

სსიპ კოლეჯი "ახალი ტალღა"

ტრენინგ-კურსები

N	პროგრამის დასახელება	საათის რაოდენობა ტრენინგ კურსის	ღირებულება 1 მსმენელზე, როდესაც ჯგუფში 1 მსმენელია	ღირებულება 1 მსმენელზე, როდესაც ჯგუფში 2 მსმენელია	ღირებულება 1 მსმენელზე, როდესაც ჯგუფში 3 მსმენელია	ღირებულება 1 მსმენელზე, როდესაც ჯგუფში 4 მსმენელია	ღირებულება 1 მსმენელზე, როდესაც ჯგუფში 5 მსმენელია
1	ცხელი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია	40	330	330	295	275	260
2	სასმელების მიქსოლოგია	40	350	360	320	300	280
3	საკონდიტრო მინინაწარმის მომზადება	40	350	360	320	300	280
4	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	40	350	360	320	300	280
5	ელექტროსამონტაჟო სამუშაოები	40	330	330	295	275	260
6	„სპლიტ“ სისტემის ჰაერის კონდიციონირების სამუშაოები	40	330	330	295	275	260
7	ლითონების შედუღება ინერტული (MIG) და აქტიური (MAG) აირის გარემოში	40	350	360	320	300	280
8	უცხოური სამზარეულოს კერძები	40	350	360	320	300	280
9	ქართული სამზარეულოს საუზმეული	40	350	360	320	300	280
10	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	40	350	360	320	300	280
11	მღებავი	40	350	360	320	300	280
12	თაბაშირ-მუყაოს კონსტრუქციების მემონტაჟე	40	350	360	320	300	280
13	ფილებით კედლისა და იატაკის მოსაპირკეთებელი სამუშაოების წარმოება	40	350	360	320	300	280
14	დოზირება და ტერმინოლოგია საექთნო საქმეში	40	250	210	185	175	160
15	საექთნო მანიპულაციები	40	250	210	185	175	160
16	ჯანმრთელობის დაცვა და შრომის უსაფრთხოება შემდუღებლისთვის	40	250	210	185	175	160
17	ელექტრონული საქმისწარმოება	40	250	210	185	175	160
18	სააღმზრდელო გარემო და პროცესი	40	250	210	185	175	160
19	სამუშაოს წარმოება ავტოგრეიდერით	40	250	210	185	175	160
20	სამუშაოს წარმოება ჰიდრაულიკური ექსკავატორით	40	250	210	185	175	160
21	სამუშაოს წარმოება დიდთვლიანი სატვირთველით	40	250	210	185	175	160
22	შრომის უსაფრთხოება მძიმე ტექნიკის (ავტოგრეიდერი, სატვირთველი და ჰიდრაულიკური ექსკავატორი) მართვისას	40	250	210	185	175	160
23	მეჯამბარეობა-მესიგნალეობა	40	250	210	185	175	160
24	ამწის ოპერატორის ჯანმრთელობისა და შრომის უსაფრთხოების დაცვა	40	250	210	185	175	160
25	ამწის მემანქანე	40	250	210	185	175	160
26	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	40	250	210	185	175	160
27	ინფორმაციული წიგნიერება	40	250	210	185	175	160
28	ბუღალტრული აღრიცხვის საფუძვლები	40	250	210	185	175	160
29	კომპიუტერულ საბუღალტრო პროგრამაში მუშაობა "ორისი"	40	250	210	185	175	160
30	მოვლა	40	250	210	185	175	160
31	პრეჰოსპიტალური პირველი სამედიცინო დახმარება	40	250	210	185	175	160
32	ძიძა	40	250	210	185	175	160
33	კლასიკური (შვედური) მასაჟი	80	560	570	500	465	430
34	თმის შეჭრა და ვარცხნილობები	80	560	570	500	465	430
35	უცხოური სამზარეულოს კერძები	80	560	570	500	465	430
36	ქართული სამზარეულოს საუზმეული	80	600	630	500	465	430
37	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	80	600	630	500	465	430
38	საავტომობილო გადაზიდვები	40	300	235	200	185	170
39	საწყობის ლოგისტიკა	40	300	235	200	185	170
40	საზღვაო გადაზიდვები	40	300	235	200	185	170
41	შრომის უსაფრთხოება და გარემოს დაცვა	40	300	235	200	185	170
42	პარაფარმაციის კონსულტანტი	40	250	210	185	175	160
43	აფთიაქის ტექნიკური თანამშრომელი	40	220	180	156,7	145	132