



2014 წელი)

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

სარესტორნო საქმის მწარმოებელი

მესამე საფეხური

### 1.1. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

სარესტორნო საქმის მწარმოებლის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძვნება:

- "პროფესიული განათლების შესახებ" საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო და დანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეცილობებისა და პროფესიულ სპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს
- 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 შემუშავებულში და მარეგულირებელ დოკუმენტებს;

### 1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

სარესტორნო საქმის მწარმოებელი

### 1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

სარესტორნო საქმის მწარმოებელი 020554

### 1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

სარესტორნო საქმის მწარმოებლის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 020554

### 1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/

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

### 1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

სასწავლო პროცესის ხანგრძლივობა 31 კვირა --7 თვე

## 2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

*პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი*

## 3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

სხვადასხვა ტიპის ობიექტები: რესტორანები, კაფე-ბარები და სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, ბუნგალოები, დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები, დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები და სხვა ობიექტები სადაც არის კვების ობიექტები.

## 4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

პროგრამის მიზანია მოამზადოს სარესტორნო საქმის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების მუშაობის ორგანიზება, მომხმარებლის მიღება, კონსულტირება, მომსახურება და მაგიდის სერვირება დადგენილი ნორმების მიხედვით. სარესტორნო საქმის უმცროსმა სპეციალისტმა ასევე უნდა შეძლოს რამოდენიმე კაცისაგან შემდგარი გუნდის ზედამხედველობა და მართვა, კურსდამთავრებული პროფესიისათვის საჭირო ცოდნის გარდა სწავლის პროცესში გამოიმუშავებს სარესტორნო საქმის სპეციალისტისათვის აუცილებელ უნარ-ჩვევებს. პროგრამის დასრულების შემდეგ მათ მუშაობა შეეძლებათ სერვისის სფეროს უმცროსი რგოლის ზედამხედველებად.

## 5. სასწავლო გეგმა

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

სწავლის შედეგები (ს.შ.) და შესრულების კრიტერიუმები (კ.)	რეკომენდირებული სასწავლო კურსები/ მოდულები
<b>ს.შ.1. ცოდნა და გაცნობიერება</b>	

იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; იცნობს და იცის კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტის (რესტორანი, კაფე, ბისტრო, ბარი, ბუნგალო და ა.შ) ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება;

იცის რესტორნის დანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარების და სხვა სამუშაო იარაღების დანიშნულება, უსაფრთხო გამოყენება, გასუფთავება, მოვლა და შენახვა ჰიგიენური და სანიტარული ნორმების დაცვით; იცნობს სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზებისა და მომზადების წესებს, ხანძარსაწინააღმდეგო ნორმებსა და სავენტილაციო რეჟიმს; სანიტარულ ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს; შრომის უსაფრთხოებისა და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმებს; რესტორნის და დამხმარე სათავსოების არეალის დასუფთავების წესებს;

იცის კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები. იცნობს სურსათის უვნებლობის პრინციპებს. იცნობს რესტორნის მენიუს სახეებს, სტრუქტურას და მენიუს შედგენის პრინციპებს; იცის მომსახურება და სერვისი: მომსახურების ძირითადი სახეები და პრინციპები; მომსახურების ეტიკეტი; სერვირების სახეობები; მაგიდის სერვირება; კერძებისა და სასმელის შესაბამისობა; სასმელების მირთმევის ქრონომეტრაჟი და სხვ., საბაზისო დონეზე იცნობს:

- შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები;
- პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;
- შრომის უსაფრთხოების, ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების დაცვის და ვენტილაციის მარეგულირებელი ნორმები;
- სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;
- პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები. საფუძვლიანად იცის:

1. დარბაზის მომზადების წესები და სტანდარტები
  - ავეჯის მოხმარების და დასუფთავების წესები;
  - რესტორნის მოწყობილობების, დანადგარების და აპარატურის წინასწარ მომზადების, დანიშნულებისამებრ მოხმარების, მოვლის, გასუფთავების, შენახვის და ინვენტარიზაციის წესები;
2. მომხმარებლის მომსახურება
  - სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები;
  - ტურიზმის სფეროს არსი და დანიშნულება;
  - კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;
  - მომხმარებლის მომსახურების არსი;
  - მომსახურების ძირითადი პრინციპები, რომელიც მოიცავს მომხმარებლის სურვილის გაგებას და მის დაკმაყოფილებას;
  - მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში;
  - მომსახურებისა და ქცევის ეტიკეტი და პროფესიული ეთიკა;

მაგიდის სერვირება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში;

- "ა ლა კარტე" სერვისი;

ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები

კერძების კულინარიული დახასიათება

მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში

რესტორნის მართვა და პერსონალთან მუშაობა

- სუფრის ეტიკეტი და სერვირების წესები კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის (საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი);
  - სტუმრის დახვედრის, მიღების და მაგიდასთან მიცილების წესები;
  - მენიუს და კერძების შემადგენლობის ცოდნა;
  - საფირმო კერძის წარდგენის და შეთავაზების წესი;
  - სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა;
  - ღვინის კატალოგის წარდგენა და აპერეტივის შეთავაზება;
  - კერძებისა და სასმელების შერჩევაში დახმარება;
  - კერძებისა და სასმელების თავსებადობის ცოდნა;
  - შეკვეთის მიღება;
  - შეკვეთის გაფორმება;
  - შეკვეთის სამზარეულოსათვის გადაცემა;
  - მაგიდის სერვირების განახლება;
  - შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება;
- იცის სერვირების და მომსახურების განსხვავებული სახეები, სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე მომსახურების სპეციფიკა:
- ბუფეტის მომსახურება;
  - შვედური მაგიდის მომსახურება;
  - ფურშეტების მომსახურება;
  - ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება;
  - კოკტეილების საღამოს მომსახურება;
  - საქმიანი სადილის მომსახურება;
  - სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება;
  - ყავის შესვენებაზე მომსახურება;
  - კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება;
  - გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება;
  - სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება;
  - სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;
- ფლობს ფორლეგენით მომსახურების ხელოვნებას. სასმელების ჩამოსხმის, ჩამოტარების და მირთმევის სხვადასხვა წესებს.
- იცის დიდი სასტუმროს კვების ბლოკის მუშაობის სპეციფიკა და პრინციპები;
- იცის "ვერცხლის მომსახურების" (" Silver Service") სტანდარტები. იცის დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ, რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.
3. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელი სასმელები და თამბაქოს ნაწარმი;
- ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების სახეები, მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია; წარმოშობის

სამეწარმეო  
საქმიანობა

ისტორია, სპეციალური მახასიათებლები, საგემოვნო თვისებები; იცნობს შენახვის პირობებსა და ვადებს (ტემპერატურული ნორმები, გაციების ზღვრული ნორმები, გაყინვისა და გაციების მეთოდები); ფლობს სასმელების ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდებს;

- ღვინის სახეობები და ასორტიმენტი, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი; ენოთერაპიის საფუძვლები;

- ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები;

- სხვადასხვა სასმელისათვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა;

- უალკოჰოლო, მინერალური და გამაგრილებელი სასმელების ასორტიმენტი და მათი მირთმევის წესი;

- ჩაისა და ყავის მირთმევის წესი;

- თამბაქოს ნაწარმის კლასიფიკაცია, მათი მირთმევის წესი;

- ღვინის სახეობები და ფართო ასორტიმენტი, მათ შორის ცნობილი უცხოური ღვინოები, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი;

- ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები;

- ლუდის ჩამოსხმისა და მირთმევის წესი; ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;

- ლიქიორების ასორტიმენტი და მირთმევის წესი;

- ჩაის და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება.

4. მაგიდის ალაგების წესი და სტანდარტები

- მაგიდის ალაგება დადგენილი წესების შესაბამისად;

- სუფრების გამოცვლა;

- მაგიდის მომზადება ახალი სტუმრების მისაღებად.

5. ანგარიშსწორება

- სტუმრისაგან ინფორმაციის მიღება ანგარიშსწორების შესახებ;

- ნაღდი ანგარიშსწორების დროს სტუმრისათვის ქვითრის წარდგენა და თანხის აღება;

- ხურდის დაბრუნება;

6. სამზარეულოს სტრუქტურა, საკვები პროდუქტები და კერძების ასორტიმენტი

- სამზარეულოს სტრუქტურისა და ორგანიზაციის ცოდნა;

- რესტორნის მენიუს კერძების შემადგენლობის ცოდნა;

- საკვები და სასმელი პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება;

- რესტორნის კერძების მომზადების მეთოდების ცოდნა;

- კვების ჰიგიენა და უსაფრთხოება; საკვები პროდუქტების ვარგისიანობა,

კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელითა და საკვებით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები.

სურსათის უვნებლობის პრინციპები;

- უსაფრთხო და ჯანმრთელი კვების წესები.

იცის და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.

იცის სასაწყობო მარაგების და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები;

იცის ცხელი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია;

იცის მათემატიკური გამოთვლები: არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალურ რიცხვებზე, წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება, პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით; წონის საზომი ერთეულები და კონვერტაცია; შეუძლია მასალების არსებული მარაგების დათვლა; დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების გაანგარიშება, სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება, ანგარიშების შედგენა.

იცის ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია

- ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციები;

-საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა ოპერაციებით მუშაობის წესები; საბანკო ტერმინალების გამოყენება;

-რესტორნის/ბარის მართვის ერთერთი კომპიუტერული პროგრამის მოხმარება, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი;

- სალარო აპარატის გამოყენება;

-მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების

კონსულტირება;

- სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა;

-დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება;

- ცვლის დახურვის წარმოება.

შეუძლია იმუშაოს რთული მენიუს პირობებში.

ფლობს:

რესტორნის რეკლამირებისა და მომხმარებელთა მოზიდვის წესებს;

ერკვევა სარესტორნო ბიზნესში;

იცის სასტუმროების კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;

იცის რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები საბაზისო დონეზე;

საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები.

**ს.შ.2. ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი**

შეუძლია:

- ინსტრუქციების დაცვით რესტორნის დარბაზისა და სამუშაო არეალის მომზადება, დადგენილი წესების მიხედვით ავეჯის განლაგება;
- დარბაზის დალაგება და დასუფთავება;
- უსაფრთხო სამუშაო გარემოს ორგანიზება: ვენტილაციის რეჟიმის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო წესების დაცვა;
- პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა;
- რესტორნის დანადგარების, აპარატების და ინსტრუმენტების დანიშნულებისამებრ გამოყენება, მოვლა და შენახვა;
- რესტორნის სუფრებისა და ხელსახოცების გამოყენება, მათი მოვლა და შენახვა;
- რესტორნის ჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩანგლის და სხვა აქსესუარების დანიშნულებისამებრ მოხმარება, მათი წინასწარი მომზადება, მოვლა და შენახვა;
- სარესტორნო მომსახურება - "ა ლა კარტი";
- საუზმის, სადილისა და ვახშმის მომსახურება;
- სწრაფი კვების ობიექტების მომსახურება;
- მომხმარებლის დახვედრა, მიღება და მაგიდასთან მიცილება;
- მენიუს წარდგენა, საფირმო და დღის კერძების გაცნობა, აპერეტივის შეთავაზება;
- ღვინის ბარათის გაცნობა, ღვინის კონსულტირება;
- სტუმრის კონსულტირება კერძებისა და სასმელების შერჩევაში, მენიუს შემადგენლობის შესახებ სტუმრის კითხვებზე პასუხის გაცემა (კერძის შემადგენლობა, მომზადების მეთოდი და სხვ.);
- შეკვეთის მიღება, გაფორმება და სამზარეულოში გადაცემა;
- შეკვეთის შესაბამისად მაგიდის სერვირება;
- სუფრაზე კერძების დადგენილი თანმიმდევრობით მიტანა და შესაბამისად მაგიდის სერვირების განახლება;
- ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა; ხურდის დაბრუნება;
- ერთდროულად რამოდენიმე მაგიდის მომსახურება;
- მაგიდის ალაგება წესების დაცვით და მაგიდის მომზადება ახალი სტუმრის მისაღებად;

რესტორნის რეკლამირება და სტუმართა მოზიდვა.

სერვირება და მომსახურება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე:

- ბუფეტის მომსახურება;
- შვედური მაგიდის მომსახურება;
- ფურშეტების მომსახურება;
- ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება;

რესტორნის მართვა და პერსონალთან მუშაობის ორგანიზება

კერძების კულინარიული დახასიათება



- კოკტილების სადამოს მომსახურება;
- საქმიანი სადილის მომსახურება;
- სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება;
- ყავის შესვენებაზე მომსახურება;
- კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება;

- გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება;
- სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება;
- სასტუმრო ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;

შეუძლია ფორლეგენით მომსახურება. სასმელების ჩამოსხმა, ჩამოტარება და მირთმევა სხვადასხვა წესით.

შეუძლია დიდი სასტუმროს კვების ბლოკებში მუშაობა; შეუძლია "ვერცხლის მომსახურება".

შეუძლია დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ, რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.

შეუძლია ინვენტარიზაციის ჩატარება;

შეუძლია რთული მენიუს პირობებში მუშაობა. შეუძლია:

რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა; პროდუქტის სათანადოდ შეთავაზება და გაყიდვა;

ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელი სასმელები

- ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირება და მირთმევა;

- ლუდის ჩამოსხმა და მირთმევა; ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;

- ლიქიორების მირთმევა;

- ჩაის და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება.

ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია

- ნალდი და უნალდო ანგარიშსწორების ოპერაციების შესრულება;

- საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა ოპერაციებით მუშაობა; საბანკო

ტერმინალების გამოყენება;

- რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემა, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და

ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარება;

- სალარო აპარატის გამოყენება;

- მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირება;

- სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე

დარიცხვა;

- დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; შემოსავლების

დაჯამება, ანგარიშის მომზადება ნალდი და უნალდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის

გადაბარება; ცვლის დახურვის წარმოება.

**ს.შ.3 დასკვნის უნარი**

შეუძლია კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია სერვის მენეჯერის, შეფ-მზარეულის, კვებისა და სასმელების მენეჯერის, 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 უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება; შეუძლია ამა თუ იმ ქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება და მისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგანაწესის ახსნა-განმარტება; უკმაყოფილო სტუმრის ან სტუმართა მოზღვავეებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება; საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში, მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; სხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურება; კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში უნდა მოამზადებინოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლებინოს ან დაამატებინოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები; შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; გააჩნია საკუთარი სამუშაო დროის ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება;

მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში

**ს.შ.4 კომუნიკაციის უნარი**

შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია 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; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, შეფ-მზარეულთან ან რესტორნისა და სამზარეულოს პერსონალთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო

უცხო ენა (ინგლისური)  
  
საოფისე კომპიუტერული

<p>პროცესებისა და პროდუქციის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია დარგის პროფესიული უზრუნველყოფის გამოყენება; შუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება; აუცილებლად უნდა ჰქონდეს მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის უნარი;</p>	<p>პროგრამები</p>
<p><b>ს.შ.5 სწავლის უნარი</b></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>კერძების კულინარიული დახასიათება</p>
<p><b>ს.შ.6 ღირებულებები</b></p>	
<p>საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. არის მომდიმარი, ზრდილობიანი თავაზიანი და ყურადღებიანი; 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 თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად სტაბილური</p>	<p>კერძების კულინარიული დახასიათება  მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში</p>

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

სასწავლო კურსები/ მოდულები/საგნები	სწავლის შედეგები					
	ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნის გაკეთების უნარი	კომუნიკაც იის უნარი	სწავლის უნარი	ღირებულებ ები
საწარმოო პრაქტიკა	+	+		+		
სასწავლო პრაქტიკა	+	+		+		
მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში, ანგარიშსწორების ტექნიკა	+	+		+		
ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები, მიწოდების წესები	+	+		+		
კერძების კულინარიული დახასიათება	+	+		+		
რესტორნის მართვადა პერსონალთან მუშაობის ორგანიზება	+	+				+
საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	+	+		+		
უცხო ენა (ინგლისური)	+	+		+	+	
სამეწარმეო საქმიანობა	+			+		+

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

სასწავლო 25 კვირა

საწარმოო პრაქტიკა 6 კვირა

ს ა გ ნ ე ბ ი	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 (საათი)				
		ლექცია /პრაქტიკული (საათი)	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა (საათი)	საწარმოო პრაქტიკა (საათი)	შუალედური/დასკვნითი შეფასება (საათი)						
1	საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	3	46					2	2	25	75	2
2	სამეწარმეო საქმიანობა	2	21					2	2	25	50	1
3	უცხო ენა(ინგლისური)	3	46					2	2	25	75	2
4	მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში, ანგარიშსწორების ტექნიკა	3	46					2	2	25	75	2
5	ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების მიწოდების წესი	2	21					2	2	25	50	1
6	კერძების კულინარიული დახასიათება	2	21					2	2	25	50	1
7	რესტორნის მართვა და პერსონალთან მუშაობის ორგანიზება	3	46					2	2	25	75	2
8	სასწავლო პრაქტიკა	18,6				459		4	2		465	18,6
9	საწარმოო პრაქტიკა	8,4					204	4	2		210	35
11	სულ	45	247			459	204	22	18	175	1125	

## 5.4. სწავლების პროცესის ორგანიზება

სასწავლო კურსების/მოდულების კვირეული განაწილება

№	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	III კვირა	IV 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	საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
2	სამეწარმეო საქმიანობა	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								25
3	უცხო ენა(ინგლისური)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								50
4	მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში, ანგარიშსწორების ტექნიკა	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								50
5	ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების მიწოდების წესი	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								25
6	კერძების კულინარიული დახასიათება	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								25
7	რესტორნის მართვა და პერსონალთან მუშაობის ორგანიზება	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								50
8	სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18	18	18	21	21	21	21	21								465
9	საწარმოო პრაქტიკა													35	35	35	35	35	35	35	210
10	ჯამი	29	29	29	29	29	29	29	32	32	32	32	32	35	35	35	35	35	35	35	950

## 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 29 სთ; XX კვირიდან XXV კვირის ჩათვლით საათების კვირეული განაწილება შეადგენს 32 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 ცოდნის 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 შეფასებად აუშვებელია.

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*

*დაკვირვება დემონსტრირება*

*შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:*

*ზეპირი გამოკითხვა*

*ტესტი*

## 8.3. სიზუსტის ხარისხი

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

## 8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

*თითოეული შეფასებისათვის ინსტრუმენტის თავისებურებიდან გამომდინარე, განსაზღვრულია სათანადო დრო.*

## 8.5. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები
ს.შ.1 ცოდნა და გაცნობიერება	იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; იცნობს და იცის კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტის (რესტორანი, კაფე, ბისტრო, ბარი, ბუნგალო და ა.შ) ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; იცის რესტორნის დანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარების და სხვა სამუშაო იარაღების დანიშნულება, უსაფრთხო გამოყენება,	ტესტი  დაკვირვება დემონსტრირება



	<p> გასუფთავება, მოვლა და შენახვა ჰიგიენური და სანიტარული ნორმების დაცვით; იცნობს სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზებისა და მომზადების წესებს, ხანძარსაწინააღმდეგო ნორმებსა და სავენტილაციო რეჟიმს; სანიტარულ ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს; შრომის უსაფრთხოებისა და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმებს; რესტორნის და დამხმარე სათავსოების არეალის დასუფთავების წესებს; </p> <p> იცის კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები. იცნობს სურსათის უვნებლობის პრინციპებს. იცნობს რესტორნის მენიუს სახეებს, სტრუქტურას და მენიუს შედგენის პრინციპებს; იცის მომსახურება და სერვისი: მომსახურების ძირითადი სახეები და პრინციპები; მომსახურების ეტიკეტი; სერვირების სახეობები; მაგიდის სერვირება; კერძებისა და სასმელის შესაბამისობა; სასმელების მირთმევის ქრონომეტრაჟი და სხვ., საბაზისო დონეზე იცნობს: </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები;</li> <li>- პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;</li> <li>- შრომის უსაფრთხოების, ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების დაცვის და ვენტილაციის მარეგულირებელი ნორმები;</li> <li>- სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;</li> <li>- პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები. საფუძვლიანად იცის: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. დარბაზის მომზადების წესები და სტანდარტები <ul style="list-style-type: none"> <li>- ავეჯის მოხმარების და დასუფთავების წესები;</li> <li>- რესტორნის მოწყობილობების, დანადგარების და აპარატურის წინასწარ მომზადების, დანიშნულებისამებრ მოხმარების, მოვლის, გასუფთავების, შენახვის და ინვენტარიზაციის წესები;</li> <li>2. მომხმარებლის მომსახურება <ul style="list-style-type: none"> <li>- სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები;</li> <li>- ტურიზმის სფეროს არსი და დანიშნულება;</li> <li>- კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;</li> <li>- მომხმარებლის მომსახურების არსი;</li> <li>- მომსახურების ძირითადი პრინციპები, რომელიც მოიცავს მომხმარებლის სურვილის გაგებას და მის დაკმაყოფილებას;</li> <li>- მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში;</li> <li>- მომსახურებისა და ქცევის ეტიკეტი და პროფესიული ეთიკა;</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>მაგიდის სერვირება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში; <ul style="list-style-type: none"> <li>- "ა ლა კარტე" სერვისი;</li> <li>- სუფრის ეტიკეტი და სერვირების წესები კვების განსხვავებული</li> </ul> </li> </ol> </li> </ul>	<p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>ზეპირი გამოკითვა</p>
--	---	--

დროის მონაკვეთებისათვის (საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი);

- სტუმრის დახვედრის, მიღების და მაგიდასთან მიცილების წესები;
- მენიუს და კერძების შემადგენლობის ცოდნა;
- საფირმო კერძის წარდგენის და შეთავაზების წესი;
- სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა;
- ღვინის კატალოგის წარდგენა და აპერეტივის შეთავაზება;
- კერძებისა და სასმელების შერჩევაში დახმარება;
- კერძებისა და სასმელების თავსებადობის ცოდნა;
- შეკვეთის მიღება;
- შეკვეთის გაფორმება;
- შეკვეთის სამზარეულოსათვის გადაცემა;
- მაგიდის სერვირების განახლება;
- შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება;

იცის სერვირების და მომსახურების განსხვავებული სახეები, სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე მომსახურების სპეციფიკა:

- ბუფეტის მომსახურება;
- შვედური მაგიდის მომსახურება;
- ფურშეტების მომსახურება;
- ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება;
- კოკტეილების საღამოს მომსახურება;
- საქმიანი სადილის მომსახურება;
- სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება;
- ყავის შესვენებაზე მომსახურება;
- კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება;
- გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება;
- სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება;
- სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;

ფლობს ფორლეგენით მომსახურების ხელოვნებას. სასმელების ჩამოსხმის, ჩამოტარების და მირთმევის სხვადასხვა წესებს.

იცის დიდი სასტუმროს კვების ბლოკის მუშაობის სპეციფიკა და პრინციპები;

იცის "ვერცხლის მომსახურების" (" Silver Service") სტანდარტები. იცის დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ, რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.

3. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელი სასმელები და თამბაქოს

	<p>ნაწარმი;</p> <p>ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების სახეები, მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია; წარმოშობის ისტორია, სპეციალური მახასიათებლები, საგემოვნო თვისებები; იცნობს შენახვის პირობებსა და ვადებს (ტემპერატურული ნორმები, გაციების ზღვრული ნორმები, გაყინვისა და გაციების მეთოდები); ფლობს სასმელების ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდებს;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ღვინის სახეობები და ასორტიმენტი, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი; ენოთერაპიის საფუძვლები;</li> <li>- ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები;</li> <li>- სხვადასხვა სასმელისათვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა;</li> <li>- უალკოჰოლო, მინერალური და გამაგრილებელი სასმელების ასორტიმენტი და მათი მირთმევის წესი;</li> <li>- ჩაისა და ყავის მირთმევის წესი;</li> <li>- თამბაქოს ნაწარმის კლასიფიკაცია, მათი მირთმევის წესი;</li> <li>- ღვინის სახეობები და ფართო ასორტიმენტი, მათ შორის ცნობილი უცხოური ღვინოები, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი;</li> <li>- ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები;</li> <li>- ლუდის ჩამოსხმისა და მირთმევის წესი; ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;</li> <li>- ლიქიორების ასორტიმენტი და მირთმევის წესი;</li> <li>- ჩაის და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება.</li> </ul> <p>4. მაგიდის ალაგების წესი და სტანდარტები</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- მაგიდის ალაგება დადგენილი წესების შესაბამისად;</li> <li>- სუფრების გამოცვლა;</li> <li>- მაგიდის მომზადება ახალი სტუმრების მისაღებად.</li> </ul> <p>5. ანგარიშსწორება</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- სტუმრისაგან ინფორმაციის მიღება ანგარიშსწორების შესახებ;</li> <li>- ნაღდი ანგარიშსწორების დროს სტუმრისათვის ქვითრის წარდგენა და თანხის აღება;</li> <li>- ხურდის დაბრუნება;</li> </ul> <p>6. სამზარეულოს სტრუქტურა, საკვები პროდუქტები და კერძების ასორტიმენტი</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- სამზარეულოს სტრუქტურისა და ორგანიზაციის ცოდნა;</li> </ul>	
--	--	--

- რესტორნის მენიუს კერძების შემადგენლობის ცოდნა;
- საკვები და სასმელი პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება;
- რესტორნის კერძების მომზადების მეთოდების ცოდნა;
- კვების ჰიგიენა და უსაფრთხოება; საკვები პროდუქტების ვარგისიანობა, კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელითა და საკვებით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები. სურსათის უვნებლობის პრინციპები;
- უსაფრთხო და ჯანმრთელი კვების წესები.

იცის და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.

იცის სასაწყობე მარაგების და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები;

იცის ცხელი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია;

იცის მათემატიკური გამოთვლები: არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალურ რიცხვებზე, წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება, პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით; წონის საზომი ერთეულები და კონვერტაცია; შეუძლია მასალების არსებული მარაგების დათვლა; დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების გაანგარიშება, სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება, ანგარიშების შედგენა.

იცის ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია

- ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციები;
- საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა ოპერაციებით მუშაობის წესები; საბანკო ტერმინალების გამოყენება;
- რესტორნის/ბარის მართვის ერთერთი კომპიუტერული პროგრამის მოხმარება, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი;
- სალარო აპარატის გამოყენება;
- მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირება;
- სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა;
- დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება;
- ცვლის დახურვის წარმოება.

შეუძლია იმუშაოს რთული მენიუს პირობებში.

ფლობს:

რესტორნის რეკლამირებისა და მომხმარებელთა მოზიდვის წესებს;

	<p>ერკვევა სარესტორნო ბიზნესში;  იცის სასტუმროების კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;  იცის რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები საბაზისო დონეზე;  საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები.</p>	
<p><b>ს.შ. 2 ცოდნის  პრაქტიკაში  გამოყენების  უნარი</b></p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ინსტრუქციების დაცვით რესტორნის დარბაზისა და სამუშაო არეალის მომზადება, დადგენილი წესების მიხედვით ავეჯის განლაგება;</li> <li>- დარბაზის დალაგება და დასუფთავება;</li> <li>- უსაფრთხო სამუშაო გარემოს ორგანიზება: ვენტილაციის რეჟიმის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო წესების დაცვა;</li> <li>- პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა;</li> <li>- რესტორნის დანადგარების, აპარატების და ინსტრუმენტების დანიშნულებისამებრ გამოყენება, მოვლა და შენახვა;</li> <li>- რესტორნის სუფრებისა და ხელსახოცების გამოყენება, მათი მოვლა და შენახვა;</li> <li>- რესტორნის ჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩანგლის და სხვა აქსესუარების დანიშნულებისამებრ მოხმარება, მათი წინასწარი მომზადება, მოვლა და შენახვა;</li> <li>- სარესტორნო მომსახურება - "ა ლა კარტი";</li> </ul> <p>საუზმის, სადილისა და ვახშმის მომსახურება;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- სწრაფი კვების ობიექტების მომსახურება;</li> <li>- მომხმარებლის დახვედრა, მიღება და მაგიდასთან მიცილება;</li> <li>- მენიუს წარდგენა, საფირმო და დღის კერძების გაცნობა, აპერეტივის შეთავაზება;</li> <li>- ღვინის ბარათის გაცნობა, ღვინის კონსულტირება;</li> <li>- სტუმრის კონსულტირება კერძებისა და სასმელების შერჩევაში, მენიუს შემადგენლობის შესახებ სტუმრის კითხვებზე პასუხის გაცემა (კერძის შემადგენლობა, მომზადების მეთოდი და სხვ.);</li> <li>- შეკვეთის მიღება, გაფორმება და სამზარეულოში გადაცემა;</li> <li>- შეკვეთის შესაბამისად მაგიდის სერვირება;</li> <li>- სუფრაზე კერძების დადგენილი თანმიმდევრობით მიტანა და შესაბამისად მაგიდის სერვირების განახლება;</li> <li>- ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა; ხურდის დაბრუნება;</li> <li>- ერთდროულად რამოდენიმე მაგიდის მომსახურება;</li> <li>- მაგიდის ალაგება წესების დაცვით და მაგიდის მომზადება ახალი სტუმრის მისაღებად;</li> </ul> <p>რესტორნის რეკლამირება და სტუმართა მოზიდვა.</p>	<p>ტესტი</p> <p>დაკვირვება  დემონსტრირება</p> <p>პრაქტიკული  დავალემა</p>

	<p>სერვირება და მომსახურება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ბუფეტის მომსახურება;</li> <li>• შვედური მაგიდის მომსახურება;</li> <li>• ფურშეტების მომსახურება;</li> <li>• ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება;</li> <li>• კოკტეილების სადამოს მომსახურება;</li> <li>• საქმიანი სადილის მომსახურება;</li> <li>• სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება;</li> <li>• ყავის შესვენებაზე მომსახურება;</li> <li>• კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება;</li> <li>• გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება;</li> <li>• სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება;</li> <li>• სასტუმრო ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;</li> </ul> <p>შეუძლია ფორლეგენით მომსახურება. სასმელების ჩამოსხმა, ჩამოტარება და მირთმევა სხვადასხვა წესით.</p> <p>შეუძლია დიდი სასტუმროს კვების ბლოკებში მუშაობა; შეუძლია "ვერცხლის მომსახურება".</p> <p>შეუძლია დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ, რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.</p> <p>შეუძლია ინვენტარიზაციის ჩატარება;</p> <p>შეუძლია რთული მენიუს პირობებში მუშაობა. შეუძლია: რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა; პროდუქტის სათანადოდ შეთავაზება და გაყიდვა;</p> <p>ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელი სასმელები</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირება და მირთმევა;</li> <li>- ლუდის ჩამოსხმა და მირთმევა; ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;</li> <li>- ლიქიორების მირთმევა;</li> <li>- ჩაის და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება.</li> </ul> <p>ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციების შესრულება;</li> <li>- საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა</li> </ul>	<p>ზეპირი გამოკითვა</p>
--	---	-----------------------------

	<p>ოპერაციებით მუშაობა; საბანკო ტერმინალების გამოყენება;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემა, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარება;</li> <li>- სალარო აპარატის გამოყენება;</li> <li>- მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირება;</li> <li>- სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა;</li> <li>- დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; შემოსავლების დაჯამება, ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; ცვლის დახურვის წარმოება.</li> </ul>	
<p><b>ს.შ. 3 დასკვნის უნარი</b></p>	<p>შეუძლია კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია სერვის მენეჯერის, შეფ-მზარეულის, კვებისა და სასმელების მენეჯერის, 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 უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება; შეუძლია ამა თუ იმ ქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება და მისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგანაწესის ახსნა-განმარტება; უკმაყოფილო სტუმრის ან სტუმართა მოზღვავეებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება; საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში, მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; სხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურება; კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში უნდა მოამზადებინოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლებინოს ან დაამატებინოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები; შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; გააჩნია საკუთარი სამუშაო დროის ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული</p>	<p>ტესტი</p> <p>დაკვირვება დემონსტრირება</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p>

	<p>ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება;</p>	
<p><b>ს.შ.4 კომუნიკაციის უნარი</b></p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია 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; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, შეფ-მზარეულთან ან რესტორნისა და 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; შეუძლია დარგის პროფესიული უზრუნველყოფის გამოყენება; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება; აუცილებლად უნდა ჰქონდეს მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის უნარი;</p>	<p>დაკვირვება დემონსტრირება</p> <p>ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>ტესტი</p>
<p><b>ს.შ. 5 სწავლის უნარი</b></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>ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>ტესტი</p>
<p><b>ს.შ.6 ღირებულებები</b></p>	<p>საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და</p>	<p>პრაქტიკული დავალება</p>



	<p>პასუხისმგებლობა. არის მომდიმარი, ზრდილობიანი თავაზიანი და ყურადღებიანი; 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 თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად სტაბილური</p>	
--	--	--

### 9. ადამიანური რესურსი

კურსი/მოდული/საგანი	სახელი, გვარი	კვალიფიკაცია
საწარმოო პრაქტიკა	თამარ მერლანი	გიდის პროფესიული კვალიფიკაცია - გიდის ასისტენტი რესტორნის მართვის 6 წლიანი გამოცდილება
სასწავლო პრაქტიკა	თამარ მერლანი	გიდის პროფესიული კვალიფიკაცია - გიდის ასისტენტი
მომხმარებელთა მომსახურება რესტორანში, ანგარიშსწორების ტექნიკა	თამარ მერლანი	გიდის პროფესიული კვალიფიკაცია - გიდის ასისტენტი რესტორნის მართვის 6 წლიანი გამოცდილება
ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები, მიწოდების წესები	თამარ მერლანი	გიდის პროფესიული კვალიფიკაცია - გიდის ასისტენტი რესტორნის მართვის 6 წლიანი გამოცდილება
კერძების კულინარიული დახასიათება	თამარ მერლანი	გიდის პროფესიული კვალიფიკაცია - გიდის ასისტენტი რესტორნის მართვის 6 წლიანი გამოცდილება
რესტორნის მართვა და პერსონალთან მუშაობის ორგანიზება	თამარ მერლანი	გიდის პროფესიული კვალიფიკაცია - გიდის ასისტენტი რესტორნის მართვის 6 წლიანი გამოცდილება
საოფისე კომპიუტერული პროგრამები	ვახტანგ ნავერიანი	მათემატიკის, ინფორმატიკისა და გამოთვლითი ტექნიკის მასწავლებელი სერთიფიკატი: კომპიუტერული უნარ-ჩვევები
ინგლისური	ნანა ფილფანი	უცხო ენის მასწავლებელი

სამეწარმეო საქმიანობა	ზაირა ქურდიანი	გეოგრაფიის მასწავლებელი გეოგრაფიის მასწავლებელი, სერთიფიკატები: სემინარი პროფესიული ცენტრების ეკონომიკის მასწავლებლებისათვის, ბიზნესის მართვის უნარჩვევები, კურსი: საგადასახადო საკითხები
-----------------------	----------------	---

### 10. მატერიალური რესურსი

სასწავლო აუდიტორია

კომპიუტერული აუდიტორია

სასწავლო პრაქტიკის ლაბორატორია

### 11. პრაქტიკის გავლის ადგილი:

სასტუმრო „ჩუბუ“ ე.ფარჯიანის ქ. N 7

სასტუმრო „მესტია“ სეტის მოედანი N 27

### 12. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი.

დოკუმენტის სახე და მისასანიჭებელი კვალიფიკაცია

*პროფესიული დიპლომი*

*სარესტორნო საქმის მწარმოებლის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია*

### 13. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება

ხელმოწერა:

საგანმანათლებლო დაწესებულება:

პროგრამის დამტკიცების ბრძანების ნომერი