

კონდიტერი 010462
პროფესიული სტანდარტი

I სფეროს აღწერა

კონდიტერის საქმიანობა სასურსათო ტექნოლოგიის დარგის პროფესიული კვალიფიკაციაა. კონდიტერის პროფესია არის მომსახურებაზე ორიენტირებული პროფესია და გულისხმობს მომხმარებლისათვის მაღალი ხარისხის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადებას.

II დასაქმების სფერო

სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები და საწარმოები: 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.

III საგანმანათლებლო პროგრამა და კვალიფიკაცია

კონდიტერის პროფესიული განათლება არის სამსაფეხურიანი (III,IV,V). თითოეული საფეხურის პროფესიული პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება შესაბამისი საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

მესამე საფეხურის კონდიტერის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 90 კრედიტს. აქედან, კრედიტების მინიმუმ 50% ეთმობა პრაქტიკას. პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება კონდიტერის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი პროფესიული დიპლომი.

მეოთხე საფეხურის კონდიტერის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 60 კრედიტს. აქედან, მინიმუმ 50% ეთმობა სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას; პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება კონდიტერის მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი პროფესიული დიპლომი.

მეხუთე საფეხურის კონდიტერის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 30 კრედიტს. აქედან, კრედიტების მინიმუმ 50% ეთმობა სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას. პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება კონდიტერის მეხუთე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი პროფესიული დიპლომი.

IV დამატებითი მოთხოვნები

მასწავლებლისადმი წაყენებული მოთხოვნები: კონდიტერად მუშაობის მინიმუმ 3 წლის გამოცდილება ან/და კონდიტერის IV (III საფეხური) და V (IV – V საფეხური) საფეხურის პროფესიული დიპლომი.

V კონდიტერის პროფესიული კვალიფიკაციის აღმწერი

კონდიტერის მესამე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს სფეროსთვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციების ცოდნა, აცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.</p>	<p>იცნობს და იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კვებისა და საკონდიტრო წარმოების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; • საკონდიტროს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; • საკონდიტროს ინსტრუმენტების, ინვენტარის, მანქანა-დანადგარების, მზომი ხელსაწყოების, სამუშაო იარაღების (გაზქურა, ორთქლის ღუმელი, ელექტრო ღუმელი, კონვექციური ღუმელი, პიცის ღუმელი, მიკროტალღური ღუმელი, ცომის საზელი, სათქვეფი და სადღვები აპარატები, მიქსერი, ბლენდერი, ტოსტერი, სხვადასხვა ტემპერატურული რეჟიმის მაცივრები და საყინულეები, ვაკუუმის და შეფუთვის აპარატები, ჭურჭლის სარეცხი მანქანა, ბლინების / კრეპების მოსამზადებელი აპარატი, ვაფლის მოსამზადებელი აპარატი) დანიშნულება, უსაფრთხო გამოყენება, გასუფთავება, მოვლა და შენახვა ჰიგიენური და სანიტარული ნორმების დაცვით; • სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზებისა და მომზადების წესებს, ხანძარსაწინააღმდეგო ნორმებსა და სავენტილაციო რეჟიმს; სანიტარულ ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს; შრომის უსაფრთხოებისა და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმებს; • სამზარეულოს დამხმარე სათავსოებისა და საკვებწარმოების არეალის დასუფთავების წესებს; • საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია და შენახვის მეთოდები • საკონდიტრო და საკვები პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება, მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია; • პროდუქტების პირველადი დამუშავება და მათი შენახვის წესები; • პროდუქტების, ნახევარფაბრიკატების და მზა ნაწარმის შენახვის პირობებსა და ვადებს (ტემპერატურული ნორმები, გაციების ზღვრული ნორმები, გაყინვისა და გაციების მეთოდები); ცხობის ტემპერატურული პირობები; <p>ფლობს: ფქვილოვან ნაწარმზე მუშაობის ტექნიკას.</p> <p>იცის: საკონდიტრო წარმოებაში გამოყენებული ყველა სახის ცომის მომზადების ტექნოლოგია - ფქვილი, როგორც საკონდიტრო ნაწარმის ძირითადი</p>
-------------------------------------	---	---

		<p>ნედლეული;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ფხვიერი ცომის მომზადების ტექნოლოგია; - მარილიანი ცომის მომზადების ტექნოლოგია; - მოხარშული ცომის მომზადების ტექნოლოგია; - ბისკვიტების ცომის მომზადების ტექნოლოგია. <p>იცის პურის და ფუნთუშეულის ცხობის მეთოდები:</p> <ul style="list-style-type: none"> - საკონდიტრო მასალის ადგილობრივი და უცხოური სახეობები და მათი შერჩევის მეთოდები; - თეთრი, რუხი და შერეული ფქვილით ცომის მომზადების ტექნოლოგია; - საფუარით და საფუარის გარეშე ცომის მოზელვის ტექნოლოგია; - ჭვავით და საცხობი დანამატებით ცომის მოზელვის ტექნოლოგია; - თეთრი, რუხი, მსხვილად დაფქვილი ფქვილისაგან მომზადებული, ჭვავის, მშრალი, ტკბილი პატარა პურების (კონტინენტური პურები), ბაგეტები, ტოსტის პურის, ორცხობილას, კრეკერის და ფუნთუშეულის ცხობის ტექნოლოგია. <p>იცის მარტივი სტრუქტურის ერთგვაროვანი ტრადიციული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია:</p> <ul style="list-style-type: none"> - კექსების, ბისკვიტების, ტარტალეტკის მომზადების ტექნოლოგია; - ყავაზე მისართმევი მშრალი ნამცხვრების, მაფინების, შაქარლამას, გალეტების მომზადების ტექნოლოგია; - ტკბილი და მარილიანი მშრალი ნამცხვრების მომზადების ტექნოლოგია; - ღვეხელების ზეთზე მომზადების ტექნოლოგია. <p>იცის კრემების მომზადება;</p> <p>ამზადებს რეცეპტებისა და ტექნოლოგიური ბარათის მიხედვით. შეუძლია სხვა საკონდიტრო ნაწარმის ნახევარფაბრიკატების და ცალკეული კომპონენტების მომზადება კონდიტერის მეთვალყურეობის ქვეშ.</p> <p>იცის მარტივი კალკულაციის წარმოება;</p> <p>იცის მარტივი მათემატიკური გამოთვლები: არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალურ რიცხვებზე, წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება, პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე</p>
--	--	---

		<p>კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით; იცის გეომეტრიული გაანგარიშებები (ფართობი, მოცულობა, პერიმეტრი), წონის საზომი ერთეულები და კონვერტაცია; შეუძლია მასალების არსებული მარაგების დათვლა;</p> <p>ფლობს პროდუქტების ორგანოლეპტიკური შეფასების და საკვები პროდუქტების ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდებს; იცის კვებითი ინფექციები, უვარგისი საკვები პროდუქტებით ან მზა ნაწარმით გამოწვეული კვებითი მოწამვლები ან დაავადებები.</p> <p>საბაზისო დონეზე იცნობს:</p> <ul style="list-style-type: none"> - შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები; - პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები; - შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები; - სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები; - პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები. <p>იცის და გაცნობიერებული აქვს კვების ინდუსტრიისა და საკონდიტრო წარმოებისათვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები;</p> <p>ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; იცნობს დესერტის მენიუს სახეებს და სტრუქტურას, მენიუს შედგენის პრინციპებს;</p> <p>იცნობს საკონდიტრო წარმოებაში სერიული პროდუქციის ასორტიმენტს;</p> <p>იცნობს მსოფლიო საკონდიტრო ხელოვნებას და სხვადასხვა ქვეყნის თავისებურებებს. იცის მსოფლიოს ამა თუ იმ ქვეყნის ძირითადი და ფართოდგავრცელებული საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება რეცეპტურის საფუძველზე;</p> <p>იცის შაქარზე, შოკოლადსა და მარციპანზე მუშაობის ტექნოლოგია.</p> <p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ტკბილეულის და ნამცხვრის ასორტიმენტი - კრემიანი და უკრემო ნამცხვრების მომზადების ტექნოლოგია; - იოგურტის, ხაჭოს, ხილის, ათქვეფილი ნაღების ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგია; - ვანილიანი, ნაღების, შოკოლადის, ცივი, რძეზე მოხარშული კრემების მომზადების ტექნოლოგია; - ტკბილეულის (სუფლე, ზეფირი, მერინგი, ვაფლი) მომზადების ტექნოლოგია; - ბლინების/კრეპების მომზადების ტექნოლოგია;
--	--	--

		<p>- ხილისა და შოკოლადის გლაზურის / მინანქრის, ტკბილი სოუსებისა და მუსების, ჟელეებისა და კონფიტურის მომზადების მეთოდები;</p> <p>- ჯემების, გლაზურების, ნამცხვრის მორთულობების მომზადების ტექნოლოგია;</p> <p>- ჰაეროვანი (ბეზე) მასის მომზადების ტექნოლოგია;</p> <p>- ცივი და ცხელი დესერტების მომზადების ტექნოლოგია;</p> <p>- ხილის ასორტებისა და ხილის სალათების მომზადების ტექნოლოგია;</p> <p>ფლობს შოკოლადზე (შავი, თეთრი და ფერადი შოკოლადი), კარამელზე და მარციპანზე მუშაობის ტექნიკას, რაც დღესდღეობით ფართოდაა გავრცელებული.</p> <p>იცის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის:</p> <p>ბუფეტის ორგანიზება და ტკბილეულის მომზადება;</p> <p>შვედური მაგიდისათვის საკონდიტრო ნაწარმის და დესერტების მომზადება;</p> <p>ფურშეტებისათვის ტკბილეულისა და დესერტების მომზადება;</p> <p>სასტუმროებში საუზმისა და ბრანჩისათვის ტკბილეულის მომზადება;</p> <p>სხვადასხვა სახის ღონისძიებების სპეციფიკა და საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება: ბანკეტები, წვეულებები, ვიპ სადილი, ოფიციალური მიღებები, დიპლომატიური მიღებები, კორპორატიული სადილები და ლანჩები, გასვლითი ღონისძიებები და სხვ.;</p> <p>საბავშვო დღესასწაულებისათვის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება და დიზაინი;</p> <p>იცის ხატვა და ძერწვა საბაზისო დონეზე.</p> <p>საკონდიტრო ნაწარმისა და დესერტების გაფორმება / მიზანპლასი და პრეზენტაცია.</p> <p>იცის საკონდიტროს ტექნიკური მოწყობა; ახალი და თანამედროვე ტექნოლოგიების და მანქანა-დანადგარების გამოყენება;</p> <p>იცის საკვები პროდუქტების ხარისხიანი მასალის შერჩევა, საკვები პროდუქტების მიღება, მათ აღრიცხვა, პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტაციის წარმოება, სასაწყობე მარაგების და მატერიალური</p>
--	--	---

		<p>ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები; იცნობს სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპებს. საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების პროცესში ტესტირების, გასინჯვის და გემოს შერჩევის მეთოდები და სპეციფიკა; მზა დესერტის აწონვა-გაზომვის მეთოდები; დესერტის ნორმირების მეთოდები; პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მეთოდები.</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისთვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალებების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა, შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები,</p>	<p>შეუძლია: სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება; სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება; ყველანაირი საკონდიტრო პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა, მათი პირველადი დამუშავება და დაბინავება ტემპერატურული ნორმების გათვალისწინებით; საკონდიტროს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება და მათი მოვლა; პროდუქტების დამუშავება - სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების, დაფქვის, ათქვეფის, ადღვების, დაბლენდერების და ა.შ გზით; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზა ნაწარმის შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით; პროდუქტებზე, ნახევარფაბრიკატებსა და მზა ნაწარმზე თარიღის და ტემპერატურის აღნიშვნის ჩანაწერების წარმოება; შეუძლია პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა. მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით, სუ კონდიტერისა და შეფ კონდიტერის მინიმალური კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად ამზადებს საკონდიტრო ნაწარმს და აფორმებს მას.</p> <p>შეუძლია მარტივი დესერტის მენიუს შედგენა ან ამა თუ იმ რესტორნის არსებულ მენიუში დამატებებისა და ცვლილებების შეტანა; ნაწარმის მოსამზადებლად განსაზღვრავს მასალის ოდენობას და ღირებულებას; მომზადების პროცესში ამოწმებს მზა ნაწარმის ხარისხს, ზომასა და ნორმას; იყენებს თანამედროვე მანქანა-დანადგარებს და ინსტრუმენტებს; აფორმებს ტკბილეულსა და დესერტებს მიზანპლასის კანონების დაცვით; იყენებს შემოქმედებითობას - შეუძლია საკონდიტრო ნაწარმის ორიგინალური გაფორმება;</p> <p>შეუძლია: საკონდიტრო მასალის მიღება და დაბინავება; აწონვა-გაზომვის შემოწმებების ჩატარება;</p>

		<p>მარტივი ხარჯთაღრიცხვის წარმოება; ნაწარმის თვითღირებულების გამოთვლა; სამუშაოს მოცულობის, დროის, ხარჯის, რესურსების და მასალების განსაზღვრა; ცხოვისას პროდუქციის ფერის, ტემპერატურის და ტენიანობის დარეგულირება სასურველი ხარისხის ნაწარმის მისაღებად.</p>
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი</p>	<p>შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მუშაობა. შეუძლია სუ კონდიტერის, შეფის, კოლეგების და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით. პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში შეუძლია დამოუკიდებლად გადაჭრას საკონდიტროში/სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება, სტუმრის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში მოამზადოს ის დესერტი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან სტუმრის სურვილით მოაკვლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; უნდა შეეძლოს მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები; შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; მცირე ზომის კვების ობიექტებში, სადაც არ არის შეფი, დამოუკიდებლად ან რესტორნის მენეჯერთან ერთად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება; გააჩნია საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორად დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება; ამოცანების გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი.</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი</p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია,</p>

	<p>კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში, ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს, შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება.</p>	<p>პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია საკონდიტროს, სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება;</p> <p>საქმიანობის კოორდინირება სუ კონდიტერთან, შეფ კონდიტერთან ან სხვა პერსონალთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და პროდუქციის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; იცის პროფესიული ტერმინოლოგია და იყენებს მას; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კვლინარიული სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p>
<p>სწავლის უნარი</p>	<p>შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება.</p>	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>
<p>ღირებულებები</p>	<p>განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.</p>	<p>საფუძვლიანად იცნობს კვების სერვისის და საკონდიტრო წარმოების სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა, ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და</p>

		<p>სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>
--	--	--

კონდიტერის მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებსა და თეორიულ საფუძვლებზე დამყარებული ცოდნა, აცნობიერებს პრობლემების გადაჭრის ზოგად შესაძლებლობებს</p>	<p>აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების ცოდნა; აქვს საკონდიტრო წარმოების სფეროსათვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების ცოდნა; ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები; კვების ინდუსტრია და სარესტორნო ბიზნესი; კვების ობიექტებისა და სასტუმროს რესტორნების მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტებში საკონდიტროს ორგანიზება, მოწყობა და ფუნქციონირება; საკონდიტროს ხელმძღვანელობა; რეალიზაციის და მარკეტინგის საფუძვლები; ადამიანური რესურსების მართვა; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები; იცნობს მენიუს სახეებს, სტრუქტურას და მენიუს შედგენის პრინციპებს; ახალი რეცეპტების შედგენის მეთოდებს; ფლობს მსოფლიო / ევროპული / საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების ხელოვნებას. წარმოებაში საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების თანამედროვე ტენდენციებს და ტექნოლოგიებს; იცის სხვადასხვა წესით გაფორმება / მიზანპლასი და პრეზენტაცია. იცის თანამედროვე, რთული საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების და გაფორმების მეთოდები;</p>
------------------------------	---	---

		<p>ფლობს ახალი რეცეპტების შედგენის მეთოდებს; იცნობს სარესტორნო მომსახურებისა და სერვისის ძირითად პრინციპებს:</p> <ul style="list-style-type: none"> მომსახურების ძირითადი სახეები და პრინციპები; მომსახურების ეტიკეტი; სერვირების სახეობები; სარესტორნო დანადგარების, ინვენტარის, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარების, თეთრეულის მოხმარება და მოვლა; სერვირება; სხვადასხვა ღონისძიებების მომსახურება;
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია, სამუშაოს დაგეგმვისა და შესრულების პროცესში გამოიყენოს სანდო ინფორმაციის წყაროები, შეიმუშაოს სტრატეგია წამოჭრილი სპეციფიკური ამოცანის დასაძლევად და შეაფასოს მიღებული შედეგები შესრულებული სამუშაოს გაუმჯობესების მიზნით</p>	<p>ასისტენტობას უწევს შეფ-კონდიტერს და/ან შეფ-მზარეულს; აწარმოებს საკონდიტროს საწარმოო პროცესის მართვას; მონაწილეობს პერსონალის შერჩევაში; აწარმოებს პერსონალის ტრეინინგს; შეფთან ერთად მონაწილეობს მენიუს შედგენაში და/ან განახლებაში, შეუძლია შექმნას ახალი რეცეპტი; იყენებს შემოქმედებითობას - შეუძლია ორიგინალური გაფორმება და ორიგინალური დიზაინის მოფიქრება; ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა; ნაწარმის მოსამზადებლად განსაზღვრავს მასალის ოდენობას და ღირებულებას; მომზადების პროცესში ამოწმებს ხარისხს, ზომასა და ნორმას; იყენებს თანამედროვე მანქანა-დანადგარებს და ინსტრუმენტებს; ადგენს საკონდიტრო ნაწარმის გრამაჟსა და ტექნოლოგიურ ბარათს; აწარმოებს პროდუქტების და სხვა საჭირო საშუალებების შეკვეთას; ამოწმებს მომზადებული ნაწარმის საგემოვნო თვისებებს; ტექნოლოგიური ბარათის მიხედვით ამოწმებს დაცულია თუ არა ყველა პარამეტრი; დადგენილი პერიოდულობით აწარმოებს პროდუქტის/ პროდუქციის აღრიცხვიანობას და აწარმოებს ნაშთებზე კონტროლს; ახდენს საწყობში არსებული პროდუქტების ხარისხისა და ვადების კონტროლს; საწყობში არსებული პროდუქტის რაოდენობის კონტროლს ("სტოკ კონტროლი"); პერსონალს უტარებს ტრეინინგს ახალი მანქანა-დანადგარების და ინსტრუმენტების გამოყენების შესახებ; ატარებს ტრეინინგებს თანამედროვე საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების მეთოდების შესახებ; თავად ამზადებს საკონდიტრო ნაწარმს და დესერტებს და აფორმებს მას. მუშაობს შოკოლადზე, კარამელსა და მარციპანზე. ამზადებს საკონდიტრო ნაწარმს და დესერტებს კვების სხვადასხვა</p>

		<p>ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით; ადგენს ყოველდღიურ სამუშაო გრაფიკს; უნაწილებს თანამშრომლებს სამუშაოს, აძლევს დავალებებს და აწარმოებს შესრულებული სამუშაოს მონიტორინგს.</p>
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია სპეციფიკური პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომის შემუშავება, ალტერნატიული შესაძლებლობების განხილვა და მიღებული შედეგის ანალიზი</p>	<p>შეუძლია პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომების შემუშავება, სხვადასხვა შესაძლებლობების განხილვა და მათგან ყველაზე ოპტიმალურის ამორჩევა, მიღებული შედეგის ანალიზი; შეუძლია შეფის მითითებების და შენიშვნების, კოლეგების მოსაზრების და რჩევის მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან ან საინტერესო ინოვაციასთან დაკავშირებით. პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - შეუძლია დამოუკიდებლად გადაჭრას საკონდიტროში / სამხარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება, სტუმრის სურვილის შემთხვევაში, შესაძლებლობის ფარგლებში, მოამზადოს ან მითითებების მიცემით კონდიტერს მოამზადებინოს ის ნაწარმი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან სტუმრის სურვილით მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; უნდა შეეძლოს მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები; შეუძლია სწავლებასთან და სამუშაოს წარმართვასთან დაკავშირებული გადაწყვეტილებების მიღება; სამუშაო ტექნოლოგიების შესახებ ინფორმაციის, ხელსაწყოების ტექნიკური დოკუმენტაციის, ინსტრუქციების, ეტიკეტების, შენიშვნების თუ ნახაზების გაგება და სათანადო გააზრება; უნდა გააჩნდეს საკუთარი და სხვების სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; უნდა შეძლოს როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება; ამოცანების გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი;</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი</p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია,</p>

	<p>კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე ცვალებად სიტუაციებში, ახალი საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების დამოუკიდებლად ათვისება, უცხოურ ენაზე მიღებული პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის დამუშავება</p>	<p>პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება; საქმიანობის კოორდინირება შეფ-მზარეულთან, შეფ-კონდიტერთან ან საკონდიტროს/სამზარეულოს პერსონალთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და პროდუქციის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p>
<p>სწავლის უნარი</p>	<p>შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების დამოუკიდებლად განსაზღვრა განჭვრეტა, თუმცა ნაწილობრივ, ცვალებად ვითარებაში</p>	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია ლიტერატურის და სხვადასხვა წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>
<p>ღირებულებები</p>	<p>პასუხისმგებლობით ეკიდება პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელ ღირებულებებს და ცვალებად სიტუაციებში მოქმედებს მათ შესაბამისად</p>	<p>საფუძვლიანად იცნობს კვების სერვისისა და საკონდიტრო წარმოების სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, 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; გულისყურით ეკიდება სტუმრის</p>

		თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.
--	--	---

კონდიტერის მეხუთე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებული მრავალმხრივი და/ან სპეციალიზებული თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა. აცნობიერებს პროფესიული საქმიანობის შესაძლებლობებს (საზღვრებს)</p>	<p>აქვს საკონდიტრო ხელოვნების ღრმა და საფუძვლიანი ცოდნა; აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების მრავალმხრივი თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა;</p> <p>იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები; კვების ინდუსტრია და სარესტორნო ბიზნესი; საკონდიტრო წარმოება; ბიზნესის წარმოებისა და მენეჯმენტის ზოგადი პრინციპები; ფინანსური მენეჯმენტის ზოგადი პრინციპები; სამართლის საფუძვლები; პროფესიული საქმიანობის მარეგულირებელი კანონმდებლობა; სასტუმროს რესტორნების მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტებში საკონდიტროს ორგანიზება, მოწყობა, ფუნქციონირება და მართვა; რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები; ადამიანური რესურსების მართვა; კადრების სწავლების, მომზადების, შერჩევისა და შეფასების პრინციპები და მეთოდები; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები;
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია შემეცნებითი და პრაქტიკული უნარების ფართო სპექტრის გამოყენება აბსტრაქტული პრობლემების შემოქმედებითად გადასაწყვეტად</p>	<p>შეუძლია მრავალფეროვან გარემოში მართვა; აქვს მართვისა და ორგანიზაციული უნარები; საკონდიტროს/სამზარეულოს საქმიანობის დაგეგმვა, ორგანიზება და რესურსების განაწილება:</p> <ul style="list-style-type: none"> პერსონალის მართვა; საკონდიტრო საქმიანობის კოორდინირება; საკონდიტრო უნარების სხვებისთვის დემონსტრირება; სურსათის ხარისხის სტანდარტების დანერგვა; პროდუქტების შესყიდვები;

		<p>საწარმოში საკონდიტრო ასორტიმენტის შექმნა და დანერგვა;</p> <p>სერიული საკონდიტრო ნაწარმის გამოშვება;</p> <p>მენიუს დაგეგმვა, შედგენა;</p> <p>ტკბილეულის / დესერტების სტანდარტული ულუფის დადგენა;</p> <p>ახალი რეცეპტების შექმნა;</p> <p>მომხმარებლის ხარისხიანი მომსახურებით უზრუნველყოფა;</p> <p>საკონდიტროს/სამზარეულოს საქმიანობის ზოგადი გეგმის შემუშავება;</p> <p>საკონდიტროში სანიტარული და უსაფრთხოების დადგენილი ნორმების დაცვის კონტროლი;</p> <p>საკონდიტრო აღჭურვილობის მდგომარეობისა და მოვლის კონტროლი;</p> <p>საკონდიტროსათვის ახალი მოწყობილობების შეძენისა და არსებულის რემონტის გეგმის შედგენა;</p> <p>საკონდიტროს პერსონალის შერჩევა, მათი ფუნქციების განსაზღვრა და მუშაობის სქემების დადგენა;</p> <p>პერსონალის პროფესიული ზრდის ხელშეწყობა; მათთვის საკვების მომზადების ახალი ტექნოლოგიებისა და ახალი ტექნიკის გამოყენების წესების დემონსტრირება;</p> <p>რესტორნის კატეგორიისა და სპეციალიზაციის გათვალისწინებით შესაბამისი (ნაციონალური, ევროპული და სხვ.) დესერტის მენიუს დაგეგმვა / შეფ-მზარეულთან ერთად;</p> <p>სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის (ფურშეტი, მიღება და ა.შ) დესერტის მენიუს შედგენა და შეთანხმება შეფ-მზარეულთან, რესტორნის და/ან ღონისძიებების მენეჯერთან;</p> <p>დაგეგმილი მენიუს შესაბამისი პროდუქტების ჩამონათვალისა და რაოდენობის განსაზღვრა და შეკვეთის მომზადება;</p> <p>საკონდიტრო ნაწარმის მომზადებისა და გაფორმების წესების დადგენა;</p>
--	--	--

		<p>ფასების კალკულაცია;</p> <p>პროდუქტის ფასების კონტროლი და ანალიზი;</p> <p>პროდუქტების მიღება;</p> <p>მიღებული პროდუქტის რაოდენობისა და ხარისხის შემოწმება;</p> <p>უხარისხო პროდუქტის აღრიცხვა და დოკუმენტაციის შედგენა;</p> <p>პროდუქტების შენახვის გეგმის შემუშავება და კონტროლი;</p> <p>ნაშთების მართვა;</p> <p>დღის განმავლობაში წარმოებული პროდუქციის აღრიცხვა;</p> <p>საკონდიტროს ბიუჯეტის შედგენა, შემოსავლებისა და დანახარჯების ანალიზი; მომხმარებლის საჩივრების განხილვა და რეაგირება.</p> <p>საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების პროცესის ხელმძღვანელობა;</p> <p>დღის დესერტის მენიუს განხილვა მზარეულებთან და კონდიტერებთან ერთად;</p> <p>მენიუს შესაბამისი პროდუქტების პროცედურის უზრუნველყოფა საკონდიტროსათვის;</p> <p>ტექნოლოგიური პროცესების დაცვის მიზნით კონდიტერების ზედამხედველობა და კოორდინირება;</p> <p>მიმდინარე შეკვეთების განხილვა, დახარისხება, შესრულების კონტროლი;</p> <p>საჭიროების შემთხვევაში კონდიტერების დახმარება ამა თუ იმ პროდუქციის მომზადების პროცესში;</p> <p>მომზადებული ნაწარმის ხარისხის შემოწმება;</p> <p>საჭიროების შემთხვევაში ყველა ტიპის საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება (მაგ. სპეციალური სტუმრები).</p> <p>ხელმძღვანელობს საკონდიტროს ან სამზარეულოში საკონდიტრო სექციის საქმიანობას; მართავს პერსონალს;</p>
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია კარგად განსაზღვრული პრობლემების ამოცნობა, მათი გადაჭრისათვის სათანადო მონაცემების იდენტიფიცირება და ანალიზი სტანდარტული</p>	<p>აქვს ანალიზისა და სინთეზის უნარი; საკუთარი და სხვისი საქმიანობის კრიტიკულად შეფასების უნარი; შეუძლია პრობლემის სიღრმისეული დანახვა და მის გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომების შემუშავება, სხვადასხვა შესაძლებლობების განხილვა და მათგან ყველაზე ოპტიმალურის</p>

	<p>მეთოდების გამოყენებით, ასევე დასაბუთებული დასკვნების გაკეთება</p>	<p>ამორჩევა, მიღებული შედეგის ანალიზი და სათანადო დასკვნის გაკეთება; ყურადღებას უთმობს დეტალებს; შემუშავებული აქვს მუშაობის საკუთარი სტილი. კოლეგების მოსაზრების და რჩევის მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან ან საინტერესო ინოვაციასთან დაკავშირებით. გააჩნია სხვების სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი;</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია იდეებისა და ინფორმაციის სტრუქტურირებულად და თანმიმდევრულად გადაცემა სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ხარისხობრივი და რაოდენობრივი ინფორმაციის გამოყენებით. იყენებს თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხოურ ენაზე პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის გადაცემა და ანგარიშის წარდგენა</p>	<p>აქვს კარგი საკომუნიკაციო უნარები. შეუძლია ქართულ და უცხოურ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია; აქვს კარგი გამართული მეტყველება; შეუძლია ტრენინგების ჩატარება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა, ენის პრაქტიკული გამოყენება, ანგარიშის წარდგენა.</p>
<p>სწავლის უნარი</p>	<p>შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების განსაზღვრა ცვალებად და გაუთვალისწინებელ ვითარებაში</p>	<p>აქვს გამოხატული ინტერესი სწავლისა და თვითგანვითარების მიმართ; შეუძლია სხვების სწავლება; შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება. საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>
<p>ღირებულებები</p>	<p>აფასებს თავისი და სხვების დამოკიდებულებას პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელ ღირებულებებთან და უზიარებს სხვებს</p>	<p>სრულყოფილად და საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, საკონდიტრო წარმოებას, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს. აქვს მკვეთრად გამოხატული ლიდერის თვისებები; დროის მენეჯმენტი; გამოირჩევა პროფესიისადმი სიყვარულით; გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა, ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი</p>

		დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;
--	--	---