგეგმვა-ორგანიზების ძირითადი პროცედურები</li> <li>• იცის საკონდიტრო საამქროს დამხმარე სათავსოების დაგეგმარება-მოწყობისა და ფუნქციონირების ძირითადი წესები</li> <li>• იცნობს საკონდიტრო და საცხობი საამქროების დანიშნულებას</li> <li>• იცის საკონდიტრო საამქროს სხვადასხვა დეპარტამენტის მუშაობის სპეციფიკა</li> <li>• იცნობს საკონდიტრო საამქროს სტრუქტურის და იერარქიის მიხედვით პერსონალის სწორად შერჩევის მეთოდებს</li> <li>• იცის კონდიტერიის ისტორია და მისი როლი გასტრონომიაში</li> <li>• იცის სხვადასხვა ტიპის საკონდიტრო დაწესებულებების სპეციფიკა და დანიშნულება</li> <li>• იცის საკონდიტროს ორგანიზებისა და მუშაობის პრინციპები</li> </ul>	✓	✓	✓	✓			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ადგენს სპეციალიზებულ დიეტურ მენიუს</li> <li>• სეზონური ინგრედიენტების მიხედვით ადგენს რეცეპტურას</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ადგენს რეცეპტურას</li> <li>• ახორციელებს ახალი რეცეპტების ტესტირებას</li> <li>• ახორციელებს რეცეპტების ოპტიმიზაციას და გაუმჯობესებას</li> <li>• ახორციელებს მენიუს პრეზენტაციას</li> <li>• იცავს ხელსაწყოებისა და მანქანა-დანადგარების უსაფრთხო ექსპლუატაციის წესებსა და შრომის უსაფრთხოების მოთხოვნებს</li> <li>• აწყობს და შლის ინვენტარს</li> <li>• უვლის ინსტრუმენტებსა და დანადგარებს</li> <li>• პერიოდულად ახორციელებს აღჭურვილობის ტექნიკური შემოწმებას</li> <li>• საჭიროებისამებრ უზრუნველყოფს კალიბრაციასა და გაზომვების სიზუსტეს</li> <li>• დანიშნულებისამებრ ინახავს აღჭურვილობას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის პროფესიისადმი წაყენებული მოთხოვნები - კონდიტერის როლი და მოვალეობები</li> <li>• იცის პროფესიული ეთიკის ძირითადი პრინციპები</li> <li>• იცის ფრანგული საკონდიტრო ტერმინოლოგია</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის ადგილობრივი და საერთაშორისო ასორტიმენტი</li> <li>• იცის საერთაშორისო საკონდიტრო მენიუების ძირითადი ნაწარმი</li> <li>• იცის სხვადასხვა საკონდიტრო მენიუს შექმნის მეთოდიკა</li> <li>• იცის საკონდიტრო მენიუების სხვადასხვა ღონისძიებისათვის შედგენის წესი</li> <li>• იცის ბუფეტისათვის საკონდიტრო მენიუს შედგენის წესი</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის რეცეპტები</li> <li>• იცის საკუთარი რეცეპტების შექმნის მეთოდიკა</li> <li>• იცის რეცეპტების ძირითადი ინგრედიენტების წარმოშობა, შემადგენლობა და კვებითი ღირებულება</li> <li>• იცის ინგრედიენტების საკონდიტრო პოტენციალი</li> <li>• იცის სპეციალიზებულ დიეტურ მენიუს შედგენის პრინციპები: ა) უგლუტენო საკონდიტრო ნაწარმი; ბ) უშაქრო საკონდიტრო ნაწარმი; გ) ვეგანური საკონდიტრო ნაწარმი; დ) დაბალკალორიული საკონდიტრო</li> </ul>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ახორციელებს მაცივრებისა და საყინულეების ტემპერატურის მონიტორინგს</li> <li>• ახორციელებს საკონდიტრო აღჭურვილობის პერიოდულ წმენდასა და დეზინფექციას</li> </ul>	<p>ნაწარმი; ე) ალერგენების კონტროლი.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სხვადასხვა თანამედროვე ინვენტარის, ხელის იარაღების, ელექტრო აპარატურის, თბური და გამაცივებელი დანადგარების ასორტიმენტი და მათი გამოყენების წესები</li> <li>• იცის ვაკუუმისა და შეფუთვის აპარატების მუშაობის ტექნიკა და უსაფრთხო მოხმარების წესები</li> <li>• იცის სამუშაო ინსტრუმენტების, ხელსაწყოების, აპარატების, თბური დანადგარებისა და სამაცივრო მოწყობილობების მოვლისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის მაცივრებისა და საყინულეების ტემპერატურული რეჟიმები</li> <li>• იცის საკონდიტრო აღჭურვილობის წმენდისა და დეზინფექციის წესები</li> </ul>								
<p>ფხვიერი და ნახევრად ფხვიერი საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის საკონდიტრო ცომის სახეები</li> </ul>	✓	✓	✓	✓				



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ფქვილოვან ცომს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ფხვიერ ცომს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ბისკვიტის ცომს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს საფუარიან ცომს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მოხარშულ ცომს</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სხვადასხვა ცომის მომზადების მეთოდები და ტექნოლოგია</li> <li>• იცის ცომის მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს რეცეპტსა და/ან ტექნოლოგიურ ბარათს</li> <li>• იცის სამუშაო იარაღების, მზომი ხელსაწყოებისა და ელექტროაპარატურის სახეები</li> <li>• იცნობს ინგრედიენტების თავსებადობას, გრამაჟს და მომზადების მეთოდებს</li> <li>• იცის ცომის მომზადების ტექნოლოგიური ციკლის თანმიმდევრობა</li> <li>• იცის ნედლეულის/ნახევარფაბრიკატების რაოდენობის განსაზღვრის წესები</li> <li>• იცის მიქსოლოგიის მოთხოვნები (შერევა, შედღვევა, შეთქვევა, მოზელა);</li> <li>• იცნობს მზა ცომის დამუშავების მეთოდებს: გაგლინვა (გაბრტყელება), დანაწევრება, დაგუნდავება, დაჭრა, გადახვევა, ფენებად დაკეცვა, ფორმის მიცემა;</li> <li>• იცის პროცესში ცომის დამუშავების ტემპერატურული რეჟიმები (დაყოვნების, გაცივების, გაყინვისა და ღრმა გაყინვის მეთოდები);</li> <li>• იცნობს ტესტირებისა და დაგემოვნების პროცედურებს (ფერი, სუნი, გემო, კონსტიტენცია, წებოვანება);</li> </ul>								
--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის გამოცხობის წინ ნახევარფაბრიკატის გაღვობის წესები</li> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>								
<p>საფურშეტე საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ზეფირს;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის ზეფირის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სხვადასხვანაირი მუსის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის საკონდიტრო სოუსის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის განაშის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის ნამცხვრის აწყობის პროცედურები და წესები</li> <li>• იცის სხვადასხვანაირი კრემის შერევის ტექნოლოგია</li> </ul>	✓	✓	✓	✓				



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს საკონდიტრო სოუსს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მინანქარს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ჟელეს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მარმელადს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ჯემს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მურაბას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს მინი საფურშეტე ნაწარმს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ფქვილოვან საკონდიტრო მინი ნაწარმს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს სუფლეს ტიპის საკონდიტრო მინი ნაწარმს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ჭიქის საკონდიტრო მინი ნაწარმს</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სხვადასხვანაირი კრემით მუშაობის ტექნიკა</li> <li>• იცის კრემით ნამცხვრის გაფორმების სხვადასხვა ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მარტივი და რთული საკონდიტრო სოუსების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მინანქრის ნაირსახეობა და მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სხვადასხვანაირი ჟელეს (ხილის, კენკრის, ციტრუსის, რძის) მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის ჟელეთი ნამცხვრის გაფორმების ტექნიკა</li> <li>• იცის სხვადასხვანაირი მარმელადის (ხილის, კენკრის, ციტრუსის) მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მარმელადით გაფორმების წესები</li> <li>• იცის ჯემის, კონფიტურისა და მურაბის სახეები</li> <li>• იცის სხვადასხვანაირი ჯემის, კონფიტურისა და მურაბის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის მინი საფურშეტე ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სუფლეს მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის ჭიქის საკონდიტრო მინი ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> </ul>								
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>								
<p>შოკოლადისა და კარამელის სამუშაოები</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დანიშნულებისამებრ ირჩევს ნედლეულსა და პროდუქტს</li> <li>• ამოწმებს არჩეული პროდუქტის გამოყენების ვადებს, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს</li> <li>• წონის/ზომავს პროდუქტს</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამუშავებს პროდუქტს პირველადად</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• წონის მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• ახარისხებს და ინახავს მომზადებულ ნახევარფაბრიკატებს</li> <li>• გამოყენების წინ ამოწმებს ვადას, ხარისხსა და ვარგისიანობას</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით იცავს ტემპერირების წესებს - შოკოლადის გაღობა, გაგრილება და ხელახლა გათბობა ზუსტ ტემპერატურამდე კრისტალიზაციისთვის;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ქმნის ფიგურებს - გამდნარი შოკოლადის</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის ნედლეულისა და პროდუქტის პირველადი დამუშავების წესები</li> <li>• იცის მრავალფეროვანი ნახევარფაბრიკატების მომზადების მეთოდები</li> <li>• იცნობს პროდუქტების დამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესს</li> <li>• იცის პროდუქტების აწონვის/გაზომვის წესები</li> <li>• იცის ნახევარფაბრიკატების დახარისხებისა და შენახვის წესები</li> <li>• იცის პროდუქტის ვადების, ხარისხისა და ვარგისიანობის შემოწმების წესები</li> <li>• იცის შოკოლადისა და კარამელის პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობები</li> <li>• იცის შოკოლადისა და კარამელის პროდუქტის შერჩევის მეთოდები</li> <li>• იცის შოკოლადის რაობა და სახეები, მისი ბიოლოგიური და ქიმიური შემადგენლობა</li> <li>• იცის შოკოლადის წარმოების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის სხვადასხვანაირი შოკოლადით მუშაობის ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადისათვის განკუთვნილი ინვენტარისა და სამუშაო ინსტრუმენტების დანიშნულება</li> <li>• იცის შოკოლადის ტემპერატურის დარეგულირების მეთოდები</li> </ul>	✓	✓	✓			✓		



	<p>ყალიბებში ჩასხმა, გაცემა და ფორმირება</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს განაშის ტრიუფელს - განაშის გაცემა, ბურთულების ფორმირება, შოკოლადში ამოვლება</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს პრალინეს - ნიგუზის კარამელიზება, დაფქვა, შოკოლადთან შერევა და ფორმირება</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესის დაცვით ამზადებს კარამელს</li> <li>• სტანდარტების დაცვით ავსებს ყოველდღიური წარმოების ჟურნალსა და HACCP დოკუმენტაციას</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის შოკოლადისაგან სხვადასხვა მოსართავის/დეკორის მომზადების ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადისაგან ფიგურების მომზადების ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადის დეკორის მონტაჟის მეთოდი</li> <li>• იცის შპრიცით მუშაობის ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადით წერისა და ხატვის ტექნიკა</li> <li>• იცის მორთვის შერეული ტექნიკა</li> <li>• იცის შოკოლადის კანფეტების მომზადების ტექნიკა</li> <li>• იცის კარამელის სახეები და დანიშნულება</li> <li>• იცის კარამელის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის იზომალტზე მუშაობის ტექნიკა</li> <li>• იცის კარამელის ტემპერატურის დარეგულირების მეთოდი</li> <li>• იცის ნამცხვრებისათვის კარამელის მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის კარამელის მოსართავების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის კარამელის ფიგურების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის კარამელის წარწერების მომზადების ტექნოლოგია</li> <li>• იცის საკონდიტრო ნაწარმის კარამელით გაფორმების ტექნიკა/კარამელის დიზაინი</li> <li>• იცის კარამელის შენახვის წესი (ტემპერატურული რეჟიმი, ტენიანობა)</li> </ul>								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• იცის სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები</li> <li>• იცის პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მექანიზმები</li> <li>• იცის HACCP დოკუმენტაციის წარმოების წესები</li> </ul>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სტრუქტურა

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ითვალისწინებს 19 პროფესიულ მოდულს ჯამური 76 კრედიტის მოცულობით, 3 ზოგად მოდულს ჯამური 9 კრედიტის მოცულობით და ერთ არჩევით მოდულს 5 კრედიტის ოდენობით.

კონდიტერიაში საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მისანიჭებლად საჭიროა ჯამურად 90 კრედიტის დაგროვება.

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო (C) გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
<b>ზოგადი მოდულები</b>			
უცხოური ენა	3		დისტანციური
მეწარმეობა	4		
ინფორმაციული წიგნიერება	2		დისტანციური
<b>პროფესიული მოდულები</b>			
სტუმარმასპინძლობის შესავალი	3		დისტანციური
ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	5	✓	
ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში	1	✓	
გარემოსდაცვითი საფუძვლები	2		დისტანციური
მარკეტინგი და გაყიდვები	4	✓	
პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2	✓	
კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში	6	✓	
ხატვა და ძერწვა კონდიტერიაში	2	✓	
საკონდიტრო ხელოვნების ისტორია	2		დისტანციური
საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	4		დისტანციური
ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და ტორტების მომზადება	6	✓	
კექსების მომზადება	4	✓	
მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები	3	✓	



მოხარული 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	✓	
<b>სულ კრედიტები</b>	<b>85</b>		

სასწავლო გარემოში სწავლისთვის	კრედიტი	სამუშაო (C) გარემოში სწავლისთვის	დისტანციური სწავლების შესაძლებლობები
<b>არჩევითი ბლოკი</b>			
პრაქტიკული პროექტი - კონდიტერია	5	✓	

12. დამატებითი ინფორმაცია

12.1 სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება

პირს კრედიტი მიენიჭება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე, რომელიც შესაძლებელია:

- ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით;
- ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით;
- გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

განმავითარებელი შეფასება შესაძლოა განხორციელდეს როგორც ქულების, ასევე ჩათვლის პრინციპების გამოყენებით.

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული (კომპეტენციების დადასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორი ტიპის შეფასებას:

- ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;
- ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულებში.

საგანმანათლებლო სტანდარტი მოდულების, სწავლის შედეგებისა და თემატიკის კომპონენტებში ითვალისწინებს რვა საკვანძო კომპეტენციის განვითარებას (*მშობლიურ ენაზე კომუნიკაცია; უცხო ენაზე კომუნიკაცია; მათემატიკური კომპეტენცია; ციფრული კომპეტენცია; დამოუკიდებლად სწავლის უნარი; პიროვნებათმორისი, კულტურათათმორისი, სოციალური და მოქალაქეობრივი კომპეტენციები; მეწარმეობა და კულტურული გამომხატველობა*), რომლებიც მნიშვნელოვანია პროფესიონალი და კონკურენტუნარიანი კადრის აღზრდისთვის. რვა საკვანძო კომპეტენციიდან ერთ-ერთი - მშობლიური/პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სწავლების ძირითადი ენის განვითარების მიზნით, თითოეული პროფესიული განათლების მასწავლებლის მიერ სწავლება-სწავლის პროცესში უნდა შეფასდეს ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაციის უნარი, კერძოდ, მართლწერისა და მართლმეტყველების წესების დაცვა შემდეგი კომპეტენციების ფარგლების გათვალისწინებით:

### მართლმეტყველება

- საუბრის/პრეზენტაციის დროის ლიმიტის დაცვა;
- სათანადო პროფესიული ლექსიკის გამოყენება;
- მოსაზრების ჩამოყალიბება გასაგებად, ნათლად და თანამიმდევრულად;
- ადეკვატური მაგალითებისა და არგუმენტების მოყვანა;
- ზეპირი მსჯელობისთვის დამახასიათებელი არავერბალური საშუალებების ადეკვატურად გამოყენება (მაგ., ქესტიკულაცია, ინტერვალი საუბარში, ხმის ტემბრის ცვალებადობა).

### მართლწერა

- საკავშირებელი სიტყვების სწორად გამოყენება;
- ძირითადი სასვენი ნიშნების (წერტილი, კითხვისა და ძახილის ნიშნები) სწორად გამოყენება;
- პროფესიული ლექსიკის სათანადოდ გამოყენება;
- წერისას ტიპობრივი სტილისტური ხარვეზების აღმოფხვრა;
- არ უნდა იქნეს გამოყენებული ენისთვის არაზუნებრივი შესიტყვებები და ლექსიკა - ბარბარიზმები, ჟარგონები;
- ინფორმაციის გადმოცემა თანამიმდევრულად, გასაგებად, შესასრულებელი აქტივობის შესაბამისად.

## 12.2 კვალიფიკაციის მინიჭება

კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დაადასტუროს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული 90 კრედიტი (ქართული ენის მოდულებით დაწყების შემთხვევაში კი 120 კრედიტი).

## 12.3 სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების (სსსმ) და შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე (შშმ) პროფესიული სტუდენტების სწავლებისათვის

შეზღუდული შესაძლებლობისა და სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე პირთა პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში ჩართულობის უზრუნველყოფის მიზნით ასეთი პირები მოდულებზე დაიშვებიან მოდულის წინაპირობის/წინაპირობების დაძლევის გარეშე.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით განსაზღვრული კრედიტები პირს ენიჭება მხოლოდ შესაბამისი სწავლის შედეგების დადასტურების შემთხვევაში, ხოლო კვალიფიკაცია - მე-11 პუნქტით გათვალისწინებული წესით.

12.4 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლები

- პროფესიის სტანდარტი - კონდიტერი;
- კლასიფიკატორები:
  - საქართველოს ეროვნული კლასიფიკატორი - ეკონომიკური საქმიანობის სახეები (2016);
  - დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორი (ISCO-2008);
  - განათლების საერთაშორისო კლასიფიკატორი (ISCED-2013).

12.5 პროფესიული საგანმანათლებლო სტანდარტის ვერსია № და თარიღი - №3

**პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დანართები:**

დანართი N 1.	ინგლისური ენა
დანართი N 2.	მეწარმეობა
დანართი N 3.	ინფორმაციული წიგნიერება
დანართი N 4.	სტუმარმასპინძლობის შესავალი
დანართი N 5.	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები
დანართი N 6.	ეთიკა და ეტიკეტი მომსახურების სფეროში
დანართი N 7.	გარემოსდაცვითი საფუძვლები
დანართი N 8.	მარკეტინგი და გაყიდვები
დანართი N 9.	პირველადი გადაუდებელი დახმარება
დანართი N 10.	კალკულაცია და მარაგების მართვა კვების ობიექტებში
დანართი N 11.	ხატვა და ძერწვა კონდიტერიაში
დანართი N 12.	საკონდიტრო ხელოვნების ისტორია
დანართი N 13.	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია



დანართი N 14.	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და ტორტების მომზადება
დანართი N 15.	კექსების მომზადება
დანართი N 16.	მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები
დანართი N 17.	მოხარული ცომით ნამცხვრების მომზადება
დანართი N 18.	პურ-ფუნთუშეულის მომზადება
დანართი N 19.	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება
დანართი N 20.	ფხვიერი და ნახევრად ფხვიერი საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება
დანართი N 21.	საფურშეტე საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების მომზადება
დანართი N 22.	შოკოლადისა და კარამელის სამუშაოები
დანართი N 23.	პრაქტიკული პროექტი - კონდიტერია
დანართი N 24.	ქართული ენა A2
დანართი N 25.	ქართული ენა B1
დანართი N 26.	სასწავლო გეგმა
დანართი N 27.	სასწავლო გარემო და მატერიალური რესურსის ჩამონათვალი;
დანართი N 28.	პროგრამის განმახორციელებელი პერსონალი