

დამტკიცებულია სსიპ პროფესიული
კოლეჯი „თეთნულდი“ დირექტორის
2014 წლის 27 ივნისის #54 ბრძანებით



2014 წელი

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

მზარეული

მესამე საფეხური

1. ზოგადი ნაწილი

1.1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

მზარეულის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძვნება:

- "პროფესიული განათლების შესახებ" საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო დადანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეციალობებისა და პროფესიულსპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს
- განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 121-ე ბრძანებას" პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის" შესახებ;
- არაფორმალური პროფესიული განათლების აღიარების პირობებისა და წესის დამტკიცების შესახებ განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება 8/ნ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდამარეგულირებელ დოკუმენტებს:

1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

მზარეული

1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

მზარეული 010463

1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/

- კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს
- კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,

1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

სწავლების ხანგრძლივობა 31 კვირა 7 თვე

2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც მინიჭებული აქვს მზარეულის მეორე საფეხურის კვალიფიკაცია, ჩაბარებული აქვს კოლეჯის შიდა ტესტირება

3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

პროგრამის დასრულების შემდეგ პერსპექტივები:

1. სწავლის გაგრძელება შემდეგ საფეხურზე,

2. სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, საზაფხულო ღია ტიპის საზოგადოებრივი კვების ობიექტები; დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები და სასტუმრო სახლები, დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები; გემები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა ობიექტები, სადაც არის კვებითი მომსახურება

4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

მესამე საფეხურის მზარეულის საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, მოამზადოს მზარეული რომელსაც აქვს სფეროსთვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციის ცოდნა, აცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს, შეუძლია გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა, შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები.

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
ს.შ.1.ცოდნა და გაცნობიერება	
<p>კ.1.1. იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების პრინციპები და კონცეფციები. კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები სხვადასხვა სახეობის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების კონცეფცია, კვების ობიექტების მენეჯმენტი იერარქიული სტრუქტურა, სარესტორნო მარკეტინგი, გაყიდვები, რეკლამა. საფუძვლიანად ფლობს თანამედროვე ქართული კერძების მომზადების ხელოვნებას ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად.</p>	<p>1.სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>2.დილის საუზმის მომზადება, კონტინენტალური მაგიდა ბანკეტები, წვეულებების დაგეგმარების და ღონისძიებების მომზადება</p>
<p>კ.1.2. საკონდიტრო ნაწარმის და საფუარის შემცველი პროდუქტის მომზადება, მორთვა, წარდგენა. ტრადიციული და თანამედროვე ევროპული, აზიური, ლათინოამერიკული და სხვა. მსოფლიო კულინარიული სამზარეულოების ძირითადი კერძების მომზადება, ბოსტნეულის, ბურღვლეულის, ცომის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატონი, თხა, ციკანი, კურდღელი). ფრინველის (ქათამი, მამალი, ნიდაური, ბატი, იხვი) ხორცის: ნანადირვის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტები, პარკოსნების, კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით რეცეფტურის საფუძველზე.</p>	<p>3. ქართული ნაციონალური სამზარეულო</p>
<p>კ.1.3. კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის სწრაფი კვების ობიექტებისათვის კერძების მომზადების სპეციფიკა, ბუფეტის ორგანიზება და კერძების მომზადება, შვედური მაგიდის მომზადება, ფურშეტების მომზადება. სასტუმროს ნომრებში მომსახურებისათვის კერძების მომზადება, ბანკეტები, წვეულებები, ოფიციალური მიღებები, დიპლომატიური მიღებები, ლანჩები და სხვა. სხვადასხვა ტიპის სივი და ცხელი სასმელების მომზადება, მენიუს მიხედვით შეკვეთების მიღება. მომსახურების ეთიკეტი, მომსახურების ფსიქოლოგია, სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში.</p>	<p>4.მსოფლიო სამზარეულო</p>

<p>ინტერპერსონალური კომუნიკაციის არსი და მნიშვნელობა. კვების ობიექტების სურსათით მომარაგება. ბიზნეს გეგმის შედგენა. ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება.</p>	<p>5. სამეწარმეო საქმიანობა</p>
<p>3.1.4. რესტორნის შენობის სტრუქტურა და მისი დაპროექტება. ავარიული სიტუაციების მარეგულირებელი ნორმები, პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები, საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადამხდელები (ზოგადი მიმოხილვა).</p>	<p>6. უცხო ენა</p>
<p>ს.შ.2 ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	
<p>3.2.1. შეუძლია: ყოველნაირი საკვები პროდუქტების ხარისხიანი შერჩევა, მიღება, აღრიცხვა, პირველადი დამუშავება და დაბინავება. პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტის წარმოება.</p>	<p>1. სასწავლო პრაქტიკა 2. მსოფლიო სამზარეულო 3. ქართული ნაციონალური სამზარეულო</p>
<p>3.2.2 შეფ-მზარეულის კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად ამზადებს ნაციონალურ და მსოფლიო სამზარეულოს კერძებს. შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, შექმნას ახალი რეცეპტი კერძების მოსამზადებლად. მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, იყენებს თანამედროვე მანქანა დანადგარებს და ინსტრუმენტებს. შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება. ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტების და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით.</p>	<p>4. სამეწარმეო საქმიანობა</p>
<p>ს.შ.3 დასკვნის უნარი</p>	
<p>3.3.1. შეუძლია კონტროლის პირობებში და კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია მზარეულისა და შეფ-მზარეულის შენიშვნების მიღება. აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი. ექსტრემალურ სიტუაციაში შეუძლია გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი პრობლემები. კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შეუძლია მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არა არის. შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინებით და მათი მოთხოვნების შესაბამისად გადაწყვეტილების მიღება. მცირე ზომის ობიექტებში სადაც არ არის შეფ-მზარეული შეუძლია დამოუკიდებლად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება. შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების შესრულება.</p>	<p>1. სასწავლო პრაქტიკა 2. სამეწარმეო საქმიანობა 3. მსოფლიო სამზარეულო 4. ქართული ნაციონალური სამზარეულო</p>
<p>ს.შ.4 კომუნიკაციის უნარი</p>	
<p>3.4.1 შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება საინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენებით კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის პერსონალთან, დავალებების მოსმენა, მოსმენილის გაგება და გააზრება, წარმოქმნილი პრობლემის მიწოდება. შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე მოსაზრებების ჩამოყალიბება, ცვალებად გარემოში სიტუაციების შეგუება, დისკუსიებში მონაწილეობა. იცის პროფესიული ტერმინოლოგია, მუდმივად იღებს ინფორმაციას</p>	<p>1. სასწავლო პრაქტიკა 2. სამეწარმეო საქმიანობა 3. უცხო ენა</p>

<p>თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ, ჟურნალებიდან, წიგნებიდან და სპეციალურ ინტერნეტ გვერდებიდან ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეიძლება დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე</p>	
<p>ს.შ.5სწავლის უნარი</p>	
<p>კ.5.1 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1.სასწავლო პრაქტიკა 2. ქართული ნაციონალური სამზარეულო 3.მსოფლიო სამზარეულო 4. სამეწარმეო საქმიანობა 5. უცხო ენა
<p>ს.შ.6ღირებულებები</p>	
<p>კ.6.1 სრულყოფილად და სასფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არს და სტუმართ მასპინძლობის ძირითად პრინციპებს. პროფესიულ ეთიკის პრინციპებს. გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეტილ განწყობა კოლეგებთან. სტუმარ მასპინძლობის ინდუსტრიაში კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.სასწავლო პრაქტიკა 2.მსოფლიო სამზარეულო 3.ქართული ნაციონალური სამზარეულო 4. სამეწარმეო საქმიანობა

5.2. სწავლის შედეგები

სასწავლო კურსები/ მოდულები/საგნები	სწავლის შედეგები					
	ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნისგა კეთების უნარი	კომუნიკაცი ის უნარი	სწავლის უნარი	ღირებულ ებები
საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	+	+		+		
სამეწარმეო საქმიანობა	+			+		+
უცხო ენა (ინგლისური)	+	+		+		
დილის საუზმის მომზადება, კონტინენტალური მაგიდა ბანკეტები, წვეულებების დაგეგმარების და ღონისშიებების მომზადება	+	+			+	
მსოფლიო სამზარეულო	+	+	+	+	+	
ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები	+	+		+		+
ქართული ნაციონალური სამზარეულო	+	+	+	+	+	
სასწავლო პრაქტიკა	+	+	+	+	+	
საწარმოო პრაქტიკა	+	+	+	+	+	

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

7 თვე 31 კვირა

სასწავლო 25 კვირა

საწარმოო პრაქტიკა 6 კვირა

საგნები	კრედიტების რაოდენობა	ს ა ა თ ე ბ ი ს გ ა ნ ა წ ი ლ ე ბ ა							სულ საათების რაოდენობა	კვირეული დატვირთვა
		საკონტაქტო საათები						დამოუკიდებელი საათები		
		ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური შეფასება	დასკვნითი შეფასება			
საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	3	46				2	2	25	75	2
სამეწარმეო საქმიანობა	2	21				2	2	25	50	1
უცხო ენა (ინგლისური)	3	46				2	2	25	75	2
დილის საუზმის მომზადება, კონტინენტალური მაგიდა ბანკეტები, წვეულებების დაგეგმარების და ღონისძიებების მომზადება	3	46				2	2	25	75	2
მსოფლიო სამზარეულო	2	21				2	2	25	50	1
ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები	2	21				2	2	25	50	1
ქართული ნაციონალური სამზარეულო	3	46				2	2	25	75	2
სასწავლო პრაქტიკა	18,6			459		4	2		465	18,6
საწარმოო პრაქტიკა	8,4				204	4	2		210	35
სულ	45	247		369	204	22	18	265	1125	

5.4. სწავლების პროცესის ორგანიზება

სასწავლო კურსების/მოდულების კვირეული განაწილება

	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	III კვირა	...კვირა	...კვირა	XX კვირა	XXI კვირა	XXII კვირა	XXIII კვირა	XXIV კვირა	XXV კვირა	XXVI კვირა	XXVII კვირა	XXVIII კვირა	XXIX კვირა	XXX კვირა	XXXI კვირა	ჯამი
1	უცხო ენა(ინგლისური)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							50
2	საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							50
3	სამეწარმეო საქმიანობა	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							25
4	დილის საუზმის მომზადება, კონტინენტალური მაგიდა ბანკეტები, წვეულებების დაგეგმარების და ღონისძიებების მომზადება	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							50
5	მსოფლიო სამზარეულო	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							25
6	ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							50
7	ქართული ნაციონალური სამზარეულო	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							50
7	სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18	18	21	21	21	21	21							465
8	საწარმოო პრაქტიკა												35	35	35	35	35	35	210
9	ჯამი	30	30	30	30	30	30	33	33	33	33	33	35	35	35	35	35	35	975

5.5. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

სასწავლო სწავლება მოიცავს 25 კვირას, საწარმოო პრაქტიკა 6 კვირას. სასწავლო კურსების/მოდულების მონაცვლეობის აისახება სასწავლო კურსის/მოდულების კვირეულ განაწილებაში შემდეგნაირად: I კვირიდან XX კვირის ჩათვლით საათების კვირეული განაწილება შეადგენს 30 სთ; XX კვირიდან XXV კვირის ჩათვლით საათების კვირეული განაწილება შეადგენს 33 სთ; საწარმოო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვა არის 35 სთ;

6. სწავლებისა და სწავლის მეთოდები

თითოეული საგნის სწავლების მეთოდთა დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში.

7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა (დატვირთვა)

- ლექციაზე დასწრება, სამუშაო ჯგუფში მუშაობა.
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;
- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
- შემაჯამებელი შეფასებებისათვის მომზადება და ჩაბარება;

8. შეფასების სისტემა

8.1. პროფესიული სტუდენტის მოსწრების შეფასება

დადებით შეფასებად ჩაითვლება:

- (A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;
- (B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;
- (C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;
- (D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;
- (E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:

- (FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.
- (F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.

პროფესიული სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.

პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.

შეფასების ფორმა:

- შუალედური შეფასება
- დასკვნითი შეფასება

შეფასების მეთოდი:

- ტესტი
- ზეპირი გამოკითხვა
- დაკვირვება და დემონსტრირება

8.2. შეფასების ინსტრუმენტები

პრაქტიკული უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

პრაქტიკული დავალება

სიტუაციური ამოცანა

დემონსტრირება

შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ზეპირი გამოკითხვა

ტესტი

8.3. სიზუსტის ხარისხი

თითოეული შედეგის შეფასებისათვის შერჩეული ინსტრუმენტი უზრუნველყოფს მაქსიმალურ სიზუსტეს. განსაზღვრულია შეცდომების რაოდენობა და მათი რაჩეირება მნიშვნელოვნების მიხედვით, განსაზღვრულია მინიმალური დადებითი ქულა. (შეფასების კრიტერიუმები თან ახლავს თითოეულ სილაბუსს)

8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

თითოეული შეფასებისათვის ინსტრუმენტის თავისებურებიდან გამომდინარე, განსაზღვრულია სათანადო დრო.

8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები
ს.შ.1 ცოდნა და გაცნობიერება	<p>კ.1.1. იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების პრინციპები და კონცეფციები. კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები სხვადასხვა სახეობის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების კონცეფცია, კვების ობიექტების მენეჯმენტიერარქიული სტრუქტურა,სარესტორნო</p> <p>კ.1.2 მარკეტინგი,გაყიდვები,რეკლანა.საფუძვლიანად ფლობს თანამედროვე ქართული კერზების მომზადების ხელოვნებას ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად.</p> <p>საკონდიტრო ნაწარმის და საფუარის შემცვლელი პროდუქტის მომზადება, მორთვა, წარდგენა. ტრადიციული და თანამედროვე ევროპული, აზიური, ლათინოამერიკული და სხვა. მსოფლიო კულინარიული სამზარეულოების ძირითადი კერძების მომზადება, ბოსტნეულის, ბურღვლეულის, ცომის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატვანი, თხა, ციკანი, კურდღელი). ფრინველის (ქათამი, მამალი, ნიდაური, ბატი, იხვი) ხორცის: ნანადირვის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტები, პარკოსნების, კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოენებით რეცეფტურის საფუძველზე.</p> <p>კ.1.3. კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის სწრაფი კვების ობიექტებისათვის კერძების მომზადების სპეციფიკა, ბუფეტის ორგანიზება და კერძების მომზადება, შვედური მაგიდის მომზადება, ფურშეტების მომზადება.</p> <p>სასტუმროს ნომრებში მომსახურებისათვის კერძების მომზადება, ბანკეტები, წვეულებები, ოფიციალური მიღებები, დიპლომატიური მიღებები, ლანჩები და სხვა. სხვადასხვა ტიპის სივი და ცხელი სასმელების მომზადება, მენიუს მიხედვით შეკვეთების მიღება.</p> <p>მომსახურების ეთიკეტი, მომსახურების ფსიქოლოგია, სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში. ინტერპერსონალური კომუნიკაციის არსი და მნიშვნელობა. კვების ობიექტების სურსათით მომარაგება.</p> <p>ბიზნეს გეგმის შედგენა. ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება.</p> <p>კ.1.4. რესტორნის შენობის სტრუქტურა და მისი დაპროექტება.</p> <p>ავარიული სიტუაციების მარეგულირებელი ნორმები, პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები</p>	<p><i>პრაქტიკული დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p> <p><i>ტესტი</i></p> <p><i>ზეპირი გამოკითხვა</i></p>

	და სტანდარტები, საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადამხდელები (ზოგადი მიმოხილვა).	
ს.შ. 2 ცოდნისპრაქტიკაში ოყენებისუნარი	<p>კ.2.1. შეუძლია: ყოველნაირი საკვები პროდუქტების ხარისხიანი შერჩევა, მიღება, აღრიცხვა, პირველადი დამუშავება და დაბინავება. პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტის წარმოება.</p> <p>კ.2.2. შეფ-მზარეულის კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად ამზადებს ნაციონალურ და მსოფლიო სამზარეულოს კერძებს. შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, შექმნას ახალი რეცეფტი კერძების მოსამზადებლად. მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, იყენებს თანამედროვე მანქანა დანადგარებს და ინსტრუმენტებს. შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება. ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტების და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით.</p>	<p><i>პრაქტიკული დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p> <p><i>ტესტი</i></p> <p><i>ზეპირი გამოკითხვა</i></p>
ს.შ. 3 დასკვნისუნარი	<p>კ.3.1. შეუძლია კონტროლის პირობებში და კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია მზარეულისა და შეფ-მზარეულის შენიშვნების მიღება. აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი. ექსტრემალურ სიტუაციაში შეუძლია გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი პრობლემები. კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შეუძლია მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუმში არა რის. შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინებით და მათი მოთხოვნების შესაბამისად გადაწყვეტილების მიღება. მცირე ზომის ობიექტებში სადაც არ არის შეფ-მზარეული შეუძლია დამოუკიდებლად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება. შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების შესრულება.</p>	<p><i>პრაქტიკული დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p>
ს.შ.4 კომუნიკაციისუნარი	<p>კ.4.1. შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება საინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენებით კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის პერსონალთან, დავალებების მოსმენა, მოსმენილის გაგება და გააზრება, წარმოქმნილი პრობლემის მიწოდება. შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე მოსაზრებების ჩამოყალიბება, ცვალებად გარემოში სიტუაციების შეგუება, დისკუსიებში მონაწილეობა. იცის პროფესიული ტერმინოლოგია, მუდმივად იღებს ინფორმაციას თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ, ჟურნალებიდან, წიგნებიდან და სპეციალურ ინტერნეტ გვერდებიდან ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეიძლება დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე</p>	<p><i>პრაქტიკული დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p> <p><i>ტესტი</i></p> <p><i>დაკვირვება</i></p>

<p>ს.შ. 5 სწავლის უნარი</p>	<p>კ.5.1. 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><i>პრაქტიკული დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i> <i>დაკვირვება</i></p>
<p>ს.შ.6 ღირებულებები</p>	<p>კ.6.1. სრულყოფილად და სასფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არს და სტუმართ მასპინძლობის ძირითად პრინციპებს. პროფესიულ ეთიკის პრინციპებს. გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილ განწყობა კოლეგებთან. სტუმარ მასპინძლობის ინდუსტრიაში კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას</p>	<p><i>პრაქტიკული დავალება</i></p> <p><i>დემონსტრირება</i></p>

9. ადამიანური რესურსი

საგანი	მასწავლებელი	კვალიფიკაცია
ინფორმაციული ტექნოლოგიები	ელგუჯა გაბრიჭიძე	გეოგრაფიის მასწავლებელი, კომპიუტერის მომხმარებელი ოპერატორი
სამეწარმეო საქმიანობა	ზაირა ქურდიანი	გეოგრაფიის მასწავლებელი, სერთიფიკატები: სემინარი პროფესიული ცენტრების ეკონომიკის მასწავლებლებისათვის, ბიზნესის მართვის უნარჩვევები, კურსი: საგადასახადო საკითხები
უცხო ენა(ინგლისური)	ნანა ფილფანი	ინგლისური ენის მასწავლებელი
დილის საუზმის მომზადება, კონტინენტალური მაგიდა ბანკეტები, წვეულებების დაგეგმვების და	ლეილა ჯაფარიძე	საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი. სერთიფიკატები: საოჯახო ტურისტული სასტუმროების ორგანიზება, მართვა და

ღონისძიებების მომზადება		ტურისტების მომსახურების საკითხები. სტუმართმასპინძლობა და ტურიზმის მენეჯმენტი. ტურიზმის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის სასწავლო კურსი
მსოფლიო სამზარეულო	ლეილა ჯაფარიძე	საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი. სერთიფიკატები: საოჯახო ტურისტული სასტუმროების ორგანიზება, მართვა და ტურისტების მომსახურების საკითხები. სტუმართმასპინძლობა და ტურიზმის მენეჯმენტი. ტურიზმის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის სასწავლო კურსი
ქართული ნაციონალური სამზარეულო	ლეილა ჯაფარიძე	საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი. სერთიფიკატები: საოჯახო ტურისტული სასტუმროების ორგანიზება, მართვა და ტურისტების მომსახურების საკითხები. სტუმართმასპინძლობა და ტურიზმის მენეჯმენტი. ტურიზმის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის სასწავლო კურსი
ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის საფუძვლები	ზაურ ჩართოლანი	თ.ს.უ. ეკონომისტი. სერთიფიკატები: სასტუმრო საქმის საფუძვლები. საოჯახო ტურისტული ბიზნესი, ორგანიზებისა და მართვის თავისებურებები. სემინარი ტურიზმის განვითარების გზები და მიმართულებები ზემო სვანეთში
სასწავლო პრაქტიკა	კიაზო გირგვლიანი	ხუთი წლის შეფ მზარეულად მუშაობის გამოცდილება
საწარმოო პრაქტიკა	კიაზო გირგვლიანი	ხუთი წლის შეფ მზარეულად მუშაობის გამოცდილება

10. მატერიალური რესურსი

სასწავლო აუდიტორია

კომპიუტერული აუდიტორია

სასწავლო პრაქტიკის ლაბორატორია

კურსი საწარმოო პრაქტიკას გაივლის სასტუმრო „ჩუბუ“ ე. ფარჯიანის # 17.

შ.პ.ს. სასტუმრო „ძველი სეტი“ გ.ჯაფარიძის #11

11. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი

დოკუმენტის სახე და მისასანიჭებელი კვალიფიკაცია

პროფესიული დიპლომი

მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

12. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება

ხელმოწერა:

საგანმანათლებლო დაწესებულება:

პროგრამის დამტკიცების ბრძანების ნომერი