

დამტკიცებულია სსიპ პროფესიული კოლეჯი

თეთნულდის დირექტორის

29.06.2016წ №02/37 ბრძანებით

# სსიპ პროფესიული კოლეჯი „თეთნულდი“

## საგანმანათლებლო პროგრამების კატალოგი

# საგანმანათლებლო პროგრამების ჩამონათვალი

გიდი

დურგალი

მზარეული II საფეხური

მზარეული III საფეხური

სარესტორნო საქმის მწარმოებელი

დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილები

შედუღება

კალატოზი

მოდულარი  
საგანმანათლებლო  
პროგრამები

ინფორმაციის ტექნოლოგია

ბულალტერ-ტექნიკოსი

ელექტროობა

მიღება-განთავსების სპეციალისტი

მზარეული

სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი

კონდიტერი

## კოლეჯის მისია

ფორმალური პროფესიული განათლების პირველი სამი საფეხურის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამების განხორციელება. უზრუნველყოფს თითოეული პროფესიული სტუდენტის განათლების, მომზადებისა და განვითარების პირობებს განსაკუთრებული საჭიროების გათვალისწინებით. ზრუნავს თავისი პერსონალის პროფესიულ განათლებაზე. ხელს უწყობს პროფესიულ სტუდენტთა სოციალური პირობების გაუმჯობესებას. ხელს უწყობს სასწავლო სამეწარმეო პარტნიორობას. ზრუნავს შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე სტუდენტებისათვის სწავლის პირობების შექმნაზე. ხელს უწყობს თანამედროვე ცოდნისა და მეთოდების გავრცელებას, თანამშრომლობს სხვა პროფესიულ კოლეჯებთან და საგანმანათლებლო დაწესებულებებთან. ახორციელებს საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ სხვა უფლებამოსილებებს. ხელს უწყობს საერთაშორისო თანამშრომლობას უცხოეთის შესაბამის საგანმანათლებლო დაწესებულებებთან პროფესიულ სტუდენტთა და მასწავლებელთა ურთიერთგაცვლას, არაპროფესიონალური კადრების ჩანაცვლებას პროფესიონალი კადრებით.

## ინფორმაცია კოლეჯის შესახებ

პროფესიული კოლეჯი „თეთნულდი“ მდებარეობს ქ. მესტიაში ერეკლე ფარჯიანის ქN25; ტ.577 58 24 24. ელ-ფოსტა [tetnuldi68@gmail.com](mailto:tetnuldi68@gmail.com). ვებგვერდი [www.tetnuldi.edu.ge](http://www.tetnuldi.edu.ge). უვადო სარგებლობის უფლებით ფლობს 1252 კვ.მ ფართს (ორსართულიანი შენობა). აღნიშნულ ფართზე განთავსებულია სასწავლო აუდიტორიები, საკონფერენციო დარბაზი, კომპიუტერული კლასები, ბიბლიოთეკა, სადურგლო სახელოსნო, დეკორატიული გამოყენებითი ქსოვილების კაბინეტი, გიდის კაბინეტი სრული აღჭურვიტ, სარესტორნო საქმის ლაბორატორია, მიღება-განთავსების ლაბორატორია, დაბალი ძაბვის ელექტრიკოსის ლაბორატორია, ბუღალტერ-ტექნიკოსის კაბინეტი, სასწავლო სამზარეულოს ლაბორატორია, ადმინისტრაციისათვის განკუთვნილი კაბინეტები, რომლებიც აღჭურვილია სასწავლო პროცესისათვის საჭირო ტექნიკითა და ინვენტარით. შექმნილია სასწავლო პროცესისათვის აუცილებელი გარემო: ელექტრო ენერჯის მიწოდების უწყვეტი სისტემა, სველი წერტილები, შექმნილია ადაპტირებული გარემო, ოთახები უზრუნველყოფილია ბუნებრივი განათების შესაძლებლობით, დაწესებულება უზრუნველყოფილია გათბობის ცენტრალური სისტემით.

პროგრამის სახელწოდება	გიდი
პროფესიული განათლების საფეხური	მესამე საფეხური
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	გიდის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 020551
პროგრამის მოცულობა	60 კრედიტი - 1500 საათი თეორიული კომპონენტი 40% - 600 სთ. პრაქტიკული კომპონენტი 60% - 900 სთ.
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი

პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია აღნიშნული კურსის გავლის შემდეგ სტუდენტს შეეძლოს ცალკეული პირებისა და ტურისტული ჯგუფებისათვის ადგილობრივ ღირსშესანიშნაობებზე ინფორმაციის მიწოდება და თანხლება; უფლებამოსილი ორგანიზაციის წარმოდგენილისტანდარტის მიხედვით ტურისტებისათვის შემუშავებული ტურისტული მარშრუტისა დაშესაბამისი პროგრამის განხორციელება. საექსკურსიო მომსახურება საქართველოს და/ან მისი კონკრეტული რეგიონის მასშტაბით; ისტორიული, კულტურული, არქეოლოგიური ადგილების, ასევე ხუროთმოძღვრული ძეგლების, მუზეუმ-ნაკრძალების, დაცული ტერიტორიების, მუზეუმებისა და ტურისტებისათვის საინტერესოდ მიჩნეულ ადგილებში;</p>	
დასაქმების სფერო	<p>გიდი შესაძლოა დასაქმდეს ტურისტულ სააგენტოში, ტუროპერატორად კომპანიაში, მუზეუმში, ნაკრძალების/დაცული ტერიტორიების, მუზეუმ-ნაკრძალებში, კულტურულ-საგანმანათლებლო დაწესებულებებში, არასამთავრობო ორგანიზაციებში, თვითდასაქმებით, მინიჭებული კვალიფიკაციის შესაბამისად.</p>	
სწავლის შედეგი	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცისდაგაცნობიერებულიაქვესტური ზმისადასტუმართმასპინძლობისსფეროსათვისდამახასიათებელი იპროცესები, პრინციპებიდაკონცეფციები.</p> <p>დაგეგმილიტურისტულფარგლებშისამუშაოსდაგეგმვა-ორგანიზებისთანმიმდევრობადაწესები.</p> <p>პროფესიულიეთიკისდაცვით,</p> <p>სწორიმენეჯმენტისადასტუმართმასპინძლობისპრინციპებითტურისტულიჯგუფისმართვა.</p> <p>მომსახურებისარსი, წესებიდანორმები,</p> <p>გააზრებულიაქვესმომსახურებისსფეროსთანმშრომლებისროლიდასამუშაოსათვისაუცილებელიმახასიათებლები;</p> <p>უცხოკულტურისტვისებებისმქონემომხმარებლის (რასა, ეროვნება, მოქალაქეობა, სოციალურისტატუსი, ასაკი) მომსახურებისსპეციფიკა;</p> <p>სტუმრისჯგუფურიდაინდივიდუალურიმომსახურება;</p> <p>უსაფრთხოებისწესებიდაპირველადისამედიცინოდახმარებისაღმოჩენა</p> <p>ტურისტულიჯგუფისტრანსპორტითგადაადგილებასთან,</p> <p>კვებასადაღამისთევასთანდაკავშირებულისაკითხებისმოგვარებისწესებიდაპროცედურები.</p> <p>ფლობსზუსტინფორმაციასქვეყნისმასშტაბითსარკინიგზო, საავტომობილო (მ.შ.ავტობუსისადასამარშრუტოტაქსების)</p> <p>დასაჰაერომიმოსვლისგზებისდარეგულარულიგადაადგილებისმარშრუტების,</p> <p>საერთაშორისოდაშიდაფრენებისგანრიგის, საქართველოსაეროპორტების,</p> <p>ავტოსადგურებისადარკინიგზისმუშაობისსქემისშესახებტურისტგადლოლისმეთოდოლოგია.</p> <p>ტურისტებისათვისინფორმაციისგადაცემისზოგადიპრინციპებიმსოფლიო,</p> <p>საქართველოსდარეგიონისისტორიამსოფლიო, საქართველოსდარეგიონისგეოგრაფია</p>

მდგრადი განვითარებისა და გარემოს დაცვის პრინციპები ტურისტების შესახებ ანგარიშის მომზადების თანმიმდევრულობა და ფორმების შრომის კანონმდებლობა და საქმიანობა საწარმოებს შრომითი ხელშეკრულების ფარგლებში

საქართველოს ისტორია და თანამედროვეობა:  
საქართველოს ისტორიისა და გეოგრაფიის ძირითადი საკითხები;  
ლეგენდების საქართველოს შესახებ;  
საქართველოში გავრცელებული რელიგიები;  
კავკასია და კავკასიელები: მეზობელი ქვეყნების ისტორიის, გეოგრაფიის, რელიგიის, კულტურისა და ხელოვნების საფუძვლები;  
საქართველოში მცხოვრები დიდი დამცირე ეთნიკური ჯგუფები, მათი დასახლებები და თავისებურებები; საქართველოს დღევანდელი სოციალურ-ეკონომიკური და პოლიტიკური მდგომარეობა და ქვეყანაში მიმდინარე ძირითადი რეფორმები (ზოგადი ინფორმაცია);  
ქვეყნის ადმინისტრაციულ-ტერიტორიული მოწყობა;  
აქვს საზღვარის დამეთოდური ცოდნა სპეციალობაში დეტალური ცოდნა იმ რეგიონის, რაიონის, ობიექტის შესახებ, სადაც ატარებს ექსკურსიას; რეგიონის, რაიონის, ობიექტის თავისებურებების გათვალისწინება ექსკურსიის მომზადებისა და ჩატარებისას.  
ექსკურსიის მომზადებისა და ჩატარების მეთოდიკა;  
ჩვენების მეთოდური ხერხები და მათი გამოყენება ექსკურსიაში თხოვრის მეთოდური ხერხები და მათი გამოყენება პრაქტიკაში ახალი ექსკურსიის მომზადების პრინციპები;  
იცნობს, გააზრებულია ქვს და აცნობიერებს: მომსახურების სფეროს როლს ბიზნესში;  
სფეროს კანონმდებლობას და პროფესიული ეთიკის ნორმებს შრომის კოდექსს და თავის საქმიანობაში იცავს მას  
საკუთარ უფლებებს დამოვალეობებს და პატივს ცემს სხვისას  
ფლობს ძირითად ინფორმაციას:  
კონკრეტული რეგიონის ისტორიულ, არქიტექტურულ ძეგლებზე, ციხე-სიმაგრეებზე, სხვადასხვა დანიშნულების ნაგებობებზე,  
არქეოლოგიურ და ადგილობრივ მუზეუმებში დაცულ ექსპონატებზე,  
მათ შორის იმ ქვეყნის კულტურული, მენტალური, რელიგიური თავისებურებების შესახებ, რომელიც ქვეყნის ჯგუფი ცაწარმოდგენილი ტურში. ქართული კულტურის, ეთნოსის, ეროვნული დარეგიონული სამზარეულოს თავისებურებებზე. კონკრეტული რეგიონის ლანდშაფტზე, რესურსებზე, ფლორასა კურორტებსა და დასასვენებელ ადგილებზე, დაცულ ტერიტორიებზე,



		<p>მღვიმეებზე დამატებით ვისებურებებზე. რეგიონის თანამედროვე სოციალურ-ეკონომიკურის აკითხვების შესახებ</p> <p>საქართველოში არსებული საფრთხის სახეების (ცხოველები, ქვეწარმავლები, სტიქია, ავდარი, ქვათაცვენა, ზვავი, მეწყერი, წყალდიდობა, კრიმინალური სიტუაცია) შესახებ;</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>		<p>შეუძლია:</p> <p>საექსპურსიო ტექსტის მომზადება ადგილობრივი ტურისტული მარშრუტისათვის;</p> <p>ექსპურსიის ჩატარება, ტურის განხორციელება წინასწარ შემუშავებული გეგმის შესაბამისად;</p> <p>რუკის გამოყენება;</p> <p>დაგეგმილი მარშრუტზე ამომწურავი ინფორმაციის საინტერესო და ცემად შესაბამისი ახსნა-განმარტება;</p> <p>ადგილობრივი რესურსების შესახებ ინფორმაციის მუდმივი განახლება;</p> <p>უსაფრთხოების წესების დაეთიკის ნორმების დაცვა;</p> <p>ტურისტთა დროულად გაფრთხილება;</p> <p>ტურისტების შესახებ ანგარიშის მომზადება;</p> <p>ტუროპერატორ კომპანიასთან მუშაობის კოორდინაცია/ ტურისტ მსვლელობაში მოულოდნელი ცვლილებების შეტანის აუცილებლობის განხილვა და მკვეთთან; მარშრუტის დეტალების, ფაქტების, სტატისტიკური ინფორმაციის, რუკების,</p> <p>სატრანსპორტო მარშრუტების ადამიანობის გრაფიკების შესახებ ინფორმაციის დამახსოვრება და გამოყენება;</p> <p>უსაფრთხოების წესების დაცვა და პირველადი/ექიმამდელის სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა;</p> <p>მრავალფეროვან სიტუაციებში, მათ შორის სტრესულ, სახიფათო, კრიტიკულ დაფორსმაჟორულ სიტუაციებში ემოციურის ტაბილურობის და ადექვატური ქმედების უნარის შენარჩუნება ტურისტ მსვლელობის ხარისხის კონტროლი;</p> <p>საჭიროების შემთხვევაში ტრანსპორტირების ალტერნატიული საშუალებების გამოძებნასთან დაკავშირებული აუცილებელი ცვლილებების დამკვეთთან შეთანხმება;</p> <p>რუკის კითხვა და საჭიროების შემთხვევაში რუკის ეფექტურად გამოყენება;</p> <p>სხეულის, ხმის და ემოციების ფლობა;</p> <p>მიკროფონის, სხვა აუდიო-ვიდეო ტექნიკის სწორად დამიზნობრივად გამოყენება;</p> <p>სპეციალური ფორმების დაცხრილების შევსება და ანგარიშისათვის გამოყენება</p>

<p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p>	<p>შეუძლია :  დამოუკიდებლად მოქმედება, საკუთარი ფუნქციების, მოვალეობებისა და ვალდებულებების ფარგლებში;  გაწეულის აქმიანობის შესახებ ანგარიშის მომზადება; კითხვებზე ადეკვატური პასუხის გაცემა;  რჩევის მიღება და საყვედურის გაცნობიერება; კოლეგების მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუი მპრობლემასთან დაკავშირებით;  პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა;  ამათუი მოქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება დამისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა;  სტუმრებთან პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში არგუმენტირებული ახსნა-განმარტება;  გაუთვალისწინებელი პრობლემის წარმოქმნისას, სტუმრის პრეტენზიის შემთხვევაში, ადექვატური გადაწყვეტილების მიღება;  სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისადამომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება.  საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, მუშაობა აპარტნიორთან დამისი და ხმარება;  ცვალება დგარემოსა და სიტუაციებისადმი შემგუებლობა,  სამუშაო პროცესებისადამომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება;  დაგეგმილი გრაფიკის მიხედვით სამუშაოების განხორციელება/ შესრულების ანალიზი  ტურის მსვლელობის ხარისხზე ზრუნვა/ მომსახურების გაუმჯობესებისათვის დამატებითი ინფორმაციის მოძიება- მიწოდება;  გადაწყვეტილების მიღების მიზნით არსებული ინფორმაციის ანალიზი;  დროის მართვის პრინციპების რეგულარულად დაეფექტურად გამოყენება;  აქვს:  სიტუაციის ანალიზისა და პრობლემის მოგვარების უნარი; წინდახედულება (შეცდომის პრევენცია დამოგვარება);  ეფსტრემალურ, კონფლიქტურ, სტრესულ და სახიფათო სიტუაციებში თავდაჭერისა და ადექვატური ქმედების უნარი.</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>აქვს :  კარგისა კომუნიკაციო და ინტერპერსონალური თვისებები; მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის, საინტერესო დეტალების უნარი.  შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე ადამიანებთან კომუნიკაციის უნარი;</p>

	<p>შეუძლია: ქართულდაუცხოენაზე/ენებზე გამართული ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში დიალოგის წარმართვა, საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება.</p> <p>ქართულდაუცხო (ერთანორ) ენაზე ტექსტის გადაცემას რულოფილად, გამართულად, მოკლედ, მკაფიოდ, მარტივად, ხანგრძლივად, დროულად.</p> <p>ინტერნეტით,</p> <p>სპეციალური ლიტერატურის საშუალებით და კოლეგების გამოკითხვით საჭირო ინფორმაციის მოძიება, დამუშავება, დასწავლა, ფაქტების, მოვლენების სტატისტიკური ინფორმაციის დამახსოვრება და გადაცემა.</p> <p>ინფორმაციის მოძიების მიზნით საინფორმაციო ტექნოლოგიების, ინტერნეტის, სხვადასხვა სახის ლიტერატურის, ენციკლოპედიების, ცნობარების გამოყენება;</p> <p>გუნდური მუშაობა, აქვს კოლეგებთან ინფორმაციის გაცვლის მზაობა</p> <p>სტუმრის თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება;</p> <p>წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება.</p> <p>იყოს ტოლერანტული უცხო კულტურისა და რელიგიის მიმართ</p> <p>გამართულად, სწორად შეადგინოს სიტყვიერი და წერილობითი ანგარიში</p> <p>ტუროპერატორი კომპანიისადმი მიმართვის მომზადება, შესრულებულის ამუშავება,</p> <p>არსებული პრობლემებისადამათი მოგვარების მიზნით.</p> <p>ტურის მიმდინარეობის პროცესში გარკვეული ინფორმაციის ჩანიშვნა,</p> <p>ტურის ტაშენიშვნების ჩაწერა და ანგარიშისთვის ამინფორმაციის გამოყენება</p> <p>ტურის მიმდინარეობისას შესაბამისი დოკუმენტების გაფორმება იყოს კომუნიკაბელური, კონტაქტური, კორექტული, გაწონასწორებული,</p> <p>საქმიანობისას შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირთა სპეციფიკის გათვალისწინება,</p> <p>არასტანდარტული შემთხვევისას ტურის ტა დროულად გაფრთხილება,</p> <p>პრობლემურის სიტუაციების პრევენცია და მოგვარება ადგილობრივი მოსახლეობასთან,</p> <p>სასაზღვროსამსახურთან კომუნიკაცია, თანამშრომლობა;</p> <p>რჩევის მიღება და საყვედურის გაცნობიერება;</p> <p>მოლაპარაკების/კონფლიქტების მართვა და სიტუაციის განმუხტვა</p> <p>იცის სამედიცინო კლინიკების მდებარეობა და პირველადისამედიცინო დახმარების წესები; საჭირო SOS ნომრები.</p>
სწავლის	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული აწილისათვის ებად აშესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა,</p>

	უნარი	<p>შეფასების მიღება შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი; შეუძლია საკუთარ სწავლის დაგეგმვა, ინფორმაციის მუდმივი განახლება, თვითგანვითარებისა და ცოდნის გაღრმავების მიმართ უღებო ტერაპიის ასწავლო ამოცანების დასახვა, სწავლის შესაძლებლობათა ძიება; აქვს ახალი იდეებისა და ტექნოლოგიების მიმართ მაღალი მიმდებლობის გამო მუშავების უნარი;</p>
	ღირებულებები	<p>იცნობს ტურისტული ბიზნესის სფეროს, გააზრებული აქვს მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში; წარმოდგენა აქვს ტუმარ თმასპინძლობის ძირითად პრინციპებზე, გააჩნია პროფესიული ეთიკა, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა; იცავს უცხო კულტურის მომხმარებლების მომსახურების სპეციფიკას; იცავს და ერთგულია უწყვეტი განათლების პრინციპების მიმართარის დისციპლინირებული, თავაზიანი და ყურადღებიანი; ახასიათებს სორგანიზებულობა, გულისყური თეკიდებას ტუმრის თხოვნას; არის ტოლერანტი უდიდემოციურად სტაბილური. აქვს კარგი ცოდნა საკუთარი ობიექტის, ქვეყნის მიმწილის შესახებ, სადაც უფლებამოსილია ჩაატაროს ექსკურსია; ახასიათებს შემოქმედებითობა და აღიღერობის უნარი; ავლენს საკუთარი ქვეყნის კანონებისა და ტრადიციების პატივისცემას; იცავს გარემოს და ხელს უწყობს გარემოს დაცვითი ღონისძიებების განხორციელებას იცავს უსაფრთხოებას სწესებსა და პირადი ჰიგიენის ნორმებს; მუდმივად ზრუნავს ტურისტის მსვლელობის ხარისხზე. იცავს შრომით კანონმდებლობას</p>
ცოდნის შეფასება		<p>პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი დამასსაგანი ახლიდან აქვს შესასწავ</p>

	<p>ლი. მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა. პროფესიულის ტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება და უშვებელია. პროფესიულს ტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებითი გამოცდა ზედსკვნითი გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში. შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედური შეფასება</li> <li>• დასკვნითი შეფასება</li> </ul> <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვება და დემონსტრირება</li> </ul>
სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს გიდის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე

პროგრამის სახე	დურგალი
----------------	---------

ლწოდება	
პროექტისუღანათლებისსაფეხური	მესამე საფეხური
მისანიჟებელიკვალიფიკაცია	დურგალისმესამესაფეხურისპროექსიული კვალიფიკაცია040952
პროგრამისმოცულობა	60 კრედიტი - 1500საათი თეორიულიკომპონენტი 40% - 600სთ. პრაქტიკულიკომპონენტი60% - 900 სთ.
პროგრამაზედაშვებისწინაპირობა	პროგრამაზედაიშვებაპირირომელსაცაქვსსაბაზოგანათლებადაშეფასებისადაგამოცდებისეროვნულიცენტრისმიერჩატარებულიპროექსიულიტესტირებისსაფუძველზეგადაღახამინიმალურიკომპეტენციისზღვარი
პროგრამის	პროგრამისმიზანიამოამზადოსდურგალი, რომელსაცშეუძლიათანამედროვეებისდასამუშავებელიმანქანა-დანადგარებითდაპოზიციურიმანქანა – იარაღებითმუშაობა;სარესტავრაციოდასარემონტოსამუშაოებისჩატარება.

მიზანი	<p>წუნისადადაბალიხარისხისპროდუქციისგამომშვებისმიზეზებისგანალიზება, მათიაღმოფხვრისათვისდაგეგმილიღონისძიებებისშემუშავება.</p> <p>შეუძლიათექნოლოგიურიპროცესებისმატერიალურიდანახარჯებისნორმატივებისგანგარიშება; ხისდამუშავებისექნოლოგიურიპროცესებისეკონომიკურიგანგარიშება; ნაკეთობისდასამზადებლადსაჭირონედლეულისადადამხმარემასალებისსპეციფიკაციისდამისიღირებულებისდადგენა;</p>	
დასქმების სფერო	<p>კურსდამთავრებულსშეუძლიადასაქმდესხისდასამუშავებელისაწარმოში, რომელიცდაკავებულადასავეჯოდსამშენებლონაკეთობებისწარმოებით, ასევენებისმიერიკერძოსაწარმოშიდაუცხოურიფირმაში.</p> <p>შესაძლებელიათვითდასაქმებადაინდივიდუალურიმეწარმეობა.</p>	
სწავლის შედეგი	ცოდნა და გაცნობიერება	<p>იცის, რომპასუხისმგებელიასამუშაოსშესრულებასადასამუშაოპროცესშიკოლეგებთანურთიერთობაზე. ზედამხედველობსდააკონტროლებსროგორცარასტანდარტული, ასევესტანდარტულიოპერაციებისშესრულებასდახშირადმათკომბინირებას.</p> <p>იცისშესწავლილიაქვესსატყეოსაქონლისსახეებიდამათიფიზიკურ- მექანიკურიითვისებები.</p> <p>შეუძლიაესკიზებისადანახაზებისწაკითხვადაგაგება.</p> <p>ხისპროდუქციისდადგენილიხარისხისგანსაზღვრა.</p> <p>სადურგლონაკეთობისესკიზისადამარტივინახაზისშედგენა.</p> <p>საბაზოდონეზეფლობსპროფესიულსიტყვათამარაგს, ავეჯისისტორიასადადიზაინს</p>
	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	<p>მესამესაფეხურისდურგალსპრაქტიკულადუკვეშეუძლიაისეთისამუშაოებისშესრულება, რომელიცმოითხოვსხისმასალისგაზომვას, ხელისპნემატური, მექანიკურიდაელექტროიარაღებისგამოყენებასმარტივისადურგლონაკეთობისდასამზადებლად.</p>
	დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლიამუშაობისშეფერხებისმიზეზებისდადგენა, ხელსაწყობისადამჭრელიიარაღებისტექნიკურიპასპორტისადასაექსპლუატაციონსტრუქციებისგამოყენება,</p> <p>ხელმძღვანელთანკონსულტაციისშემდეგშეფერხებისმიზეზებისდადგენადადასკვნისგამოტანამათ აღმოსაფხვრელად.</p>

	კომუნიკაციის უნარი	აქვს პროფესიულ საკითხებზე დეტალური წერილობითი და ზეპირი კომუნიკაციის უნარი კოლეგებთან და ხელმძღვანელთან. შეუძლია თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო წყაროებიდან მოძიების და გამომიყენოს შესაბამისი ინფორმაცია წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის სრულყოფისთვის.
	სწავლის უნარი	აქვს უნარი დანებისყოფა განაგრძოს პროფესიული ზრდა გამომცდილი ხელმძღვანელობის მეთვალყურეობით.
	ღირებულებები	აქვს პასუხისმგებლობის გრძნობა, კმაყოფილია საკუთარი ხელით და მზადებული პროდუქციით.
ცოდნის შეფასება	<p>პროფესიულის ტუდენტის ცოდნის შეფასება და დებოთ შეფასება დჩაით ვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფით შეფასება დჩაით ვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულს ტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მოუზოხასჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მოუზოხით დამატებით გამოცდა ზეერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულის ტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამუშოარარის საკმარისი დამასსაგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.</p> <p>მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულის ტუდენტის მიერ მიღწეულის წავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნით გამოცდის საფუძველზე შეფასება და უშვებელია.</p> <p>პროფესიულს ტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდა ზედასკვნით გამოცდა ზეუარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</p> <p>შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედური შეფასება</li> <li>• დასკვნითი შეფასება</li> </ul>	



	<p><i>შეფასების მეთოდი:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვება და დემონსტრირება</li> </ul>
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p><i>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს დურგლის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე</i></p>

<p>პროგრამის სახელწოდება</p>	<p><i>მზარეული II საფეხური</i></p>
<p>პროფესიული განათლების საფეხუ</p>	<p><i>მეორე საფეხური</i></p>

რი		
მისანიჭებელი კვალი ფიკაცია	<i>მზარეულის მეორესაფეხურის პროფესიული კვალი ფიკაცია 010463</i>	
პროგრამის მოცულობა	<i>საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,</i>	
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრი სმიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>	
პროგრამის მიზანი	<i>პროგრამის მიზანია მოამზდოს მზარეულის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სამუშაო ადგილის ორგანიზება, ჰიგიენის ნორმების დაცვა, პროდუქტების მიღება, აღრიცხვა და დაცვა, პროდუქტების ვარგისიანობის განსაზღვრა, მენიუს შედგენა, კერძების მომზადება, ქართული და მსოფლიო კერძების გაფორმება და გაცემა.</i>	
დასაქმების სფერო	<i>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</i>	
სწავლის შედეგი	<i>ცოდნა და გაცნობიერება</i>	<i>იცნობს და იცის:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა;</li> <li>• სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები;</li> <li>• სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება.</li> <li>• საკვები პროდუქტების სახეები, შემადგენლობა, მათი კვებითი ღირებულება.</li> <li>• საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები.</li> </ul>

მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია.

- საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, დადაფასოება), მათი შენახვის წესები.
- სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება; დამზადება, თერმული დამუშავების, გაყინვის ან გაყინვის მეთოდები. შენახვის პირობები და ვადები.
- საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება.

ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით დამზარებული სასმეო მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლიან ნახევარფაბრიკატების ადაკერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების დამზადების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.

- ყველანაირი საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოურის სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა.
- სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით);
- ქართულის ამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის ამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონალური ამზარეულოები და მათი სპეციფიკა;

- ქართულის ამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზარეულებსა და ტექნოლოგიურ ბარათის საფუძველზე; იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძვლებს და მათ თავისებურებებს.

- მსოფლიოს ამზარეულოს მარტივის ტრუქტურის კერძების რეცეპტურის საფუძველზე მომზადება ბოსტნეულის, ბურღვლეულის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი) ხორცის; ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების; კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით წვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპეების; აპერიტივების ადასხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება.
- ცომზე მუშაობა; ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები; ფლობს ხილის ადასხვა ინგრედიენტებისაგან მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგიას;
- მუშაობის ტექნიკა, მათ შორის დანი თმუშაობის ტექნიკასა უშუალოდონეზე (კარვინგის ხელოვნება). ნედლეულის ხარჯის,

ნახევარფაბრიკატებისა და მზაპროდუქციის გამოსავლიანობის გამოთვლანედლეულის ცალკეულის ახეობების მიხედვით. იცნობს მენიუს სტრუქტურას და მენიუს სახეებს,

- მენიუს წარდგენა, მარტივი დართული (შერეული) კერძის საკალკულაციო ბარათების შედგენა;
- სამზარეულოს აღწერა / ინვენტარიზაცია; ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი.

აქვს სამზარეულო მართვის სწორი და გეგმარებისა და აღრიცხვის ანობისათვის აუცილებელი საფუძველების ცოდნა.

- ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. იცის კერძის ულუფება და ყოფა; კერძის თვითღირებულების გამოთვლა.
- სხვადასხვა კვების ობიექტების კლასიფიკაცია; შეუძლია სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადებასა და ამის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება.
- კერძის გაფორმება და ამისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისა და სერვირების ცოდნა.
- მომსახურების კულტურა, სტუმართან ურთიერთობა,
- კვებისადამიანი მნიშვნელობის არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი კონტამინანტები, კვების პროდუქტების ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა.
- სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები კვების მრეწველობის საწარმოების მოწყობისა და ტექნოლოგიური პროცესებისადმი.
- სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისადმი; სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები მზაპროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთა პირადი ჰიგიენა; მოთხოვნები პერსონალის შრომის პირობებისა და უსაფრთხოებისადმი.

სანიტარიული კანონმდებლობა და საზოგადოებრივი კვების სფეროში მარეგლამენტირებელი ნორმატიული დოკუმენტები.

სანიტარიული მოთხოვნებისა და საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სათავსების მოწყობისადამოვლისადმი.

- მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები; საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში კვების პროდუქტების და/ან კერძების მომზადების, კულინარიული და მუშავეებისა და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები. მოთხოვნები კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების, მიღებისა და შენახვისადმი. საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები;

		<p>ინფექციური და პარაზიტული დაავადებების პროფილაქტიკა. საბაზისო დონეზე ცნობს:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები;</li> <li>- პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;</li> <li>- შრომის უსაფრთხოების ადახანძარსა წინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები;</li> <li>- სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;</li> <li>- პირველადისამედიცინო დახმარების წესები;</li> <li>- ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესი;</li> <li>- ინვენტარიზაციის ჩატარების წესი და ვადები.</li> </ul>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>		<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს მასზე დაკისრებული სამუშაო.</li> <li>• სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება; სამზარეულოს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება დამათიმოვლად;</li> <li>• პროდუქტების დამუშავება - კერძის ათვისების საკვების მასალის სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების ან დაფქვის გზით, კერძის ათვისებისა და ჩირომასალის თბური დამუშავება.</li> <li>• დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება.</li> <li>• მენიუს ადარეცეპტურის საფუძველზე ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ-მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების დამზადების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</li> <li>• კერძების მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს; აწარმოებს მომზადებულის საკვების გაცემას და დგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით;</li> <li>• პირველადისამედიცინო დახმარების აღმოჩენა.</li> <li>• მზარეულის, შეფ-მზარეულის ადასხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</li> </ul>
<p>დასკვნის გაკეთება</p>		<p>შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>

	ის უნარი	
	კომუნიკაციის უნარი	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება და გააზრება; სამუშაო კონტრაქტის, სამზარეულოს შინაგანაწესის, ტექნოლოგიური ბარათის, სამუშაო განრიგების, მენიუების და რეცეპტების გაგება და გააზრება. შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან ურთიერთობისას; შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია; შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში (კომფლიქტები, საჩივრები) მყისიერი რეაგირება. კოლეგების დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა, დამუშავება. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) intermediate დონეზე. მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას შეუძლია მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენება. ტექსტების წაკითხვა და დასკვნების გაკეთება. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება და გაგება ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან; ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) ელემენტარულ დონეზე. შეუძლია მარტივი ტექსტების წაკითხვა და გაგება; იცნობს და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.</p>
	სწავლის უნარი	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამისთეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება დაშესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. აქვსუნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით;სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობითგანსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</p>
	ღირებულებები	<p>იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს,მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითადპრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს,გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები დაპასუხისმგებლობა. შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობაკოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვსსაქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; კრიტიკულსიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურადცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>

<p>ცოდნის შეფასება</p>	<p>პროფესიულსტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულსტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულსტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამუშაო არ არის საკმარისი დამასაგანი ახლო დანაქვს შესასწავლი.</p> <p>მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულსტუდენტის მიერ მიღწეულ სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნით გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.</p> <p>პროფესიულსტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</p> <p>შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედური შეფასება</li> <li>• დასკვნითი შეფასება</li> </ul> <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვება და დემონსტრირება</li> </ul>
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლ</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს მზარეულის სპეციალობის მესამე საფეხურზე</p>

ეზღობ  
ა



პროგრამის სახელწოდება	<i>მზარეული III საფეხური</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისი ეფექტი	<i>მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 010463</i>
პროგრამის მოცულობა	<i>საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,</i>
პროგრამის დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამა ზედა იშვებ პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრი სმიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>
პროგრამის მიზანი	<i>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.</i>
დასკმე	<i>სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები,</i>

<p>ბის სფერო</p>	<p>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</p>	
<p>სწავლი ს შედეგი</p>	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების პრინციპები და კონცეფციები.</p> <p>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>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, ბათვანი, თხა, ციკანი, კურდღელი). ფრინველის (ქათამი, მამალი, ნიდაური, ბატი, იხვი) ხორცის: ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტები, პარკოსნების, კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოენებით რეცეფტურის საფუძველზე.</p> <p>კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და აღონის ძიებებისათვის სწრაფი კვების ობიექტების ატვის 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.</p> <p>სხვადასხვა ტიპის სივნი და ცხელისასმელების მომზადება, მენიუს მიხედვით შეკვეთების მიღება. მომსახურების ეთიკეტი, მომსახურების ფსიქოლოგია, სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში. ინტერპერსონალური კომუნიკაციის სარსი და მნიშვნელობა.</p> <p>კვების ობიექტების სურსათით მომარაგება.</p> <p>ბიზნეს გეგმის შედგენა. ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება.</p> <p>რესტორნის შენობის სტრუქტურა დამისი და პროექტება.</p> <p>ავარიული სიტუაციების მარეგულირებელი ნორმები, პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები,</p>

		საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადამხდელები (ზოგადი მიმოხილვა).
	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	<p>. შეუძლია:</p> <p>ყოველნაირისაკვები პროდუქტების ხარისხიანი შერჩევა, მიღება, აღრიცხვა, პირველადი დამუშავება და დაბინავება. პირველადი აღრიცხვის ანობის დოკუმენტის წარმოება. შეფ-მზარეულის კონტროლის ქვეშ, ან მისგარეშე დამოუკიდებლად ამზადებს ნაციონალურ დამსოფლიოს ამზარეულოს კერძებს. შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, შექმნას სახალი რეცეფტი კერძების მოსამზადებლად. მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, იყენებს თანამედროვე მანქანას და ანაღვარებს და ინსტრუმენტებს. შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება. ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვაობი ექტების და ღონის ზიებებისათვის მათის პეციფიკის დამომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით.</p>
	დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლია კონტროლის პირობებში და კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია ამზარეულისა და შეფ-მზარეულის შენიშვნების მიღება. აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი.</p> <p>ექსტრემალურ სიტუაციაში შეუძლია გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი პრობლემები. კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შეუძლია მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის. შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინებით დამათი მოთხოვნების შესაბამისად გადაწყვეტილების მიღება. მცირე ზომის ობიექტებში სადაც არ არის შეფ-მზარეული შეუძლია დამოუკიდებლად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება. შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების შესრულება.</p>
	კომუნიკაციის უნარი	<p>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</p> <p>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)</p>

		საკომუნიკაციო დონეზე, შეიძლება დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე
	სწავლის უნარი	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.
	ღირებულ ებები	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
ცოდნის შეფასება		<p>პროფესიულისტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულისტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამუშაო არ არის საკმარისი დამასაგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.</p> <p>მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულისტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნით გამოცდის საფუძველზე შეფასება და უშვებელია.</p>

	<p>პროფესიულსტუდენტსუფლებათქვს,  გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმიღებისშემთხვევაში, არანაკლებ  10 დღეში.</p> <p>შეფასებისფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედურიშეფასება</li> <li>• დასკვნითიშეფასება</li> </ul> <p>შეფასებისმეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვებადადემონსტრირება</li> </ul>
<p>სწავლი  ს  გაგრძე  ლების  შესაძლ  ებლობ  ა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს მზარეულის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე</p>

პროგრამის სახელწოდება	<i>სარესტორნო საქმის მწარმოებელი</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>სარესტორნო საქმის მწარმოებლის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 020554</i>
პროგრამის მოცულობა	<i>საგანმანათლებლო პროგრამამოიცავსსულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს,</i>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრი სმიერჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>
პროგრამის	<i>პროგრამის მიზანია მოამზადოს სარესტორნო საქმის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების მუშაობის ორგანიზება, მომხმარებლის მიღება, კონსულტირება,</i>

მიზანი	<p>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 გამოიმუშავენ სარესტორნო საქმის სპეციალისტისათვის აუცილებელ უნარ-ჩვევებს. პროგრამის დასრულების შემდეგ მათ მუშაობა შეეძლებათ სერვისის სფეროს უმცროსი რგოლის ზედამხედველებად.</p>	
დასაქმების სფერო	<p>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.</p>	
სწავლის შედეგი	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცისდაგაცნობიერებულიაქვსკვებისადასასმელებისსფეროსთვისდამახასიათებელიპროცესები, პრინციპებიდაკონცეფციები;  იცნობსდაიცისკვებისობიექტებისსახეებიდამათიმუშაობისსპეციფიკა; კვებისობიექტის (რესტორანი, კაფე, ბისტრო, ბარი, ბუნგალოდაა.შ)  ორგანიზაციულისტრუქტურადაფუნქციონირებისძირითადიპრინციპები;  ტურიზმისადამომსახურებისსფეროსარსიდადანიშნულება;  იცისრესტორნისდანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარებისდასხვასამუშაოიარაღებისდანიშნულება, უსაფრთხოგამოყენება, გასუფთავება, მოვლადაშენახვაჰიგიენურიდასანიტარულინორმებისდაცვით;  იცნობსსამუშაოადგილისუსაფრთხო  ორგანიზებისადამომზადებისწესებს, ხანძარსაწინააღმდეგონორმებსადასავენტილაციორეჟიმს;  სანიტარულჰიგიენურნორმებსადასტანდარტებს;  შრომისუსაფრთხოებისადაჯანმრთელობისდაცვისნორმებს;  რესტორნისდადამხმარესათავსოებისარეალისდასუფთავებისწესებს;  იცისკვებითინფექციები, უვარგისისასმელითგამოწვეულიინტოქსიკაციებიანდაავადებები.  იცნობსსურსათისუვნებლობისპრინციპებს.იცნობსრესტორნისმენიუსსახეებს, სტრუქტურასდამენიუსშედგენის  პრინციპებს; იცისმომსახურებადასერვისი: მომსახურებისძირითადისახეებიდაპრინციპები;  მომსახურებისეტიკეტი; სერვირებისსახეობები; მაგიდისსერვირება;  კერძებისადასასმელისშესაბამისობა; სასმელებისმირთმევისქრონომეტრაჟიდასხვ., საბაზისოდონეზეიცნობს:  - შრომითიურთიერთობებისმარეგულირებელინორმები;  - პროფესიისმარეგულირებელინორმებიდასტანდარტები;</p>

- შრომისუსაფრთხოების, ხანძარსაწინააღმდეგოუსაფრთხოებისდაცვის დავენტილაციისმარეგულირებელინორმები;
- სანიტარულ-ჰიგიენურინორმებიდასტანდარტები;
- პირველადისამედიცინოდახმარებისწესები. საფუძვლიანადიცის:
- 1. დარბაზისმომზადებისწესებიდასტანდარტები
- ავეჯისმომხმარებისდადასუფთავებისწესები;
- რესტორნისმოწყობილობების, დანადგარებისდააპარატურისწინასწარმომზადების, დანიშნულებისამებრმომხმარების, მოვლის, გასუფთავების, შენახვისდაინვენტარიზაციისწესები;
- 2. მომხმარებლისმომსახურება
- სტუმარმასპინძლობისძირითადიპრინციპები;
- ტურიზმისსფეროსარსიდადანიშნულება;
- კვებისობიექტებისმუშაობისსპეციფიკა;
- მომხმარებლისმომსახურებისარსი;
- მომსახურებისძირითადიპრინციპები, რომელიცმოიცავს მომხმარებლისსურვილისგაგებასდამისდაკმაყოფილებას;
- მომსახურებისსფეროსროლიბიზნესში;
- მომსახურებისადაქცევისეტიკეტიდაპროფესიულიეთიკა;
- მაგიდისსერვირებასხვადასხვატიპისკვებისობიექტებში;
- "ალაკარტე" სერვისი;
- სუფრისეტიკეტიდასერვირებისწესებიკვებისგანსხვავებულიდროისმონაკვეთებისათვის (საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი);
- სტუმრისდახვედრის, მიღებისდამაგიდასთანმიცილებისწესები;
- მენიუსდაკერძებისშემადგენლობისცოდნა;
- საფირმოკერძისწარდგენისდაშეთავაზებისწესი;
- სპეციალურიფასდაკლებებისგაცნობა;
- ღვინისკატალოგისწარდგენადააპერეტივისშეთავაზება;
- კერძებისადასასმელებისშერჩევაშიდახმარება;
- კერძებისადასასმელებისთავსებადობისცოდნა;
- შეკვეთისმიღება;
- შეკვეთისგაფორმება;
- შეკვეთისსამზარეულოსათვისგადაცემა;



- მაგიდის სერვირების განახლება;

- შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება;

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

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

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

იცის დიდისასტუმროს კვების ბლოკის მუშაობის სპეციფიკა და პრინციპები;

იცის "ვერცხლის მომსახურების" ("Silver Service") სტანდარტები.

იცის დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო ზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვა რაცაუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.

**3. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელისასმელები და თამბაქოს ნაწარმი;**

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;

- ღვინის სახეობები და ასორტიმენტი, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა;

მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი; ენოთერაპიის საფუძვლები;

- ალკოჰოლის 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;
- ალკოჰოლის სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები;
- ლუდის ჩამოსხმისა და მირთმევის წესი; ლუდის ჩამოსახმელი აპარატურის გამოყენება;
- ლიქიორების ასორტიმენტი და მირთმევის წესი;
- ჩაისა და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება.

**4. მაგიდის ალაგების წესი და სტანდარტები**

- მაგიდის ალაგება და დგენილი წესების შესაბამისად;
- სუფრების გამოცვლა;
- მაგიდის მომზადება ახალის ტუმრების მისაღებად.

**5. ანგარიშსწორება**

- სტუმრის აგანინფორმაციის 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,  
 უფარვის სასმელითა და საკვებით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები.  
 სურსათის უვნებლობის პრინციპები;  
 - უსაფრთხო დაჯანმრთელი კვების წესები.  
 იცის და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.  
 იცის სასაწყობო მარაგების დამატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები;  
 იცის ცხელისასმელების მომზადების ტექნოლოგია;  
 იცის მათემატიკური გამოთვლები:  
 არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალური ცხვებზე,  
 წილადებისა 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 ანგარიშება,  
 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,  
 "თაჩკომპიუტერი"-ს დაქვითვის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების  
 წესი;  
 - სალარო აპარატის გამოყენება;  
 - მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების  
 კონსულტირება;  
 - სასმელითა და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა;  
 - დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის და ანგარიშება;  
 ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის  
 გადაბარება;  
 - ცვლის და ხურვის წარმოება.  
 შეუძლია იმუშაოს რთული მენიუს პირობებში.

		<p>ფლობს:  რესტორნის რეკლამირების ადამიანთა რეზერვების და მოზიდვის წესებს;  ერკვევას არესტორნობიზნესში;  იცის სასტუმროების კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;  იცის რეალიზაციის ადამიანების საფუძვლების აბაზის ოდონეზე;  საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები.</p>
	<p>ცოდნის  პრაქტიკაში  გამოყენების  უნარი</p>	<p>შეუძლია:  - ინსტრუქციების დაცვით რესტორნის დარბაზის ადასამუშაო არეალის მომზადება,  დადგენილი წესების მიხედვით ავეჯის განლაგება;  - დარბაზის დალაგება და დასუფთავება;  - უსაფრთხო სამუშაო გარემოს ორგანიზება: ვენტილაციის რეჟიმის,  სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების და ხანძარსა წინააღმდეგო წესების დაცვა;  - პირველადის ამედიცინო დახმარების აღმოჩენა;  - რესტორნის დანადგარების,  აპარატების და ინსტრუმენტების დანიშნულების ამებრ გამოყენება, მოვლა და შენახვა;  - რესტორნის სუფრების და ხელსახოცების გამოყენება, მათი მოვლა და შენახვა;  - რესტორნის ჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩანგლის და სხვა აქსესუარების  დანიშნულების ამებრ მოხმარება, მათი წინასწარი მომზადება, მოვლა და შენახვა;  - სარესტორნო მომსახურება - "ალაკარტი";  საუზმის, სადილისა და ვახშმის მომსახურება;  - სწრაფი კვების ობიექტების მომსახურება;  - მომხმარებლის დახვედრა, მიღება და მადი დასთან მიცილება;  - მენიუს წარდგენა, საფირმო და დღისკურძების გაცნობა, აპერეტივის  შეთავაზება;  - ღვინის ბარათის გაცნობა, ღვინის კონსულტირება;  - სტუმრის კონსულტირება კურძების ადასამელების შერჩევაში,  მენიუს შემადგენლობის შესახებ სტუმრის კითხვებზე პასუხის გაცემა (კერძის შემადგენლობა,  მომზადების მეთოდი და სხვ.);  - შეკვეთის მიღება, გაფორმება და სამზარეულოში გადაცემა;  - შეკვეთის შესაბამისად მადი და სერვირება;  - სუფრაზე კურძების და დგენილი თანმიმდევრობით მიტანა და შესაბამისად მადი და სერვირების გან</p>

ახლება;

- ქვითრისსტუმრისათვისწარდგენა; ხურდისდაბრუნება;
- ერთდროულადრამოდენიმემაგიდისმომსახურება;
- მაგიდისალაგებაწესებისდაცვითდამაგიდისმომზადებაახლისტუმრისმისაღებად;

რესტორნისრეკლამირებადასტუმართამოზიდვა.

სერვირებადამომსახურებასხვადასხვატიპისლონისძიებებზე:

- ბუფეტისმომსახურება;
- შვედურიმაგიდისმომსახურება;
- ფურშეტებისმომსახურება;
- ბანკეტების, წვეულებების, ვიპსტუმრების, ოფიციალურიდადიპლომატიურიმიღებებისმომსახურება;
- კოკტეილებისსაღამოსმომსახურება;
- საქმიანისადილისმომსახურება;
- სადღესასწაულოწვეულებებისმომსახურება;
- ყავისშესვენებაზემომსახურება;
- კორპორატიულისადილების, ლანჩებისდაწვეულებების მომსახურება;
- გასვლითილონისძიებებისმომსახურება;
- სასტუმროებშისაუზმისდაბრანჩისმომზადებადამომსახურება;
- სასტუმროოთახებშისასმელებითადაკერძებითმომსახურება;

შეუძლიაფორლეგენითმომსახურება. სასმელებისჩამოსხმა, ჩამოტარებადამირთმევასხვადასხვაწესით.

შეუძლიადიდისასტუმროსკვებისბლოკებშიმუშაობა; შეუძლია"ვერცხლის მომსახურება".

შეუძლიადარბაზისმომზადებასხვადასხვალონისძიებებისათვის: სივრცისმომზადება, ავეჯისგანლაგება, სათანადოდიზაინისმომზადება, სუფრებისშერჩევადასხვ, რაცაუცილებელიალონისძიებებისჩასატარებლად.

შეუძლიაინვენტარიზაციისჩატარება;

შეუძლიართულიმენიუსპირობებშიმუშაობა. შეუძლია:

	<p>რესტორნის რეკლამირება დამომხმარებელთა მოზიდვა;  პროდუქტის სათანადო დშეთავაზება და გაყიდვა;  ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელისასმელები</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ალკოჰოლურისასმელების კონსულტირება დამირთმევა;</li> <li>- ლუდის ჩამოსხმა დამირთმევა; 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,</li> </ul> <p>გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა ოპერაციებით მუშაობა;  საბანკო ტერმინალების გამოყენება;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემა, "თაჩკომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდითერმული 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 და ანგარიშზე შემოსავლების დაჯამება,</li> </ul> <p>ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; ცვლის დახურვის წარმოება.</p>
<p>დასკვნის  გაკეთების  უნარი</p>	<p>შეუძლია კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია სერვის მენეჯერის, მზარეულის, კვებისა და სასმელების მენეჯერის, კოლეგების და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუიმ პრობლემასთან დაკავშირებით. პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ინციდენტების პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად დამილოსსწორი გადაწყვეტილებები; შეუძლია ამათუიმ ქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება დამისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა;</p>

	<p>სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგანაწესის ახსნა-განმარტება;  უკმაყოფილოსტუმრის ან სტუმართან მოზღვაგებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება;  საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში,  მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა;  სხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილებს განსაზღვრადამომსახურება;  კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში უნდა მოამზადებინოს ის კერძი,  რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლვინოს ან დაამატებინოს  ოსესათუის ინგრედიენტი,  მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში,  სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება;  შეუძლია მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები;  შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრადახელმძღვანელებთან ერთად  გააჩნია საკუთარ სამუშაოდ როის სორგანიზების დასწორედ დაგეგმვის უნარი;  შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა;  შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შეასრულებელის  სამუშაოების დაგეგმვა;  სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისადამომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების  თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია;  საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან დამისი დახმარება;  ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება,  სამუშაო პროცესებისადამომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და  წინადადებების შეთავაზება;</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</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</p>

		<p>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>
	სწავლის უნარი	<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>
	ღირებულ ებები	<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 მომღიმარი, 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 დამაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად სტაბილური</p>
ცოდნის შეფასება		<p>პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფითი შეფასებად ჩაითვლება:</p>



	<p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალურიშეფასების 41-50%, რაცნიშნავს, რომპროფესიულსტუდენტსჩასაბარებლადმეტიმუშაობასჭირდებადაეძლევადამოუკიდებელიმუშაობითდამატებითგამოცდაზეერთხელგასვლისუფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალურიშეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს, რომპროფესიულისტუდენტისმიერჩატარებულისამუშაოარარისსაკმარისიდანამსსაგანიახლიდანაქვსშესასწავლი.</p> <p>მაქსიმალურიშეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულისტუდენტისმიერმიღწეულისწავლისშედეგებისერთჯერადად - მხოლოდდასკვნითიგამოცდისსაფუძველზეშეფასებადაუშვებელია.</p> <p>პროფესიულსტუდენტსუფლებააქვს, გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმილებისშემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</p> <p>შეფასებისფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედურიშეფასება</li> <li>• დასკვნითიშეფასება</li> </ul> <p>შეფასებისმეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვებადადემონსტრირება</li> </ul>
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს სარესტორნო საქმის მწარმოებლის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე</p>

პროგრამის სახელწოდება	<i>დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტი</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისაწ	<i>დეკორატიული-გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტი 080359</i>

იუბელი კვალიფიკაცია	
პროგრამის მოცულობა	<p>45 კრედიტი 1125 საათი</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს</li> <li>• კრედიტების 40% --- 450სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს,</li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<p>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</p>
პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს სტუდენტი, რომელსაც კვალიფიკაციის შესაბამისად შეეძლება სამუშაოების დაგეგმვა და მათ თანმიმდევრულ განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება. ათვისებული აქვს ყველა შრომითი ხელსაქმე ფარდაგში, ხალიჩაში, გობელენში, ხელით მოჩითულ ქსოვილებში და შეუძლია ტრადიციული ნაქარგების შეღებვა. ეცოდინება პორიზონტალური დგიმებიანი საქსოვი დაზვის და გობელენის ვერტიკალური საქსოვი დაზვის ძირითადი ტექნიკური პარამეტრები. შეეძლება ჩამოქსოვის უნარძე დაყრდნობით ფერთა გამის შედგენა და განაწილება ტექნოლოგიური ცოდნის გათვალისწინებით საბოლოო პროდუქციის ხარისხიანი შესრულება.</p>
დასაქმების სფერო	<p>კურსდამთავრებული, მიღებული კვალიფიკაციის მიხედვით შეიძლება დასაქმდეს შესაბამის საწარმოებში, სამხატვრო სალონებსა და კერძო სახელოსნოებში, ასევე თვითდასაქმების გზით.</p>

სწავლის შედეგი	ცოდნა და გაცნობიერება	<p>იცის ფართოსპექტრის მქსოველის (ფარდაგი, ხალიჩა, გობელენი) სფეროსათვის დამახასიათებელი ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესები და ტექნიკური ხერხები;</p> <p>ჰორიზონტალური დეგიმებიანი საქსოვი და ზგის და გობელენის ვერტიკალურ საქსოვი და ზგის ძირითადი ტექნიკური პარამეტრები;</p> <p>სამუშაო პალიტრის შედგენა ფერადინართის გამოყენებით, ქსელისადამისაქსელის მომზადება, მარტივი ტილოს ხლართის ჩამოქსოვა გობელენისათვის, იცნობს ხალიჩის, გობელენის და ჯეჯიმის (ფარდაგის) საქსოვინართის ღებვის ტექნოლოგიას;</p> <p>იცის ვერტიკალურ საქსოვი და ზგა ზეხალიჩის ქსოვის ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები, როგორცაა: ქსელის სიმჭიდროვის განსაზღვრა, მარყუჯის სისქის შერჩევა, საქსოვი ძაფების აგან პალიტრის გასაწყობა და სვევ გობელენის ჩამოქსოვის უნარ ზედაყრდნობით ფერთა გამის შედგენა და განაწილება ტექნოლოგიური ცოდნის გათვალისწინებით, საბოლოო პროდუქციის ხარისხიანი შესრულებისათვის.</p> <p>აცნობიერებს ქსოვის სამათლი მკონკრეტული ხერხის მემეგობით გართულებული ტექნოლოგიური პროცესების ეტაპობრივი განხორციელებისათვის აუცილებელ ნაბიჯებს.</p> <p>იცის სამუშაო გარემოს მოწყობის ძირითადი პარამეტრები.</p>
პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	ცოდნის	<p>შეუძლიათ ეორიული ცოდნის ადაპრექტიკული უნარების და ხმარებით შეაფასოს კონკრეტული ამოცანის სირთულე შეარჩიოს ქსოვის კონკრეტული მეთოდი და საჭირო ინსტრუმენტები,</p> <p>ეფექტურად გამოიყენოს მასალის თავისებურებები;</p> <p>შეუძლიათ ვერტიკალური და ჰორიზონტალური საქსოვი და ზგის, ქსელისადამისაქსელი ძაფების საშუალებით შეასრულოს ფარდაგის, ხალიჩისა და გობელენის ნიმუშები ხლართების ნაირსახეობის, ქსოვის სხვადასხვა ტექნოლოგიის გამოყენებით.</p>
გაკეთების უნარი	დასკვნის	<p>შეუძლიათ ქსოვის პროცესში წარმოქმნილი ტექნოლოგიური და ტექნიკური პრობლემების აღმოფხვრა, სპეციალური ლიტერატურაში აღწერილი მეთოდების შეფასებისა და ანალიზის მემეგობით,</p> <p>შეუძლიათ დამოუკიდებლად მიიღოს ისეთი ტექნიკური გადაწყვეტილებები როგორცაა, მაგალითად, მასალის სტრუქტურული სხვაობის სწორად შერჩევა და სხვა.</p>

კომუნიკაციის უნარი	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია დეკორატიული ქსოვილების სფეროსთან დაკავშირებულ საკითხებზე, შეუძლია საკომუნიკაციო და საინფორმაციო ტექნოლოგიების მიზანდასახული გამოყენება პროფესიულ საქმიანობაში. სრულყოფილად ფლობს ქსოვის ადალებების ტექნოლოგიების სპეციფიურ ტერმინოლოგიას, მათ შორის უცხოენაზე.</p>
სწავლის უნარი	<p>აცნობიერებს პროფესიული დაოსტატების მნიშვნელობას და შეუძლია კონკრეტული ამოცანების ფარგლებში გაიღრმავოს პროფესიული ცოდნა და შეიძინოს ახალი გამოცდილება; აცნობიერებს შემდგომი დაოსტატების აქტუალობას და შეუძლია აიღოს პასუხისმგებლობა სწავლის გასაგრძელებლად.</p>
ღირებულებები	<p>აცნობიერებს მის მიერ არჩეული პროფესიის მნიშვნელობას, როგორც ხალხური ირეწვის ერთ-ერთი წამყვანი დარგისა. იცავს შრომის უსაფრთხოების, ეთიკისა და გარემოს უსაფრთხოების ნორმებს. გაცნობიერებული აქვს (ფარდაგი, ხალიჩა, გობელენი) ქსოვის, როგორც ხალხური ირეწვის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი დარგის ტრადიციის დამკვიდრების აქტუალური მნიშვნელობა და თავისი პროფესიული საქმიანობით პოპულარიზაციას უწყევს მას.</p>
ცოდნის შეფასება	<p>პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამუშაო არ არის საკმარისი დამასსაგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.</p> <p>მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიული სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება და უშვებელია.</p> <p>პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს,</p>

	<p>გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</p> <p>შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედური შეფასება</li> <li>• დასკვნითი შეფასება</li> </ul> <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვება და დემონსტრირება</li> </ul>
სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტის მეოთხე საფეხურზე

პროგრამის სახელწოდება	შედულებელი
პროფესიული განათლების საფეხური	მესამე საფეხური

მისანიუ ეხელი კვალი ფიკაცი ა	შემდულებელის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 041272	
პროგრამის მოცულობა	საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ <ul style="list-style-type: none"> <li>• კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს</li> <li>• კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს</li> </ul>	
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრი სმიერჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი	
პროგრამის მიზანი	აღნიშნული პროფესიისთვის სპეციალისტების მომზადება, პროფესიული ცოდნის მიღება, სამუშაოს შესასრულებლად საჭირო პროფესიის დაუფლება, კონკრეტულ შრომით საქმიანობაში უნარ-ჩვევებისა და კომპეტენციათა ფლობის დონის მიღწევა. წარმოდგენილი სასწავლო პროგრამის მიხედვით შემდულებელი არის სპეციალისტი, რომელსაც აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა და აცნობიერებს ძირითადი ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.	
დასაქმების სფერო	შემდულებლის დასაქმების სფეროებია: მანქანათმშენებლობა, ბინათმშენებლობა, თვითმფრინავმშენებლობა, გემთმშენებლობა, მაგისტრალური მილსადენების მშენებლობა სარემონტო საწარმოები, მრეწველობის სხვა. კურსდამთავრებულს უფლება აქვს გააგრძელოს სწავლა შემდეგ საფეხურზე	
სწავლის შედეგი	ცოდნა და გაცნობიერება	შედულების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. დაუფლებულია ხელით და ნახევრადავტომატური რკალურ შედულებას ქვედა (0-600) ვერტიკალურ (60-1200) და ჰორიზონტალურ (120-1800) მდებარეობაში, ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედულების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. დაუფლებულია საშემდულებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს. მოდული ბ) აქვს აირალოვანი შედულების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. იცის აირალოვანი შედულების ძირითადი ტექნოლოგიური პარამეტრები. დაუფლებულია ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედულების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. მიღებული აქვს ცოდნა ლითონური მასალების

		<p>აირალოვანი ჭრის მეთოდზე. დაუფლებულია საშემდულებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს.</p> <p>მოდული გ): აქვს პლასტმასების შედულების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. იცის პლასტმასების შედულების ძირითადი ტექნოლოგიური პარამეტრები. დაუფლებულია ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედულების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. დაუფლებულია საშემდულებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს.</p>
	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	<p>შეუძლია გამოიყენოს შედულების სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი. შეირჩიოს მასალათა დამუშავების მეთოდი, მოწყობილობა და რეჟიმის ძირითადი პარამეტრები. დამოუკიდებლად შეასრულოს ნებისმიერი სირთულის კონსტრუქციებისა და მილსადენების შედულება.</p>
	დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში საშემდულებლო სამუშაოებში წამოჭრილი უსაფრთხოების პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის არსებული წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება, ანალიზი და გადაწყვეტა.</p>
	კომუნიკაციის უნარი	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია შედულებასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში. ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია უცხოური ენის პრაქტიკული გამოყენება.</p>
	სწავლის უნარი	<p>შეუძლია აიღოს პასუხისმგებლობა შემდგომ სწავლა-განათლებაზე; აითვისოს შედულებისა და ჭრის თანამედროვე მეთოდები, დახვეწოს შესრულების ტექნიკა, გაიუმჯობესოს ჩვევები და აიმაღლოს კვალიფიკაცია.</p>
	ღირებულებები	<p>განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს შემდულებლის პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად. კერძოდ, სამუშაოს სირთულის ზრდასთან ერთად, მეტი პასუხისმგებლობით ეკიდება მის შესრულებას, ითვალისწინებს რაუზარის ხოდ შესრულებული სამუშაოს გამომოსალოდნელი ავარიული სიტუაციების უარყოფით შედეგებს; გააზრებული აქვს სიმძიმე ფიზიკური და ტვირთვა, რასაც მოითხოვს მაღალი ხარისხით შესრულებული სირთულის საშემდულებლო ოპერაციების წარმოება, აღიარებს ჯანსაღი ცხოვრების წესს და ზრუნავს საკუთარი ჯანმრთელობისა და ფიზიკური კონდიციის შენარჩუნებაზე.</p>



უნება-გაუმჯობესებაზე. მკაცრად იცავს უსარფობობის წესებს. უვლის სამუშაო გარემოს.

ცოდნის  
შეფასება

პროფესიულისტუდენტის ცოდნის შეფასება  
დადებით შეფასებად ჩაითვლება:

(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;  
 (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) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულსტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.

(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულსტუდენტის მიერ ჩატარებულის სამუშაო არარის საკმარისი დამასაგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.

პროფესიულსტუდენტის მიერ მიღწეულ სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნით გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.

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

შეფასების ფორმა:

- შუალედური შეფასება
- დასკვნითი შეფასება

შეფასების მეთოდი:

- ტესტი
- დაკვირვება და დემონსტრირება

სწავლის  
გაგრძელების

სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს შემდუღებლის მეოთხე საფეხურის სპეციალობაზე

შესაძლებლობა	
--------------	--

პროგრამის სახელწოდება	<i>კალატოზი</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>კალატოზის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 040652</i>
პროგრამის მოცულობა	<p><i>საგანმანათლებლო პროგრამამოიცავს 45 კრედიტს /1125 სთ/</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს</i></li> <li><i>• კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს</i></li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და აგამოცდების ეროვნული ცენტრი სმიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>
პროგრამის	<i>პროგრამის მიზანია მოამზადოს კალატოზი რომელსაც კვალიფიკაციის შესაბამისად შეეძლება სამუშაოების დაგეგმვა და მათ თანმიმდევრული განხორციელების მიღება.</i>

მიზანი		
დასაქმების სფერო	<p>პროგრამის ამოცანაა კურსდამთავრებულს ჰქონდეს ისეთი შრომითი პოტენციალი, რომ შეძლოს შემდეგი საქმიანობის შესრულება კურსდამთავრებული შესაბამისი კვალიფიკაციის მიღების შემდეგ შეიძლება დასაქმდეს ნებისმიერ სამშენებლო ობიექტზე, რომლის მშენებლობას ახორციელებს `მეწარმეთა შესახებ` საქართველოს კანონით განსაზღვრული ნებისმიერი ორგანიზაციულ-სამართლებრივი ფორმის მქონე სამშენებლო კომპანია. კალატოზი შეიძლება დასაქმდეს: ა) მრავალპროფილიან საწარმოში; ბ) მონოპროფილიან საწარმოში; გ) როგორც თვითდასაქმებული.</p>	
სწავლის შედეგი	ცოდნა და გაცნობიერება	<p>აქვს სფეროსათვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციების ცოდნა: სამშენებლო საქმიანობა; სამშენებლო მასალები, შრომის და ეკოლოგიური უსაფრთხოება; შენობის ნაწილები და სამშენებლო ნახაზები; სამშენებლო სამუშაოებისათვის: სამშენებლო დულაბები; ინსტრუმენტები, მექანიზმები, მოწყობილობები; დულაბების მომზადება; ქვის წყობა; აგურის წყობა; წყობა ყორე და ყორებეტონისაგან; სწორი ფორმის ხელოვნური და ბუნებრივი ქვის წყობა; სარემონტო სამუშაოები; ქვის წყობის წარმოების ორგანიზაცია; ზღუდარების, თალების, ჭების წყობა; კედლების შემსუბუქებული წყობა; საპირე წყობა და კედლების მოპირკეთება; კედლების დაარმატურება; ისტორიული ნაგებობების წყობის აღდგენა-რესტავრაცია; ხარისხის კონტროლი. აცნობიერებს</p>
	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	<p>შეუძლია გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალებების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა, შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები. შეუძლია შემდეგი სამუშაოების შესრულება: ქვის წყობა; ჭრის წესები, წყობის ხერხები, გადაბმის სისტემები; აგურის წყობა, წყობა ყორე და ყორებეტონისაგან; ხელოვნური და ბუნებრივი ქვის წყობა. წყობის დაარმატურება. წყობის განაწიბურება, ნაკერების და ნაწიბურების გამოყვანა; კედლების შემსუბუქებული წყობა; ღიობების, ზღუდარების, თალების და ჭების წყობა; დეკორატიული წყობა, არქიტექტურული დეტალების შესრულება; ქვის წყობის რემონტი და რესტავრაცია; ხარისხის კონტროლი.</p>
	დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წამოჭრილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის არსებული წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი.</p>

	კომუნიკაციის უნარი	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში. ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია უცხოური ენის პრაქტიკული გამოყენება. შეუძლია მცირე სამუშაო რგოლის ხელმძღვანელობა
	სწავლის უნარი	შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში მომავალ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება.
	ღირებულებები	გათავისებული აქვს პროფესიული ღირებულებები. იცავს შრომისა და ეკოლოგიურ უსაფრთხოების და საწარმოო ჰიგიენის წესებს და ნორმებს. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად
ცოდნის შეფასება	<p>პროფესიულისტუდენტისცოდნისშეფასება დადებითშეფასებადჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალურიშეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიანკარგი – მაქსიმალურიშეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალურიშეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალურიშეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალურიშეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფითშეფასებადჩაითვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალურიშეფასების 41-50%, რაცნიშნავს, რომპროფესიულსტუდენტსჩასაბარებლადმეტტიმუშაობასჭირდებადაეძლევადამოუკიდებელიმუშაობითდამატებითგამოცდაზეერთხელგასვლისუფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალურიშეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს, რომპროფესიულისტუდენტისმიერჩატარებულისამუშაოარარისსაკმარისიდამასსაგანიახლიდანაქვსშესასწავლი.</p> <p>მაქსიმალურიშეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულისტუდენტისმიერმიღწეულისწავლისშედეგებისერთჯერადად - მხოლოდდასკვნითიგამოცდისსაფუძველზეშეფასებადაუშვებელია.</p> <p>პროფესიულსტუდენტსუფლებააქვს, გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმილებისშემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</p> <p>შეფასებისფორმა:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• შუალედური შეფასება</li> <li>• დასკვნითი შეფასება</li> </ul> <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტესტი</li> <li>• დაკვირვება და დემონსტრირება</li> </ul>
სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს კალატოზის მეოთხე საფეხურის სპეციალობაზე

სახელწოდება	ინფორმაციის ტექნოლოგია
სარეგისტრაციო ნომერი	06112-3
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	მესამე
მისანიჭებელი	მესამე საფეხურის კვალიფიკაცია ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერაში

პროფესიული კვალიფიკაცია	
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> <li>- საქართველოს კანონი - „პროფესიული განათლების შესახებ“;</li> <li>- პროფესიული სტანდარტები;</li> <li>- დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორის (ISCO-08) კოდები;</li> <li>- ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდამჭერის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეუძლია დასაქმდეს ტექნიკური მხარდამჭერის სპეციალისტად ნებისმიერ სახელწიფო/მუნიციპალურ ორგანიზაციაში ან/და კერძო კომპანიაში, სადაც გამოიყენება ინფორმაციული ტექნოლოგიები.
პროგრამის მიზანი	ჩარჩო დოკუმენტის მიზანია, შემუშავებულ იქნას ისეთი პროფესიული პროგრამა, რომელიც ინფორმაციული ტექნოლოგიების სფეროსთვის უზრუნველყოფს კონკურენტუნარიან კადრის აღზრდას; პერსონალური კომპიუტერის აპარატურული და პროგრამული უზრუნველყოფის კვალიფიცირებული სპეციალისტის მომზადებას, რომელიც ფლობს აპარატურული უზრუნველყოფისა და ოპერაციული სისტემების დაყენების, განახლების, დაზიანებების აღმოფხვრის, ოპტიმიზაციის, დიაგნოსტიკისა და მომსახურებისათვის საჭირო სპეციალურ ტექნიკურ უნარ-ჩვევებს; აქვს სფეროსათვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციების ცოდნა, აცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.
სწავლის შედეგები	<p>1. მისანიჭებელი კვალიფიკაციის/კვალიფიკაციების შესაბამისი სწავლის შედეგები:</p> <p>ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდამჭერაში მესამე საფეხურის კვალიფიკაციის მქონე პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ააწყოს და დააკომპლექტოს პერსონალური კომპიუტერი;</li> <li>• დაამოტაჟოს პერიფერიული მოწყობილობები;</li> <li>• დააინსტალიროს და გამართოს ოპერაციული სისტემი;</li> <li>• დააინსტალიროს გამოყენებითი პროგრამული უზრუნველყოფა;</li> <li>• უზრუნველყოს ოპერაციული სისტემის უსაფრთხოება;</li> <li>• განასხვავოს ქსელების ფუნდამენტური პრინციპები და ტიპები;</li> <li>• გაარჩიოს ქსელში ინფორმაციის მიმოცვლის მოდელების (TCP/IP, OSI) შრეები და ამ შრეებზე მომუშავე პორტები და ოქმი;</li> <li>• გამართოს მარტივი სადენიანი და უსადენო შიდა ქსელის გამართვა;</li> <li>• შეაფასოს აპარატურული და პროგრამული რისკები და განსაზღვროს პრევენციული ზომები;</li> <li>• მოახდინოს აპარატურული და პროგრამული პრობლემის იდენტიფიცირება და აღმოფხვრას</li> </ul>

	გაუმართაობა.
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p><b>მოცულობა:</b></p> <p>-ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის-64 კრედიტი</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 79 კრედიტი</p> <p><b>ხანგრძლივობა:</b></p> <p>-ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 11 სასწავლო თვე (44 სასწავლო კვირა)</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლო თვე (56 სასწავლო კვირა)</p>

**პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები**

ინფორმაციის ტექნოლოგია (Information Technology)			
ზოგადი მოდულები (ჯამურად 16 კრედიტი)			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1.	ინფორმაციული წიგნიერება 1	საბაზო განათლება	3
2.	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	საბაზო განათლება	3
3.	რაოდენობრივი წიგნიერება	საბაზო განათლება	2
4.	მეწარმეობა 1	საბაზო განათლება	2
5.	სამოქალაქო განათლება	საბაზო განათლება	2
6.	უცხოური ენა (ინგლისური)	საბაზო განათლება	4
7.	ქართული ენა	საბაზო განათლება	15
არჩევითი მოდულები			
1	უცხოური ენა (რუსული)	საბაზო განათლება	4
საერთო სავალდებულო პროფესიული/დარგობრივი მოდულები (ჯამურად 20 კრედიტი)			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1	კომპიუტერის და პერიფერიული მოწყობილობების აპარატურული უზრუნველყოფა	საბაზო განათლება	7
2	კომპიუტერის პროგრამული უზრუნველყოფა	საბაზო განათლება	6
3	კომპიუტერული ქსელის ორგანიზებისა და გამოყენების პრინციპები	საბაზო განათლება	7
ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერა (ჯამურად 24 კრედიტი)			
პროფესიული/დარგობრივი მოდულები			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1.	გაცნობითი პრაქტიკა - ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერაში	საბაზო განათლება	1

2.	პრაქტიკული პროექტი - ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერაში	ყველა პროფესიული/დარგობრივი მოდული	6
3.	კომპიუტერის და პერიფერიული მოწყობილობების უსაფრთხოება და პრობლემების აღმოფხვრა	საბაზო განათლება	7
4.	მობილური, Linux და OS X ოპერაციული სისტემები	საბაზო განათლება	4
5.	დარგობრივი ინგლისური ენა - IT Support	საბაზო განათლება	6

**პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება:**

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული (კომპეტენციების დადასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის

გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორი ტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს

სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულებში.

**პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება**

პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომელშიც სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული სწავლის შედეგებისთვის გამოყოფილი კრედიტების საერთო მოცულობის 50% ან მეტი რეალურ სამუშაო გარემოში მიიღწევა, კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებითი პირობაა კვალიფიკაციის გამოცდის ჩაბარება.

სახელწოდება	<b>ბულალტერ-ტექნიკოსი</b>
სარეგისტრაციო ნომერი	<b>04106-პ</b>
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	<b>მესამე</b>
მისანიჭებელი პროფესიული	<b>ბულალტერ-ტექნიკოსის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია</b>



კვალიფიკაცია	
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> <li>- საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ</li> <li>- ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</li> <li>- ბულალტერ-ტექნიკოსის პროფესიული სტანდარტი</li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ბიზნესერთეულებში, როგორც ბულალტერი, საფინანსო სამსახურის (ბულალტერიის) სპეციალისტი, ბულალტერ-ტექნიკოსი (დამხმარე ბულალტერი, რომლის სამუშაო ადგილი ბიზნესერთეულებში შეიძლება მოიხსენიებოდეს, როგორც ბულალტრის მოადგილე, ბულალტრის ასისტენტი და სხვ.) და ა.შ.</p>
პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია მისცეს პირს ბულალტრული აღრიცხვის საფუძვლების, საგადასახადო დაბეგვრის ზოგადი პრინციპებისა და ფინანსური ანგარიშგების მოსამზადებელ სამუშაოებში მონაწილეობისათვის აუცილებელი ძირითადი საკითხების ცოდნა.</p> <p>გამოუმუშაოს სამეურნეო ოპერაციის აღქმისა და შეფასების, სამეურნეო ოპერაციის დოკუმენტირების, ბულალტრული მონაცემების დაჯგუფებისა და რეგისტრაციის, საბულალტრო რეგისტრებში სამეურნეო ოპერაციის ასახვის, ბულალტრული ანგარიშგების დახურვის, საშემოსავლო და დღგ-ის აღრიცხვის, საცდელი ბალანსის შედგენის, დანახარჯების კლასიფიკაციის, პერიოდიზაციისა და თვითღირებულების კალკულაციის, შიდა მენეჯმენტისთვის ანგარიშგების შედგენა-წარდგენისა და საბულალტრო კომპიუტერული პროგრამის გამოყენების უნარები; შექმნას და გაამართლოს საზოგადოების მოლოდინი, რომ ამ პროგრამით მომზადებული სპეციალისტები დაკისრებულ მოვალეობას შეასრულებენ პროფესიული ეთიკისა და კონფიდენციალობის დაცვით, აღჭურვილები იქნებიან პროფესიული და ზოგადი/ტრანსფერული უნარებით.</p>
სწავლის შედეგები	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• პირველადი სააღრიცხვო დოკუმენტების მოპოვებაში მონაწილეობა</li> <li>• სააღრიცხვო მონაცემთა ბაზის შექმნა ხელით მუშაობის პირობებში და კომპიუტერული პროგრამის გამოყენებით</li> <li>• შიდა მონხმარების მიზნით (ოპერატიული მართვისათვის) ანგარიშგების მომზადება-წარდგენა</li> <li>• საგადასახადო ვალდებულებების განსაზღვრასა და ფინანსური ანგარიშგების მომზადებაში მონაწილეობა</li> <li>• პროფესიული განვითარებისათვის ზრუნვა</li> </ul>
პროგრამის მოცულობა	მოცულობა:

და ხანგრძლივობა	<p>-ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 62 კრედიტი</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 77 კრედიტი</p> <p>ხანგრძლივობა:</p> <p>-ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 11 სასწავლო თვე (44 სასწავლო კვირა)</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლო თვე (56 სასწავლო კვირა)</p>
-----------------	--

**პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები**

სავალდებულო ზოგადი მოდულები		სავალდებულო პროფესიული მოდულები		არჩევითი პროფესიული მოდულები <sup>1</sup>	
დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციული წიგნიერება 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა-ბუღალტერ-ტექნიკოსი	2		
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა-ბუღალტერ-ტექნიკოსი	8		
ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი-ბუღალტერ-ტექნიკოსი	5		
მეწარმეობა 1	2	პირველადი სააღრიცხვო დოკუმენტაცია	5		
უცხოური ენა	4	სააღრიცხვო მონაცემთა ბაზები	7		

---

სამოქალაქო განათლება	2	კომპიუტერული საბუღალტრო პროგრამა	5		
ქართული ენა A2	15	საგადასახდო ვალდებულებები	7		
		ანგარიშგებების მომზადება	3		
		ინვენტარიზაცია	4		
<b>სულ:</b> ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	<b>16</b>				
<b>სულ:</b> არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	<b>31</b>	<b>სულ:</b>	<b>46</b>	<b>სულ:</b>	<b>0</b>

*სწავლის შედეგების მიღწევის და დასტურება და კრედიტის მინიჭება:*

*კრედიტის მინიჭება ხორციელდება სწავლის შედეგის მიღწევის და დასტურების საფუძველზე.*

*სწავლის შედეგის მიღწევის და დასტურება შესაძლებელია:*

*ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით (ჩათვლა);*

*ბ)*

*არაფორმალური განათლებისგ ზოთმიღწეული სწავლის შედეგების და დასტურება განათლების დამეცნიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;*

*გ) სწავლის შედეგების და დასტურება შეფასებისგ ზოთ.*

*არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.*

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

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული (კომპეტენციების და დასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორიტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი და დასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ და დასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულება მდებრივ თხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება.

შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემული ამოდეულებში.

პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება:

პროფესიული კვალიფიკაციას ანიჭებს სსიპ პროფესიული კოლეჯი „თეთნულდი“, რაზეც დირექტორი გამოსცემს ინდივიდუალურ ადმინისტრაციულ-სამართლებრივ აქტს. პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ყველა ზოგადი და პროფესიული სავალდებულო მოდეულით გათვალისწინებული კრედიტები.

სახელწოდება	ელექტროობა
სარეგისტრაციო ნომერი	07313-პ
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	მესამე
მისანიჭებელი	მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია ელექტროობაში

პროფესიული კვალიფიკაცია	
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> <li>• საქართველოს კანონი - „პროფესიული განათლების შესახებ“;</li> <li>• პროფესიული სტანდარტები;</li> <li>• დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორის (ISCO-08) კოდები;</li> <li>• ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	მესამე საფეხურის ელექტროობის პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭების შემთხვევაში პირს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერ ორგანიზაციაში ელექტრულ დანადგარებისა და სხვა ელექტრულ აპარატურის მომსახურე პირად.
პროგრამის მიზანი	პროგრამის მიზანია უზრუნველყოს კონკურენტუნარიანი კადრების მომზადება დაბალი ძაბვის ელექტროობაში, რომელსაც ექნება საჭირო ცოდნა, შესაბამისი უნარები და კომპეტენციები და შეძლებს ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენებას;
სწავლის შედეგები	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• გაუწიოს დაზარალებულს პირველადი სამედიცინო დახმარება;</li> <li>• გამოიყენოს ელექტრული ტექნოლოგიები, ელექტროობის წარმოების, გადაცემისა და განაწილების საშუალებები;</li> <li>• დაამონტაჟოს და შეამოწმოს განათება და ელექტრული წრედები საშინაო და მცირე საწარმოო გარემოში;</li> <li>• მოიპოვოს და გამოიყენოს საინჟინრო ინფორმაცია საკომუნიკაციო ტექნოლოგიის (ICT) გამოყენებით;</li> <li>• გამოთვალოს ფიგურათა მოცულობა, ფართობი და გამოიყენოს მონაცემთა გამოსახვის სტატისტიკური მეთოდები;</li> <li>• წაიკითხოს და დახაზოს საინჟინრო ნახაზები სხვადასხვა ტექნიკის, მათ შორის კომპიუტერზე დაფუძნებული ხაზვის სისტემის (CAD) გამოყენებით;</li> <li>• შექმნას და წარადგინოს პროექტი.</li> </ul>
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის-56 კრედიტი</li> <li>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის-71 კრედიტი</li> </ul> <p>სავარაუდო ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 10 სასწავლო თვე ( 40 სასწავლო კვირა)</li> <li>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 13 სასწავლო თვე ( 52 სასწავლო კვირა)</li> </ul>

პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები:

ზოგადი მოდულები			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1	პიროვნული და ინტერპერსონალური უნარები		1
2	ინფორმაციული წიგნიერება 1		3
3	კომუნიკაცია ელექტროობის სფეროში		4
4	უცხოური ენა (ინგლისური ენა)	-	4
5	მეწარმეობა 1	-	2
6	მათემატიკა ელექტრიკოსებისთვის	-	4
7	ქართული ენა A2		15
	<b>ჯამი</b>		<b>18/15</b>
პროფესიული/დარგობრივი მოდულები			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1	გაცნობითი პრაქტიკა ელექტროობაში	-	2
2	ელექტრული და ელექტრონული პრინციპები		4
3	საინჟინრო ხაზვა		4
4	ჯანმრთელობა და უსაფრთხოება ელექტროობაში	-	4
5	ელექტრული ტექნოლოგია	-	4
6	ელექტრული მანქანებისთვის ტვისებების და გამოყენება	-	4
7	ელექტრული მონტაჟი	-	4
8	საინჟინრო პროექტი		8
	<b>ჯამი</b>		<b>34</b>
არჩევითი მოდული			
9	უცხოური ენა (რუსული ენა)		4

	ჯამი		4
	სულ: ქართულენოვანი სტუდენტებისთვის		56
	სულ: არაქართულენოვანი სტუდენტებისთვის		71

სწავლის შედეგების მიღწევის და დასტურება და კრედიტის მინიჭება

კრედიტის მინიჭება ხორციელდება სწავლის შედეგის მიღწევის და დასტურების საფუძველზე.

სწავლის შედეგის მიღწევის და დასტურება შესაძლებელია:

ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით (ჩათვლა);

ბ)

არაფორმალური განათლებისგ ზოთმიღწეული სწავლის შედეგების და დასტურება განათლების დამცნოებების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების და დასტურება შეფასებისგ ზოთ.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული

(კომპეტენციების და დასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგ იორიტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი და დასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ და დასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულება მდემოი თხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულურებში.

პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება

პროფესიული კვალიფიკაციას ანიჭებს სსიპ პროფესიული კოლეჯი „თეთნული“, რაზეც დირექტორი გამოსცემს ინდივიდუალურ ადმინისტრაციულ-სამართლებრივ აქტს. პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ყველა ზოგადი და პროფესიული/დარგობრივი მოდულით გათვალისწინებული კრედიტები, ასევე არჩევითი პროფესიული მოდულიდან 4 კრედიტი.

სახელწოდება	<i>მიღება-განთავსების სპეციალისტი</i>
სარეგისტრაციო ნომერი	<i>10105-პ</i>
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	<i>მესამე</i>
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	<i>მიღება-განთავსების სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია</i>
საკანონმდებლო ბაზა	<i>– საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ</i>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</li> <li>- მიღება-განთავსების სპეციალისტის პროფესიული სტანდარტი</li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ელექტროენერჯის მწარმოებელ, გადამცემ, გამანაწილებელ და მომხმარებელ ობიექტებზე ინჟინერ-ენერგეტიკოსის უშალო ზედამხედველობით. ასევე შესაძლებელია თვითდასაქმებაც.
პროგრამის მიზანი	პროგრამის მიზანია პირს მისცეს შესაძლებლობა, დაეუფლოს ელექტრიკოსის სპეციალობისათვის საჭირო ცოდნას, გამოიმუშაოს შესაბამისი უნარები და კომპეტენციები, შეძლოს ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენება; იყოს კონკურენტუნარიანი სპეციალისტი.
სწავლის შედეგები	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ზოგად ელექტროტექნიკაში გარკვევა და ელექტროტექნიკური გაზომვების შესრულება;</li> <li>• შრომისა და ტექნიკური უსაფრთხოების წესების დაცვა ელექტროსამუშაოებისას;</li> <li>• საზეინკლო ოპერაციების შესრულება;</li> <li>• ელექტროტექნიკური ნახაზების წაკითხვა;</li> <li>• ელექტროტექნიკური მასალების შერჩევა;</li> <li>• ელექტრომანქანებისა და ელექტროდანადგარების დიაგნოსტიკა;</li> <li>• ელექტროდანადგარებისა და ქსელების მონტაჟი;</li> <li>• ელექტროდანადგარებისა და ქსელების გეგმური და არაგეგმური რემონტი;</li> </ul>
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 79 კრედიტი</li> <li>• - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 94 კრედიტი</li> </ul> <p>ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 15 სასწავლო თვე (60 სასწავლო კვირა)</li> <li>• - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 17 სასწავლო თვე (68 სასწავლო კვირა)</li> </ul>

პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები:

სავალდებულო ზოგადი მოდულები	სავალდებულო პროფესიული მოდულები	არჩევითი მოდული/მოდულები

დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციულიწიგნი ერება 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა- მიღება- განთავსების სპეციალისტი	2	დასუფთავების განყოფილების მომსახურებები	5
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა- მიღება- განთავსების სპეციალისტი	8	უცხო ენა (რუსული ენა)	4
ინტერპერსონალურიკო მუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი- მიღება- განთავსების სპეციალისტი	5	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2
მეწარმეობა 1	2	სამუშაოს ორგანიზება მიღება- განთავსებაში	5		
უცხოური ენა	4	სასტუმროს დაჯავშნის მომსახურება	5		
სამოქალაქო განათლება	2	სტუმრის მიღება- განთავსება სასტუმროში	5		
ქართული ენა A2	15	ცვლის მოვალეობები და აუდიტი	5		

		მიღება- განთავსების განყოფილებაში			
		სასტუმროს მომსახურებები	3		
		პრობლემური სიტუაციების მართვასასტუმ როში მიღება- განთავსების სპეციალისტის თვის	4		
		დარგობრივი ინგლისური ენა	5		
		სასტუმროს უსაფრთხოება	5		
<b>სულ:</b> ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	<b>16</b>	<b>სულ:</b>	<b>52</b>	<b>სულ:</b>	<b>11</b>
<b>სულ:</b> არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	<b>31</b>				

*სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება:*

*კრედიტის მინიჭება ხორციელდება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე.*

*სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურება შესაძლებელია:*

*ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეულისწავლისშედეგებისადიარებით (ჩათვლა);*

ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურება განათლების დამცენიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

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

ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

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

პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება:

პროფესიული კვალიფიკაციას ანიჭებს სსიპ პროფესიული კოლეჯი „თეთნულდი“, რაზეც დირექტორი გამოსცემს ინდივიდუალურ ადმინისტრაციულ-სამართლებრივ აქტს. პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ყველა ზოგადი და პროფესიული სავალდებულო მოდულით გათვალისწინებული კრედიტები.

სახელწოდება	სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი
სარეგისტრაციო ნომერი	07201-კ
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> <li>საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ</li> <li>ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</li> <li>სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტის პროფესიული სტანდარტი</li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული	პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს როგორც მსხვილ, საშუალო ისე მცირე საწარმოში, მოდის ატელებში დარგის სპეციალისტად.

შესაძლებლობები:	
პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი, რომელიც შეძლებს სხვადასხვა ტანსაცმლის კერვას. კერვისათვის საჭირო ესკიზის შექმნას, მასალების ხელსაწყოების საკერავი მანქანებისა და თბურ-დანამვითი მოწყობილობების შერჩევა/გამოყენებას, ტანსაცმლის კონსტრუქციულ-ტექნოლოგიურ დამუშავებას. პროგრამის მიზანია მოამზადოს მაღალკვალიფიციური სპეციალისტი, რომელიც დაკისრებულ მოვალეობას შეასრულებს ხარისხისა და უსაფრთხოების ნორმების დაცვით.</p> <p>სპეციალისტი აღჭურვილი იქნება პროფესიული და ზოგადი/ტრანსფერული უნარებით.</p>
სწავლის შედეგები	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სამუშაო ადგილის ორგანიზება</li> <li>• სხვადასხვა ტანსაცმლის ესკიზის შექმნა</li> <li>• ქალის კაბის კონსტრუქციულ/ტექნოლოგიური დამუშავება</li> <li>• მამაკაცის პიჯაკის კონსტრუქციულ/ტექნოლოგიური დამუშავება</li> <li>• ბავშვის ქურთუკის კონსტრუქციულ/ტექნოლოგიური დამუშავება</li> </ul>
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <p>-ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 80 კრედიტი</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 95 კრედიტი</p> <p>ხანგრძლივობა:</p> <p>-ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლოთვე (60 სასწავლოკვირა)</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 17 სასწავლოთვე (68 სასწავლოკვირა)</p>

**პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები:**

სავალდებულო ზოგადი მოდულები		სავალდებულო პროფესიული მოდულები		არჩევითი მოდული/მოდულები	
დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციული წიგნი 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა-სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი	2	რუსული ენა	4
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა-სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი	8		

ანტერპერსონალურიკო მუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი- სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი	5		
მეწარმეობა 1	2	სამკერვალო ნაწარმის დასამზადებლად გამოყენებული მასალები და ფურნიტურა	2		
უცხოური ენა	4	სამკერვალო მანქანები და თბურ-დანამვითი მოწყობილობები	2		
სამოქალაქო განათლება	2	ტანსაცმლის დეტალების შეერთების მეთოდები	2		
		სხვადასხვა დანიშნულების ტანსაცმლის ძირითადი კვანძების ტექნოლოგიური დამუშავება	3		
		მოსამზადებელ და საგამომჭრელო უბნებზე ტექნოლოგიური პროცესების წარმართვა	2		
		ტანსაცმლის სხვადასხვა მოდელის ესკიზის შექმნა	4		
		ქალის სათავიანი ნაწარმის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება (ქვედა-კაბა, შარვალი)	3		
		ქალის მსუბუქი კაბისკონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	3		
		ქალის ჟაკეტის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	3		

		ქალის კოფტის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	3		
		მამაკაცის ზედა პერანგის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	3		
		მამაკაცის შარვლის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	3		
		მამაკაცის პიჯაკის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	5		
		ბავშვის კაბის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	2		
		ბავშვის შარვლისა და კომბინიზონის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	2		
<b>სულ:</b> ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	<b>16</b>	ბავშვის ქურთუკის კონსტრუქციულ- ტექნოლოგიური დამუშავება	3		
<b>სულ:</b> არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	<b>31</b>	<b>სულ:</b>	<b>60</b>	<b>სულ:</b>	<b>4</b>

**სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება:**

კრედიტის მინიჭება ხორციელდება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე.

სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურება შესაძლებელია:

- ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით (ჩათვლა);
- ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურება განათლების და მეცნიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;
- გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

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

ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

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

**პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება:**

პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომელშიც სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული სწავლის შედეგებისთვის გამოყოფილი კრედიტების საერთო მოცულობის 50% -ზე მეტის რეალურ სამუშაო გარემოში მიიღწევა, კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებითი პირობაა საკვალიფიკაციო გამოცდის ჩაბარება.

**სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების (სსსმ) და შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე (შშმ) პროფესიული სტუდენტების სწავლებისათვის:**

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

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



სახელწოდება	<i>მზარეული</i>
სარეგისტრაციო ნიმერი	<i>10112-პ</i>
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	<i>მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია</i>
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ</i></li> <li>• <i>ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</i></li> <li>• <i>მზარეულის პროფესიული სტანდარტი</i></li> </ul>
პროგრამაზე დაშვების	<i>საბაზო განათლება</i>

წინაპირობა	
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	<p>კურსდამთავრებულს შეუძლია იმუშაოს მზარეულად სხვადასხვა კვების ობიექტზე: სხვადასხვა კლასის რესტორნებში, კაფეებში, სასაუზმეებში, ბისტროებში, სწრაფი კვების ობიექტებში, პაბებსა და ბარებში, საოჯახო სასტუმროებში, სხვადასხვა კლასის სასტუმროებში, დასასვენებელ სახლებში, პანსიონატებში, სანატორიუმებში, საკურორტო კომპლექსებში, კლუბებში, კაზინოებში, გასართობ კომპლექსებში, ტურისტულ კომპლექსებში და დიდ სუპერმარკეტებში.</p>
პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს პროფესიონალი მზარეული, რომელიც შეძლებს მომხმარებლისთვის კერძების მომზადებასა და გაფორმებას კვების ჰიგიენის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით.</p>
სწავლის შედეგები	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სანიტარულ-ჰიგიენური პროცედურების დაცვა</li> <li>• სამუშაოს ორგანიზება</li> <li>• მენიუს, რეცეპტისა და ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენების წესების აღწერა</li> <li>• საკვები პროდუქტების ადანიდლულის პირველადი დამუშავების კური დამუშავება</li> <li>• ნედლეულის ადაპროდუქტის თერმული დამუშავება</li> <li>• სხვადასხვა მეთოდის გამოყენებით მარტივი კერძების მომზადება</li> <li>• ქართულის ამზარეულოს ფქვილოვანი ნაწარმის მომზადება</li> <li>• ქართულის ამზარეულოს წვნიანი კერძების მომზადება</li> <li>• ქართულის აუზმეულის მომზადება</li> <li>• ქართულის ამზარეულოს საწებლების, მარინადებისა და მწნილების მომზადება</li> <li>• საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული იმპირია დიკერძების მომზადება</li> <li>• საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული გარნირების მომზადება</li> <li>• საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული სწრაფი კვების კერძების მომზადება</li> <li>• კერძის მოსამზადებლად საჭირო ნედლეულის რაოდენობის განსაზღვრა</li> <li>• პროდუქტის ადაპროდუქტის მასალების შეკვეთა დამიღება-განთავსება</li> <li>• ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერა ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით</li> </ul>
პროგრამის მოცულობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ქართულ ენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 80 კრედიტი</li> </ul>

და ხანგრძლივობა	<ul style="list-style-type: none"> <li>• არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 95 კრედიტი</li> </ul> <p>ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლო თვე (60 სასწავლო კვირა)</li> <li>• არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 17 სასწავლო თვე (68 სასწავლო კვირა)</li> </ul>
-----------------	--

პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები:

სავალდებულო ზოგადი მოდულები		სავალდებულო პროფესიული მოდულები		არჩევითი პროფესიული მოდულები	
დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციული წიგნიერება 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა- მზარეული	2	რუსული ენა	4
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა- მზარეული	8		

ინტერპერსონალურიკომუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი- მზარეული	5		
მეწარმეობა 1	2	კვების ჰიგიენა	2		
უცხოური ენა	4	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	3		
სამოქალაქო განათლება	2	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2		
		სამზარეულოს ფუნქციონირება	1		
		მარაგების კონტროლი	1		
		კერძების მომზადების ტექნოლოგია	7		
		კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	2		
		ქართული სამზარეულოს საუზმეული (I)	6		
		ქართული სამზარეულოს საუზმეული (II)	3		
		ქართული სამზარეულოს წვნიანი კერძები	2		
		ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძები	4		
		ქართული სამზარეულოს საწებლები, მარინადები და მწნილები	1		
		ქართული სამზარეულოს ფქვილოვანი ნაწარმი	3		
		ქართული ჩაროზი	1		

სულ: ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	16	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	7		
სულ: არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	31	სულ:	60	სულ:	4

*. სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება:  
კრედიტის მინიჭება ხორციელდება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე.*

*სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურება შესაძლებელია:*

- ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით (ჩათვლა);*
  - ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურება განათლების დამცნეირების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;*
  - გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.*
- არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.*
- განმავითარებელი შეფასება შესაძლოა განხორციელდეს როგორც ქულების, ასევე ჩათვლის პრინციპების გამოყენებით.*
- განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული (კომპეტენციების დადასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორი ტიპის შეფასებას:*
- ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;*
  - ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.*
- განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულებში.*

*პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება:*

*პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები.*

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომელშიც სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული სწავლის შედეგებისთვის გამოყოფილი კრედიტების საერთო მოცულობის 50% -ზე მეტის რეალურსამუშაოგარემოში მიიღწევა, კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებითი პირობაა საკვალიფიკაციო გამოცდის ჩაბარება.

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

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

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

სახელწოდება	კონდიტერი
სარეგისტრაციო ნომერი	10113-პ
მისანიჭებელი	კონდიტერის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

<p>პროფესიული კვალიფიკაცია</p>	
<p>საკანონმდებლო ბაზა</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ</li> <li>• ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო</li> <li>• კონდიტერის პროფესიული სტანდარტი</li> </ul>
<p>პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა</p>	<p>საბაზო განათლება</p>
<p>კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:</p>	<p>კურსდამთავრებულს შეუძლია იმუშაოს კონდიტერად სხვადასხვა ობიექტზე: საკონდიტრო საამქროებში, საცხობებში, დიდ სუპერმარკეტებში, ტკბილეულის ფაბრიკებში, სხვადასხვა კლასის რესტორნებში, კაფეებში, სასტუმროებში, დასასვენებელ სახლებში, პანსიონატებში, სანატორიუმებში, საკურორტო კომპლექსებში, გასართობ კომპლექსებში, ტურისტულ კომპლექსებში. ასევე, კურსდამთავრებულს შეუძლია საკუთარი ბიზნესის წარმოება.</p>
<p>პროგრამის მიზანი</p>	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს პროფესიონალი კონდიტერი, რომელიც შეძლებს მაღალი ხარისხის მრავალფეროვანი საკონდიტრო ნაწარმის მომზადებასა და თანამედროვე მეთოდებით გაფორმებას, კვების ჰიგიენის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით. ასევე, კურსდამთავრებულს გამოუმუშავდეს შემოქმედებითი უნარები. პროგრამის დაუფლების შემდეგ კონდიტერს შეეძლება: საცალო ნამცხვრების, სადღესასწაულო ტორტების, მინი საკონდიტრო ნაწარმის, ცივი და ცხელი დესერტების, პურ-ფუნთუშეულისა და სხვადასხვა ტკბილეულის დამოუკიდებლად მომზადება. ასევე, თანამედროვე მოთხოვნების გათვალისწინებით, შოკოლადის, კარამელისა და მარციპანის მოდელირება.</p>
<p>სწავლის შედეგები</p>	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</li> <li>• სანიტარულ-ჰიგიენური პროცედურების დაცვა</li> <li>• საკონდიტრო ნაწარმის ფუნქციონირება</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ხელსაწყოებისადამიანქანა-დანადგარებისექსპლუატაცია</li> <li>• საკონდიტროპროდუქტებისტექნოლოგიისაღწერა</li> <li>• პურ-ფუნთუშეულისმომზადება</li> <li>• ჰოთ-დოგის, ტოსტისპურისმომზადება</li> <li>• ბრიოშისპურისადაფუნთუშებისმომზადება</li> <li>• პურ-ფუნთუშეულისათვისგულსართებისმომზადება</li> <li>• გულსართიანიტკბილიფუნთუშებისადაბურგერისპურებისმომზადება</li> <li>• კრუასანების, დენიშებისადანამცხვრებისმომზადება</li> <li>• საკონდიტროკრემების, სუფლეს, ზეფირისადაგანაშისმომზადება</li> <li>• ვაჟინის, საკონდიტროსოუსის, მინანქრის, ყელეს, მარმელადის, ჯემის, კონფიტურის, ჭიქურასადამურაბისმომზადება</li> <li>• შოკოლადზე, შაქრისცომზე, მარციპანსადაკარამელზემუშაობა</li> <li>• ცივიდაცხელიდესერტებისმომზადებადაგაფორმება</li> <li>• სადღესასწაულოტორტისესკიზისადანახაზისშედგენა</li> <li>• კერძისმოსამზადებლადსაჭირონედლეულისრაოდენობისგანსაზღვრა</li> <li>• პროდუქტისადადამზარემასალებისშეკვეთადამიღება-განთავსება</li> <li>• ვადაგასულიდაგაფუჭებულიპროდუქტისაღრიცხვა - ჩამოწერა, ადგილობრივირეგულაციისადანორმებისგათვალისწინებით</li> </ul>
<p>პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა</p>	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 80 კრედიტი</li> <li>• არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 95 კრედიტი</li> </ul> <p>ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14სასწავლო თვე (60 სასწავლო კვირა)</li> <li>• არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 17 სასწავლო თვე (68 სასწავლო კვირა)</li> </ul>

პროგრამისსტრუქტურა და მოდულები:

სავალდებულო ზოგადი	სავალდებულო პროფესიული	არჩევითი
--------------------	------------------------	----------



მოდულები		მოდულები		მოდული/მოდულები	
დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციულიწიგნიერება 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა-კონდიტერი	2	რუსული ენა	4
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა-კონდიტერი	8		
ინტერპერსონალურიკომუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი-კონდიტერი	5		
მეწარმეობა 1	2	კვების ჰიგიენა	2		
უცხოური ენა	4	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	3		
სამოქალაქო განათლება	2	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2		
ქართული ენა	15	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება	1		
		მარაგების კონტროლი	1		
		კალკულაცია და აღრიცხვა კვების	2		

		ობიექტებში			
		საკონდიტრო ცომების მომზადება	3		
		საკონდიტრო კრემების მომზადება	3		
		საკონდიტრო გულსართების მომზადება	1		
		ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	2		
		ხატვა და პერწვა	2		
		კექსების მომზადება	1		
		პურ-ფუნთუშეული	4		
		ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	1		
		ფხვიერი, ნახევრადფხვიერი და ფილოს ცომით ნამცხვრების მომზადება	1		

		მოხარშული ცომით ნამცხვრების მომზადება	1		
		ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების ტორტების მომზადება	3		
		ცივი და ცხელი დესერტების მომზადება	2		
		საკონდიტრო მინი ნაწარმის მომზადება	2		
		კარამელის სამუშაოები	3		
		შოკოლადის სამუშაოები	2		
სულ: ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	16	მარციპანის და შაქრის ცომის სამუშაოები	3		
სულ: არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	31	სულ:	60	სულ:	4

. სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება:

კრედიტის მინიჭება ხორციელდება სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურების საფუძველზე.

სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურება შესაძლებელია:

ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეულისწავლის შედეგების აღიარებით (ჩათვლა);

ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურება განათლების დამცენიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

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

ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

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

პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება:

პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომელშიც

სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებული სწავლის შედეგებისთვის გამოყოფილი კრედიტების

საერთო მოცულობის 50% -ზე მეტის რეალურსამუშაოგარემოში მიიღწევა, კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებითი პირობაა საკვალიფიკაციოგამოცდის ჩაბარება.

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

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

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